

Legislação	Fls.: 186
Parlamentar de	Rubrica
Licitação	
Processo n.º	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão n°008/2019

Processo n° 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Pregão Presencial n° 008/2019



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Comissão	Fis. 177
Comissão Permanente de Licitação	Rubrica

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR

1- PREÂMBULO

1.1- Torna-se público para conhecimento dos interessados, que, na Sala de Reunião de Licitação da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, situada à Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Pq. Santo Amaro, Telefone/fax nº (22) 98175-2073, será realizada a licitação na modalidade Pregão Presencial, cujo Edital recebeu o nº 008/2019, para a contratação do objeto abaixo descrito.

1.2- A Licitação será do tipo **menor preço** e será regida pela Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 065, de 16/02/05, pela Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21/06/1993, com as alterações da Lei nº 8.883/94, bem como pelas cláusulas e condições constantes deste Edital.

1.3. Os documentos para habilitação bem como a proposta deverão ser entregues em envelopes separados, lacrados, com identificação externa do seu conteúdo (**nome da licitante, o número, a data da licitação e o tipo de envelope**), às 10h (dez horas) do dia 04 de junho de 2019, no local indicado no subitem 1.1, ou no mesmo local e hora, no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente na data marcada para realização desta licitação.

1.4. Integram este Edital, independentemente de transcrição:

- 1.4.1- Formulário de Proposta - Anexo I**
- 1.4.2- Minuta de Contrato - Anexo II**
- 1.4.3- Modelo de Carta de Credenciamento - Anexo III**
- 1.4.4- Modelo de Declaração de que cumpre as Leis Trabalhistas - Anexo IV**
- 1.4.5- Modelo de Declaração de que cumpre os Requisitos de Habilitação - Anexo V**
- 1.4.6- Modelo de Declaração para Microempresa e EPP - Anexo VI**
- 1.4.7- Termo de Referência - Anexo VII**

1.5- As empresas interessadas em retirar o presente Edital deverão fazer requerimento dirigido ao Pregoeiro solicitando a retirada do edital, em papel timbrado (necessidade de conter os dados da empresa para comunicar se necessário for, eventual alteração no Edital e seus anexos) e entregar 01 (uma) resma de Papel A4.

2- DO OBJETO

2.1- O objeto da presente licitação é a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, para atender a pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas dos Hospitais e Unidades**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019
Pis: 148
Rúbrica: (assinatura)

Pré-hospitalares que integram à Fundação Municipal de Saúde, conforme descrito nos Anexos I e VII deste Edital.

3- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1- Poderá participar desta licitação qualquer empresa especializada no ramo pertinente ao objeto desta licitação, legalmente constituída, desde que satisfaça as exigências fixadas neste edital e apresente os documentos nele exigidos.

3.2- Não serão admitidas a esta licitação empresas sob forma de consórcio, empresas suspensas de contratar com esta Prefeitura ou impedidas de licitar com a Administração Pública, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

3.3- Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas para o mesmo fim.

3.4- A participação neste Pregão importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como na observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos.

4- DO CREDENCIAMENTO

4.1- No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada empresa licitante far-se-á representar por seu titular, ou pessoa devidamente credenciada e somente estes poderão atuar na formulação de propostas e na prática dos demais atos inerentes ao certame. No ato da Sessão Pública serão efetivadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para representação ou credenciamento através da apresentação dos documentos, **em original ou cópia autenticada**, conforme abaixo:

4.1.1- Se a empresa se fizer representar por seu sócio, deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à administração e gerência da sociedade, apresentar Carteira de Identidade ou documento equivalente, bem como o Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

4.1.2- Caso seja designado outro representante, este deverá estar devidamente credenciado, sendo imprescindível, para que o credenciamento seja aceito, a apresentação dos seguintes documentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo	Pis: 179
Participante de	Quilômetro
Licitação	Quilômetro
Processo nº	

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

a. Carteira de Identidade ou documento equivalente que contenha foto do credenciado;

b. Procuração por instrumento público ou particular com firma reconhecida ou Carta de Credenciamento com firma reconhecida, conforme modelo em anexo, firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse a ser apresentado, visando a comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante a ser credenciado, do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

4.1.3- Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento da licitação, EM SEPARADO dos envelopes de documentação e proposta, sob pena da empresa ser considerada sem representação.

4.2- Ficam as empresas cientes de que somente participarão da fase de lances verbais aquelas que se encontrarem devidamente credenciadas nos termos dos subitens anteriores.

4.3- As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o devido credenciamento, ou aquelas que, por qualquer razão, não conseguirem se credenciar no início da sessão, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta, e desde que apresentem cópia autenticada do contrato social (ou documento equivalente) e a declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação (com firma reconhecida), em separado dos envelopes de proposta e documentação.

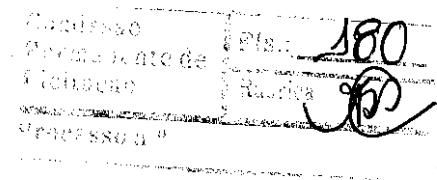
4.4- As empresas licitantes que não fizerem o credenciamento, nas condições e forma previstas nos itens supramencionados, não terão participação ativa durante o presente certame, impedidas, portanto, de assinar e rubricar todo e quaisquer documentos e atas, solicitar vistas, esclarecimentos e informações, requerer impugnações e/ou reconsiderações, interpor recurso, inclusive aqueles relativos à fase de Habilitação, atos e decisões formais do Pregoeiro.

4.5- O representante que estiver credenciado pela licitante, somente poderá ausentar-se do local de realização da sessão por motivo devidamente justificado e mediante autorização expressa do Pregoeiro, sob pena da empresa ser considerada sem representação a partir daquele momento.

5- DA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - ME ou EPP



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019



Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

5.1 - As microempresas ou empresas de pequeno porte, para se utilizarem dos benefícios introduzidos pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão declarar sua condição, sob as penas da lei, conforme Anexo VI deste Edital.

5.1.1. A declaração de que trata o subitem anterior deverá ser entregue ao Pregoeiro em separado dos envelopes "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO".

5.2 - A falsidade de declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas neste Edital.

5.3 - Somente poderão usufruir dos benefícios dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123 as ME's e EPP's devidamente credenciadas de acordo com os itens 4 e 5, e presentes na sessão do pregão.

6- DA PROPOSTA

6.1- O Formulário Padronizado de Proposta, referido no subitem 1.4.1, ou Proposta Comercial Automática, ou ainda a proposta elaborada em papel timbrado da licitante deverá ser preenchido pela licitante onde constará:

- a) assinatura do representante legal da empresa;
- b) indicação obrigatória do preço, expresso em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, devendo ser computado neste valor todos os tributos, tarifas e despesas de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como a marca e modelo do produto oferecido;

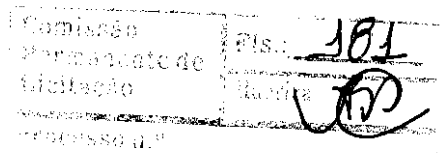
6.1.1- Na fase de julgamento das propostas, será verificada a exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, podendo o Pregoeiro sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.2- Não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas neste Edital, além daquelas propostas onde não sejam legíveis ou apresentem rasura ou uso de qualquer tipo de corretivo nos valores em algarismo e/ou por extenso, devendo ser utilizado, PREFERENCIALMENTE, a PROPOSTA COMERCIAL AUTOMÁTICA, conforme arquivo entregue junto ao presente edital.

6.2.1 - Caso não seja apresentada a PROPOSTA COMERCIAL AUTOMÁTICA, ressalte-se que a proposta da empresa, apresentada nos formatos previstos neste edital, não será



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019



Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

desclassificada. Entretanto, cumpre destacar a importância do preenchimento (na forma automática) para celeridade da sessão pública.

6.3- A PROPOSTA COMERCIAL AUTOMÁTICA deverá ser impressa e apresentada dentro do envelope de Proposta, bem como deve ser salva em CD / DVD / PEN-DRIVE - (O Pen-drive será devolvido a empresa, após a leitura da Proposta Comercial Automática), que também deverá constar no Envelope.

6.4- Sendo utilizado o papel timbrado da empresa licitante, esta deverá através de seu representante legal prestar declaração de que o objeto ofertado atende, INTEGRALMENTE, as especificações constantes no Edital. Na hipótese da referida declaração não constar da proposta, o pregoeiro solicitará que o representante legal declare de próprio punho na proposta comercial, no momento da abertura dos envelopes. Se houver recusa por parte do mesmo, ocorrerá a imediata desclassificação de sua proposta.

6.5- Tanto o Formulário de Proposta (subitem 1.4.1) quanto a Proposta no papel timbrado da licitante, bem como a Proposta Comercial Automática, deverão ser acondicionados em envelope lacrado no qual se identifique, externamente, o nome da licitante, o número, a data da licitação e o tipo de envelope.

6.6- O CNPJ da proponente, habilitada na licitação, deverá ser o mesmo para efeito de emissão das notas fiscais e posterior pagamento.

6.7- A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar planilha discriminada com os valores de cada refeição que compõe o(s) respectivo(s) lote.

7- DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO

7.1 - No dia, hora e local designados neste Edital, na presença das empresas licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro receberá, em envelopes distintos, devidamente lacrados, os documentos exigidos para proposta e a habilitação. Os envelopes deverão indicar o nome do proponente, o número deste PREGÃO e seu conteúdo: "PROPOSTA" - "DOCUMENTAÇÃO".

7.2- Aberta a sessão, o pregoeiro convocará os interessados ou seus representantes para que entreguem, não só os documentos de que trata o subitem anterior mas, toda documentação relativa a presente licitação, quer seja, a declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (podendo ser utilizado o modelo em anexo), toda documentação relativa ao credenciamento (vide item 4), além dos envelopes de "proposta" e "documentação". Tão logo se efetive a entrega destes documentos, o pregoeiro



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACÁZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

iniciará o credenciamento das licitantes. Terminado o credenciamento não serão admitidos novos licitantes ao presente certame.

7.2.1- No que tange aos documentos do credenciamento e a declaração de que cumpre os requisitos de habilitação, por serem apresentados em separado dos envelopes, o pregoeiro poderá solicitar a complementação dos mesmos desde que a documentação faltante esteja em poder do representante presente a sessão.

7.3- As empresas que decidirem pelo envio do envelope, sem a participação na fase de lances, conforme definido na parte final do subitem 4.3, deverão encaminhar cópia autenticada do contrato social (ou documento equivalente), a declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação e, conforme o caso, a Declaração de Enquadramento como ME ou EPP – Anexo VI, em envelope separado da documentação e proposta, para que se promovam as devidas verificações quanto aos citados documentos. A não apresentação dos dois primeiros documentos acarretará no impedimento da empresa em participar do certame; ao passo que a ausência da declaração de enquadramento restringirá tão somente o acesso aos benefícios concedidos pela LC nº 123/06. Por fim, o licitante devidamente credenciado que não apresentar as citadas declarações, poderá preenchê-la(s) de próprio punho na fase inicial do certame.

7.4- Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida à verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento, desclassificando-se as incompatíveis.

7.5- Após a entrega dos envelopes, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.6- No curso da Sessão, dentre as propostas que atenderem aos requisitos do item anterior, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, poderão fazer novos lances verbais, de valores distintos e decrescentes, até que as empresas licitantes manifestem desinteresse em apresentar novos lances e se proclame o vencedor. Dos lances ofertados não caberá retratação.

7.7- Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

7.8- A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente dos preços.

7.9- É vedada a oferta de lance verbal com vista ao empate.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

7.10- A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pela empresa para efeito de ordenação das propostas.

7.11- Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item 7.6, o Pregoeiro, atendendo ao que estabelece o Art. 4º. Inciso IX da Lei nº 10.520/02, adotará os seguintes critérios:

7.11.1- Quando houver somente um preço válido proposto, o Pregoeiro convocará as duas melhores propostas subseqüentes, completando o número de três para que seus autores possam apresentar lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, quaisquer que sejam os preços inicialmente ofertados;

7.11.2- Quando houver dois preços válidos propostos, o Pregoeiro convocará somente uma proposta subseqüente, visando completar o número de três, para que seus autores possam apresentar lances verbais, na forma do disposto na parte final do subitem 7.11.1;

7.11.3- Caso não haja representante credenciado, dentre as empresas convocadas para completar o número de três, na forma dos subitens 7.11.1 e 7.11.2, serão considerados os preços ofertados pelas empresas do envelope de proposta, para efeito de classificação final, não havendo qualquer hipótese de nova convocação de licitantes remanescentes para oferta de lances verbais;

7.11.4- Somente será efetivada a competição, relativamente à oferta de lances verbais, com as empresas licitantes devidamente credenciadas, aptas para tal fim.

7.12- O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagadas pelo Pregoeiro, as empresas licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

7.13- Encerrada a etapa competitiva e ordenada às ofertas, será considerada vencedora a empresa licitante que oferecer a proposta de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

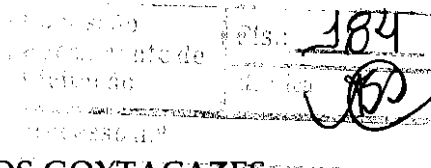
7.14- No caso da primeira colocada ser empresa de grande ou médio porte, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, conforme segue:

7.14.1 - Identificar-se-ão as propostas ofertadas por ME's e EPP's que se encontrem até 5% (cinco por cento) superiores à primeira classificada.

7.14.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte enquadrada no **subitem 7.14.1**, mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada em primeiro lugar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos a contar da convocação do Pregoeiro, situação em que passará à condição de primeira colocada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019



Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

7.14.2.1 - A não apresentação de proposta no prazo estipulado no subitem anterior implicará a preclusão do direito conferido pela Lei Complementar 123.

7.14.3 - Não ocorrendo a adjudicação do objeto à microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes na ordem de classificação, que se enquadrem no **subitem 7.14.1**, para o exercício do mesmo direito.

7.14.4 - Na hipótese de não ser adjudicado o objeto à microempresa ou empresa de pequeno porte enquadrada no **subitem 7.14.1**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

7.15- O pregoeiro efetuará o julgamento da proposta de **menor preço por lote**, após o encerramento da etapa de lances e eventual exercício do direito de preferência, **podendo negociar diretamente com o licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor**, bem como decidir sobre a sua aceitação.

7.16- Somente serão aceitas propostas cujos preços sejam compatíveis com os praticados no mercado, **não sendo admitida, em hipótese nenhuma, a adjudicação do objeto por valor superior ao definido no subitem 15.1.**

7.17- Sendo aceitável o preço ofertado, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de **"HABILITAÇÃO"** da empresa que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no **item 8** deste Edital.

7.18- Serão inabilitadas as empresas licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no **item 8** deste Edital.

7.19- No caso de inabilitação da proponente que tiver apresentado a melhor oferta ou de reprovação da amostra - quando for o caso - apresentada pela licitante, o pregoeiro reabrirá a etapa de lances na forma do **subitem 7.6 e seguintes**.

7.19.1 Encerrada a nova etapa competitiva e reordenada às ofertas, será considerada vencedora a empresa licitante que oferecer a proposta de **MENOR PREÇO POR LOTE**, sendo analisados os documentos habilitatórios da mesma.

7.19.2 Na hipótese desta licitante ser inabilitada, será novamente reaberta a etapa de lances, e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda às condições fixadas neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019
185
185

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

7.20- Ocorrendo a hipótese do **subitem 7.19**, o pregoeiro observará o disposto no **subitem 7.14** e poderá, ainda, negociar com a licitante no sentido de se obter melhor proposta.

7.21- Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a empresa licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro.

7.22- O Pregoeiro manterá em seu poder os documentos das demais licitantes, pelo prazo de 15 (quinze) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos.

7.23- Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todas as empresas licitantes presentes ao final do Pregão.

8- DA HABILITAÇÃO

8.1- HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1- Registro Comercial, no caso de empresa individual;

8.1.2- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

8.1.3- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.1.4- Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.1.5- Os objetivos sociais deverão estar em harmonia com o objeto ora licitado, sob pena de inabilitação.

8.2- REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA

8.2.1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.2.2- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto contratual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

8.2.3- Prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante;

8.2.4- Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, bem como perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, (Certidão Negativa de Débitos - CND), exigida no artigo 47, inciso I, alínea "a", da Lei Federal nº 8.212/91 e alterações posteriores;

8.2.5- - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.2.6- Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;

8.2.7- Prova de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

8.2.8- CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. Esta certidão poderá ser retirada através do site www.tst.jus.br/certidao;

8.2.9- Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

As licitantes deverão declarar que não empregam menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregam menor de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. A declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal deverá ser prestada nos termos do modelo em Anexo.

8.2.10- Deverão ser fornecidas Certidões Negativas da Dívida Ativa sempre que os documentos de comprovação de regularidade para com as Fazendas Federal, Estaduais e Municipais apresentadas, fizerem referência expressa de que não atestam a regularidade da licitante em relação à Dívida Ativa das citadas Fazendas; para as sociedades empresárias situadas no Estado do Rio de Janeiro deverão apresentar prova de regularidade com a Dívida Ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado.

8.2.11- Quando o crédito tributário ou trabalhista encontrar-se com sua exigibilidade suspensa, no lugar das Certidões Negativas de Débito pode-se apresentar Certidão Positiva com efeito de Negativa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Comissão
Permanente de
Licitação
Fls.: 187
100

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

8.2.12- Os documentos relacionados no subitem 8.2 deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os documentos e a Proposta Comercial das licitantes.

8.2.13 - As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.2.13.1 - No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte que esteja com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

8.2.13.2 - A não-regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na forma prevista pelo subitem 7.19.

8.3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

8.3.1- Balanço patrimonial do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses anteriores à data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os Documentos e a Proposta Comercial das licitantes;

Entende-se por "na forma da lei", o seguinte:

a) Quando S.A., balanço patrimonial devidamente registrado na Junta Comercial e publicado em Diário Oficial e jornais de grande circulação (art. 289, caput e § 5º da Lei nº 6.404/76);

b) Quando outra forma societária, balanço patrimonial devidamente registrado pela Junta Comercial ou outro órgão competente do Registro do Comércio. No caso de uma empresa ter registrado legalmente seu contrato social em cartório competente, deverá fazer o registro do balanço patrimonial no mesmo cartório;

c) Aquelas sociedades constituídas a menos de um ano deverão apresentar o balanço de abertura, que deverá conter as assinaturas do contabilista regularmente habilitado e do sócio gerente;

d) Escrituração contábil digital transmitida pelo sistema público de escrituração digital (SPED) pelas pessoas jurídicas a ela obrigadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR

Data: 10/05/2019

8.3.1.1 - Nenhuma empresa está dispensada das exigências do subitem anterior, na forma da lei, exceto a microempresa, empresa de pequeno porte e microempreendedor individual - MEI, em por força do art. 48, § 5º da Lei Municipal nº 8.768/17.

8.3.1.2- O balanço patrimonial deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial, ou outro órgão competente, devendo possuir autenticação através de chancela digital, etiqueta, carimbo ou meio legal equivalente, e ainda, deverá estar assinado por Profissional de Contabilidade, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo Titular ou representante legal da empresa licitante.

8.3.2- Na hipótese em que não seja possível verificar com clareza os valores do ativo circulante (AC), do realizável a longo prazo (RLP), do passivo circulante (PC), do exigível a longo prazo (ELP), do exigível total (ET) e do ativo total (AT), o balanço a que se refere o subitem 8.3.1 deverá vir acompanhado de demonstrativo elaborado em papel timbrado da licitante, assinado pelo contabilista regularmente habilitado e por seu representante legal, em que estejam devidamente informados os valores supramencionados, de modo a possibilitar avaliar-se a situação financeira da proponente, com os índices abaixo já calculados, a partir da aplicação das seguintes fórmulas:

8.3.2.1- Índice de Liquidez Geral

$$ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$$

8.3.2.2- Índice de Liquidez Corrente

$$ILC = AC / PC$$

8.3.2.3- Grau de Endividamento Geral

$$GEG = ET / AT$$

Onde:

AC = Ativo Circulante;

PC = Passivo Circulante;

RLP = Realizável à Longo Prazo;

ELP = Exigível à Longo Prazo;

ET = Exigível Total;

AT = Ativo Total.

8.3.3- Serão inabilitadas as licitantes cujos índices apurados não atenderem as seguintes condições:

8.3.3.1- Índice de Liquidez Geral $\geq 1,00$

8.3.3.2- Índice de Liquidez Corrente $\geq 1,00$

8.3.3.3- Grau de Endividamento Geral $\leq 1,00$

8.3.4- Comprovação de capital social igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor final ofertado pela licitante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Comissão
Permanente de
Licitação
189
189

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

8.3.5- Certidão(ões) Negativa(s) de Recuperação Judicial - Lei 11.101/05 (falências e concordatas), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, a menos de 90 (noventa) dias da data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os documentos e a Proposta Comercial das licitantes, exceto quando dela constar o prazo de validade.

8.3.5.1- Para a licitante sediada na Cidade de Campos dos Goytacazes, esta prova será feita mediante apresentação de Certidão passada pelo Cartório Único de Registro de Distribuição, sendo dispensada a apresentação do documento exigido no subitem 8.3.6.

8.3.5.2- Caso a licitante esteja em processo de recuperação judicial, poderá apresentar, em substituição aos documentos exigidos nos subitens 8.3.5 e 8.3.6, certidão emitida pela instância judicial certificando sua aptidão econômica e financeira para participar de procedimento licitatório.

8.3.6- A licitante sediada em outra Comarca ou Estado deverá apresentar, juntamente com a(s) certidão(ões) exigida(s), declaração/certidão passada pelo Foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registro que controlam a distribuição de falências ou concordatas. Em caso da declaração apresentar validade expressa, esta deverá ser observada. Por outro lado, se dela não constar prazo de validade, esta será de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.

8.3.6.1- Na hipótese da Certidão de que trata o subitem 8.3.5 ser emitida pela Corregedoria ou órgão equivalente do respectivo Tribunal de Justiça, será facultativa a apresentação do documento solicitado no subitem anterior.

8.4- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.4.1 - As licitantes deverão apresentar documentação de qualificação técnica conforme exigido no item 21 do Termo de Referência - Anexo VII.

8.5- INTERESSADOS EM PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

8.5.1- Os interessados em participar desta licitação, inscritos no Cadastro da PMCG, (CRC), poderão substituir os documentos listados em 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.2.1, 8.2.2 e 8.2.3 pelo Certificado de Registro no referido Cadastro, devidamente atualizado.

8.5.1.1- Por Certificado de Registro devidamente atualizado, entenda-se aquele em vigor na data da realização desta licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

8.5.2 - As licitantes que entregarem o Registro Comercial Individual, Contrato ou o Estatuto Social, devidamente autenticados no momento do credenciamento, estão dispensadas da exigência do subitem 8.1 na fase de habilitação.

8.6- DA DOCUMENTAÇÃO

8.6.1- Os documentos exigidos para esta Licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em Órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados em papel timbrado da licitante, registrar o número desta licitação, estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto formalmente estabelecido. Os funcionários do Setor de Licitações não autenticarão documentos, cabendo ao Pregoeiro e/ou Comissão apenas as atribuições de receber, examinar e julgar os documentos. Os documentos e certidões emitidas pela Internet poderão ter sua autenticidade verificada no momento do certame. Caso a licitante opte por entregar os documentos originais, tanto no credenciamento quanto no envelope de documentação, deve estar ciente de que aqueles não serão devolvidos em hipótese nenhuma.

9- DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1- Declarada a empresa vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.1.1- O prazo para apresentação de recursos começará a contar após o prazo previsto para a Habilitação Diferenciada para ME e EPP, quando esta ocorrer, conforme item 8.2.13 deste Edital.

9.2- A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto ao resultado do certame, importará decadência do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

10- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1- A Licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e Contrato.

10.2- A falta de regularização da documentação no prazo previsto no subitem 8.2.13.1 sujeitará o licitante à aplicação das sanções previstas neste item.

10.3- O não comparecimento da licitante vencedora para assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeita às sanções legais cabíveis.

10.4- Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA multa administrativa graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo, em seu total, o equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

10.5- Em caso de atraso nos serviços, objeto desta licitação, poderá ser aplicada à Contratada multa moratória de valor equivalente a 1% (um por cento) sobre o valor total do material, por dia útil excedente.

10.6- Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação, será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

11- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

11.1- A despesa, quando e se efetivada, correrá pelo código 1012200954361 relativo ao Programa de Trabalho e pela Natureza de Despesa 339039.

12- DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DA EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1- PRAZO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1.1- A empresa vencedora deverá retirar a Nota de Empenho e assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias, a contar da comunicação efetivada pelo setor de contratos;

12.1.2- A empresa deverá prestar os serviços pelo período de 12 (doze) meses, na forma do Termo de Referência (anexo VII do edital), sob pena das sanções legais cabíveis.

12.1.3- O prazo a que se refere o subitem anterior começará a fluir no dia seguinte ao recebimento da ordem formal de início de prestação dos serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019
Fila: 192
Rúbrica: (assinatura)
Processo nº

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

12.1.4- A apresentação da proposta implica a aceitação de todas as condições deste edital.

12.1.5- Em se tratando de serviços, o objeto deste certame será recebido:

- a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 desta Lei.

12.2 - LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

12.2.1- O licitante vencedor desta licitação terá que prestar os serviços nos locais indicados no item 5 do Termo de Referência (anexo VII do edital).

12.3- DO REGIME DE EXECUÇÃO

12.3.1- O objeto desta licitação será executado na forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário

13- DA CONTRATAÇÃO

13.1 - O prazo para assinatura do Contrato será de no máximo 03 (três) dias úteis, contados da convocação da FMS para a sua formalização, devendo a(s) empresa(s) estar(em) portando os certificados de regularidade perante o INSS, FGTS, Fazenda Federal, Estadual e Municipal;

13.2- A detentora do registro convocada para assinar o contrato deverá prestar garantia contratual, podendo optar por uma das modalidades listadas abaixo, equivalente a 2% do valor correspondente a 12 (doze) meses do contrato (conforme subitem 24.1 do Termo de Referência); a caução poderá ser:

- seguro-garantia;
- dinheiro;
- título da dívida pública;
- fiança bancária.

13.3- No caso de título da dívida pública, este deverá ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

13.4- No caso de garantia em dinheiro, esta deverá ser depositada na conta 28296-9 - agência 6174 - ITAÚ - Campos dos Goytacazes - RJ, CNPJ nº. 29.247.475/0004-01, e, o comprovante de depósito deverá ser apresentado na Tesouraria da Secretaria Municipal de Fazenda onde será entregue a Guia de Recolhimento de Receitas Diversas.

13.5 - A garantia contratual, a que se refere os subitem anteriores, deverá ser apresentada na forma definida no subitem 24.1 do Termo de Referência.

13.6 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato dentro do prazo fixado no subitem 13.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as sanções legais cabíveis.

13.7 - Na hipótese da empresa vencedora ter seu contrato cancelado ou não firmar a contratação no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições do edital. Nessa hipótese, a Fundação Municipal de saúde, através do pregoeiro, poderá negociar com o fornecedor convocado quanto ao preço ofertado, visando manter as condições mais vantajosas do Contrato

14- DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES

14.1 - Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa ou empresa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório.

14.1.1 - A solicitação de esclarecimentos ou providências a respeito de condições do edital tratadas no subitem anterior poderão ser protocoladas no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Pq. Santo Amaro - Campos/RJ, das 09 às 17 horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados do Município de Campos dos Goytacazes ou Nacionais, ou encaminhadas por e-mail para o seguinte endereço pregao@campos.rj.gov.br;

14.1.2- As impugnações editalícias e interposições de recursos deverão ser, OBRIGATORIAMENTE, protocoladas no endereço supracitado.

15- DO VALOR

15.1- Estima-se o valor total desta licitação em R\$ 21.282.742,08 (vinte e um milhões, duzentos e oitenta e dois mil, setecentos e quarenta e dois reais e oito centavos).



194
152

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

16- DO PAGAMENTO

16.1- Pelos serviços objeto deste Edital, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes, a FMS pagará à contratada, a importância total que vier a ser pactuada, 30 dias após a execução dos serviços.

16.2- A contratada deverá apresentar a documentação legalmente exigível para a cobrança respectiva, até o 5º (quinto) dia útil da data final do período de adimplemento da parcela de obrigação, mediante requerimento dirigido à Secretaria Municipal de Fazenda, através do Protocolo Geral.

16.3- Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos em estrita observância aos dados contidos na respectiva Nota de Empenho.

16.4- O pagamento da parcela será efetuado pela FMS à **CONTRATADA**, até o 30º (trigésimo) dia corrido a contar da data final do período de adimplemento da obrigação respectiva, uma vez obedecidas as formalidades legais e contratuais pertinentes.

16.5- O pagamento da obrigação, não sendo efetuado no prazo previsto no subitem 16.4 e, desde que o atraso decorra de culpa da FMS, será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) de multa calculado sobre a parcela devida. A compensação financeira será de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, calculada sobre a parcela devida.

16.6- O pagamento da multa e da compensação financeira, a que se refere o subitem 16.5, será efetivado mediante autorização expressa do(a) Presidente da FMS, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da contratada, dirigido ao/à mesmo(a).

16.7- Caso a FMS efetue o pagamento devido à contratada, em prazo inferior a 30 (trinta) dias, será descontado da importância devida, 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de antecipação;

16.8- Na hipótese da cobrança apresentar erros, a FMS devolverá os documentos equivocados à contratada, para fins de substituição.

16.8.1- O pagamento, após apresentação da nova cobrança, será efetuado no prazo que remanescer dos 30 (trinta) dias a que se refere o subitem 16.4, sem a multa e a compensação financeira estipuladas no subitem 16.5;

16.9- Fica vedado à contratada negociar, efetuar cobrança ou descontar a duplicata emitida através de rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobrança em carteira simples, ou seja, diretamente na contratante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

17- DO REAJUSTAMENTO

17.1 - O preço ofertado na licitação será fixo e irrevogável.

18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1- Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

18.2- É facultado o pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

18.3- O Pregoeiro dirimirá as dúvidas que suscitem a presente licitação, desde que argüidas por escrito, até 02 (dois) dias úteis contados da data fixada para abertura dos envelopes.

18.4- Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

18.5- Todos os atos praticados pelo Pregoeiro e/ou pelo Ordenador de despesa serão publicados no Diário Oficial do Município.

18.6- Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando-se e vencendo em dias de expediente.

18.7- O FMS poderá revogar ou anular esta licitação, no todo ou em parte, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.

18.8- Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame o Foro competente é o da Comarca de Campos dos Goytacazes, excluído qualquer outro.

Campos dos Goytacazes, 10 de maio de 2019.

Jarbas da Fonseca Carneiro Júnior
- Pregoeiro -



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Anexo I - Proposta Comercial

<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u> (Conforme especificações do Termo de Referência)	<u>QUANT</u>	<u>UND</u>	<u>PREÇO UNITÁRIO</u> <u>EM ALGARISMOS</u> (R\$)	<u>PREÇO TOTAL EM</u> <u>ALGARISMOS (R\$)</u>
1	Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para o HFM	12	mês		
2	Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para o HGG	12	mês		
3	Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para as Unidades Pré-hospitalares	12	mês		
4	Fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para o Hospital São José	12	mês		
Valor total: R\$					
Valor Total por extenso: R\$					

O preço acima considera todas as exigências contidas no Edital de Pregão Presencial nº 008/2019, e ainda, todos os custos com mão-de-obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre os serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

A validade dos preços e condições desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data estabelecida no preâmbulo do Edital de Pregão Presencial nº. 008/2019, para a abertura dos envelopes contendo a documentação e Proposta Comercial das licitantes.

Declaro, sob as penas da lei, que o(s) objeto(s) ofertado(s) atende(m) a todas as especificações constantes no Edital.

Campos dos Goytacazes, ____ de ____ de 2019.

Assinatura do Representante
Legal ou Preposto da Licitante e carimbo



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Anexo II - Minuta de Contrato

CONTRATO Nº ____/2019

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FMS E
A EMPRESA _____.

A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE, com sede na Rua Rocha Leão nº 02, Bairro Caju, Campos dos Goytacazes/RJ, inscrito no CNPJ/MF do Ministério da Fazenda sob o nº 31.506.306/0001-48, doravante denominada, simplesmente, **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Ilustríssimo Senhor Presidente _____, e a empresa _____ doravante denominado simplesmente, **CONTRATADA**, com sede na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ neste ato representada pelo seu _____, portador do documento de identidade nº _____, órgão expedidor _____, CPF nº _____, em decorrência do resultado da **LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2019**, ajustam entre si o presente **CONTRATO**, com fundamento na Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com redação da Lei n.º 8.883/94, no Decreto Municipal nº 065, de 16 de fevereiro de 2005, e de acordo com o que consta do Processo nº 2019.099.000034-0-PR, mediante as seguintes **CLÁUSULAS E CONDIÇÕES**:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente contrato é a **prestação de serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, para atender a pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas dos Hospitais e Unidades Pré-hospitalares que integram à Fundação Municipal de Saúde**, conforme descrito nos Anexos I e VII do edital e, em especial, na Nota de Empenho nº ____/201_.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

O **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do Contrato, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;

- b) Resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos, no processo nº 2019.099.000034-0-PR e em tudo o mais que se relacione com os serviços objeto deste **CONTRATO**, desde que não acarrete ônus para o **CONTRATANTE** ou modificação do instrumento;
- c) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas nas Cláusulas Quarta, Quinta e Sexta do presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto deste **CONTRATO**, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento do **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A **CONTRATADA** é a responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, entendendo-se como ônus tributários o pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do **CONTRATO**, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital nº 008/2019.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Caberá ainda a **CONTRATADA**:

- I) arcar com todas as despesas referentes ao transporte, vertical e horizontal, bem como carga e descarga, de todos os bens objeto deste **CONTRATO**;
- II) prestar os serviços nos locais e prazos indicados pela **CONTRATANTE**;
- III) responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus responsáveis, técnicos, empregados, prepostos ou subordinados;
- IV) responder exclusiva e integralmente, perante o **CONTRATANTE** pelos serviços;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

- V) responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
- VI) substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações.
- VII) Comprovar, a cada fatura emitida, a regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR CONTRATUAL

Pela execução do objeto deste CONTRATO, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância total de R\$ ____ (____), já inclusos todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão deste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

O pagamento do valor devido, conforme proposta da CONTRATADA, será efetuado pelo CONTRATANTE, após a prestação dos serviços objeto da licitação, até o 30º (trigésimo) dia, a partir da data da apresentação da Nota Fiscal pela CONTRATADA, com a discriminação do objeto executado, devidamente atestada e visada pela administração do CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

A presente despesa, no valor global de R\$ _____
(_____), correrá por conta da Dotação Orçamentária existente no Programa de Trabalho P.T. 1012200954361 e pela Natureza de Despesa N.D. 339039, com cobertura através da Nota Empenho nº _____ de _____.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

O preço do qual está sendo contratado o objeto da licitação será fixo e irrevogável.



201
V

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

Na hipótese da CONTRATADA ensejar o retardamento da execução do objeto deste Contrato, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato e das demais comunicações legais.

Parágrafo Primeiro: Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá aplicar a CONTRATADA multa administrativa graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo, em seu total, o equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

Parágrafo Segundo: A CONTRATADA ficará sujeita, em caso de atraso na execução do objeto, à multa moratória de até 1% (um por cento) sobre o valor total dos serviços, por dia útil excedente ao prazo estabelecido.

Parágrafo Terceiro: Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação, será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Da aplicação das sanções definidas na cláusula anterior caberão os recursos previstos no art. 109 da lei n.º 8666/93, observados os prazos e procedimentos ali estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

O inadimplemento das Cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará ao CONTRATANTE o direito de dá-lo por rescindindo, mediante notificação, sem prejuízo do disposto na Cláusula Oitava.

Parágrafo Único. Ficarão o presente Contrato rescindido, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) Atraso injustificado na execução do objeto contratado;
- b) Paralisação dos serviços sem justa causa ou prévia comunicação à administração;
- c) Subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial sem a prévia anuência do CONTRATANTE, bem como fusão, cisão ou incorporação que afete a execução do presente Contrato;



202
152

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

- d) Desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, assim como a de seus superiores;
- e) Cometimento reiterado de falhas na execução deste contrato;
- f) Decretação de falência;
- g) Dissolução da empresa;
- h) Alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da empresa, que, a juízo da administração, prejudique a execução deste Contrato;
- i) Protesto de títulos ou emissão de benefícios sem a suficiente provisão, que caracterize a insolvência da CONTRATADA;
- j) Razões de relevante interesse e amplo conhecimento público;
- k) Ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES

O presente Contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 65, da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PRAZO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo de prestação dos serviços objeto deste contrato é de 12 (doze) meses, conforme item 6 do Termo de Referência (anexo VII do edital).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A contagem do prazo contratual terá início no dia seguinte ao recebimento, pela CONTRATADA, da Ordem Formal autorizando o início da execução contratual, a ser emitida pela CONTRATANTE, ou da entrega da Nota de Empenho.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

O objeto deste contrato será executado na forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICIDADE

O extrato do presente Contrato será publicado no Diário Oficial do Município de Campos dos Goytacazes, conforme o disposto no art. 61, Parágrafo Único, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA VINCULAÇÃO À LICITAÇÃO

O presente instrumento foi lavrado em decorrência da licitação modalidade Pregão nº 008/2019, ao qual se vincula, bem como aos termos da proposta de preços da CONTRATADA e respectivos anexos do processo administrativo nº 2019.099.000034-0-PR que fazem parte integrantes desta avença como se transcritos fossem.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Campos dos Goytacazes, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente **CONTRATO**, renunciando as partes, expressamente, a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estar justo e acordado, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes contratantes e testemunhas abaixo.

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2019.

Contratante:

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE

Contratada:

Testemunhas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099 000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Anexo III - Carta de Credenciamento

(Modelo)
CREDENCIAMENTO

Através da presente, credenciamos o (a) Sr (a)
....., portador (a) da Cédula de
Identidade nº e CPF sob o nº
....., a
participar da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, na
modalidade **PREGÃO nº 008/2019**, supra-referenciada, na qualidade de *Representante legal da
Empresa*, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa
....., bem como
**formular propostas, negociar preços, interpor recursos, desistir de sua interposição, assinar
contratos e praticar os demais atos inerentes ao certame.**

Campos dos Goytacazes,.....de.....de 2019.

**Representante legal da empresa com firma reconhecida e
carimbo da licitante**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Anexo IV - Declaração de que cumpre as Leis Trabalhistas

(Modelo)

DECLARAÇÃO

Ref.: Pregão nº 008/2019

.....
(nome da empresa)

inscrita no CNPJ/MF sob o número....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Emde.....de 2019.

Representante legal da empresa e
carimbo da licitante

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Anexo V – Declaração que Cumpre os Requisitos de Habilitação

(Modelo)

DECLARAÇÃO

.....
(nome da empresa)

CNPJ ou CIC nº, declara, sob as penas da Lei e em cumprimento ao disposto no art. 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/02, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital da licitação por **PREGÃO Nº 008/2019**.

Campos dos Goytacazes, de de 2019.

Representante legal da empresa e
carimbo da licitante



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

Anexo VI – Declaração de Enquadramento de ME ou EPP
(Modelo)
DECLARAÇÃO

Ref.: Pregão nº 008/2019

.....
.....(razão social do licitante) com
endereço na
inscrita no CNPJ/MF sob o número vem, pelo seu
representante legal infra-assinado, sob pena de submeter-se à aplicação das sanções
definidas nos arts. 7º e 9º, da Lei nº 10.520/02, **declarar** que cumpre os requisitos legais para
efeito de enquadramento como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP),
estando apta a usufruir dos direitos de que tratam a Lei Complementar Federal nº 123/06 e
suas alterações, bem como a Lei Municipal nº 8.768/17 e **não incide em qualquer das
vedações estabelecidas no art. 3º, § 4º, da referida da Lei Complementar, sendo considerada:**
() MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme no artigo 18-A, §1º da Lei Complementar
Federal nº 123, de 14/12/2006;
() MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123,
de 14/12/2006.
() Sociedade Cooperativa de Consumo que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita
bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de
dezembro de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados, conforme estabelece o art. 34
da Lei 11.488/07.

Em de de 2019.

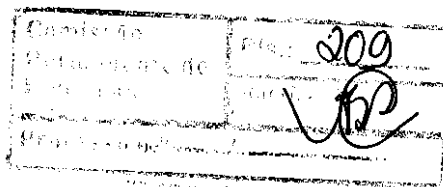
Representante legal da empresa e
carimbo da licitante



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
Comissão Permanente de Licitação
Pregão nº 008/2019

Processo nº 2019.099.000034-0-PR
Data: 10/05/2019

ANEXO VII - TERMO DE REFERÊNCIA



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO:

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, para atender a pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas dos Hospitais e Unidades Pré-Hospitalares que integram a Fundação Municipal de Saúde (FMS), conforme padronização dos serviços de nutrição de cada unidade hospitalar - com dietas normais e modificadas, por um período de 12 (doze) meses.

1.1 – OBJETIVO:

Manter a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinente, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo e padronização dos serviços de nutrição de cada unidade hospitalar e pré-hospitalar da FMS - com dietas normais e modificadas, para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, e servidores plantonistas do Hospital Ferreira Machado (incluindo Hemocentro) (**LOTE I**), Hospital Geral de Guarus, (**LOTE II**) Unidade Pré-Hospitalar de Santo Eduardo, Unidade Pré-Hospitalar de Travessão, Unidade Pré-Hospitalar de Guarus, Unidade Pré-Hospitalar Saldanha Marinho, Unidade Pré-Hospitalar São José, Unidade Pré-Hospitalar de Ururai e Unidade Pré-Hospitalar de Farol (**LOTE III**), Hospital São José (**LOTE IV**), fornecendo os serviços desejados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binomia economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

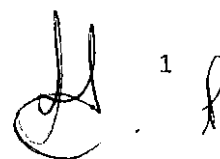
2 – DETALHAMENTO:

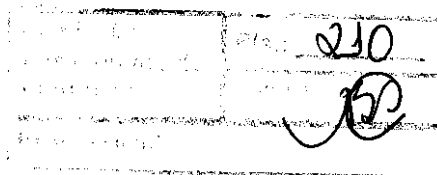
2.1 - DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

A distribuição das refeições deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pela Equipe de Nutrição e Dietética – END, da FMS.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos, diretamente no leito, em quentinhas de isopor descartáveis (com ou sem divisórias), devendo obedecer à determinação da END da Unidade de Saúde.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores no refeitório da Unidade de Saúde.

 1



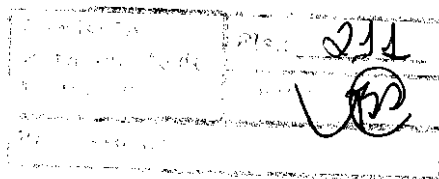
A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes no refeitório da Unidade de Saúde, os quais receberão suas refeições após os funcionários efetivos. Em caso de inexistência de área disponibilizada pela CONTRATANTE, ou ainda por insuficiência de espaço físico para tal, a empresa CONTRATADA deverá distribuir o almoço para os acompanhantes em quentinhas de isopor descartáveis (com divisórias), devendo obedecer à determinação da END da Unidade de Saúde.

Nas unidades hospitalares que possuem pediatria, isolamento e emergência, os acompanhantes devidamente autorizados poderão receber suas refeições na clínica de origem.

Quanto ao almoço e ao jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Em unidades hospitalares onde a CCIH avaliar o risco de contaminação por doenças infectocontagiosas poderão ser utilizados talheres descartáveis para todos os comensais.

A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar à distribuição da alimentação, tais como:

- a) Para servir os sucos do almoço e jantar, lanches e desjejuns aos pacientes deverão ser utilizados copos descartáveis de 300 ml, com tampa.
- b) Para servir sopas ou canja, deverá utilizar marmita de isopor descartável sem divisória; OU RECIPIENTE DESCARTÁVEL DE 300ML COM TAMPA QUANDO FOR ESPECIFICADO PELA NUTRICIONISTA.
- c) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável de 100 ml com tampa;
- d) Para servir as refeições de almoço e jantar deverá utilizar Marmitex com 04 divisórias, em isopor;
- e) Para cafezinho nos setores, e em alguns casos mamadas, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
- f) kit de Talheres (garfo, faca, colher de sopa e 2 unidades guardanapos) descartáveis embalados para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher);
- g) Canudinho flexível para dietas líquidas;



h) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;

k) Papel toalha, o pacote ou caixa, deve conter no mínimo 2.000 folhas duplas, de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca.

l) Embalagens para lanches e sobremesas (PLÁSTICO, filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel;

m) E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.

o) A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

2.1.1 - Controle da distribuição da refeição

O controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas
Acompanhantes	Através de documento de autorização emitido pela END ou com base no mapa da internação;
Servidores	Através de catraca com biometria cadastrada previamente pela contratante através de uma relação fornecida pela contratada.

A CONTRATADA ficará responsável pela manutenção da catraca biométrica.



A END da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento de autorização rasurado e/ou adulterado.

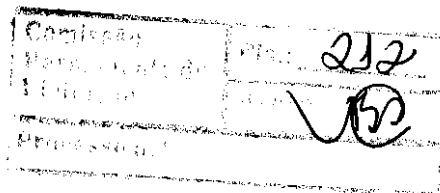
O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverão ter o acompanhamento do nutricionista da CONTRATADA.

O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, à END relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.

O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.

O Paciente em trânsito terá direito às refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização da END da unidade.

 3 



2.1.2 – Higienização na distribuição das refeições

A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados as Unidades de Saúde, mantendo análises periódicas de controle da higiene sanitária através de laboratório de análises microbiológicas de mãos e superfícies da Unidade, sendo encaminhados relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da END.

Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (bandejas, mamadeiras e outros) deverão ser recolhidos pela empresa CONTRATADA até no máximo 01 (uma) hora após a distribuição da refeição para que a mesma possa proceder à devida higienização.

As bandejas deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (Com detergentes alcalino clorado, incluindo aditivo de secagem). A aquisição de autoclave e máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pela END e CCIH das Unidades de Saúde, sendo fiscalizados pela CCIH.

As mamadeiras e bicos de mamadeiras deverão ser esterilizados em autoclave.

A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, lactários, copa pediatria e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

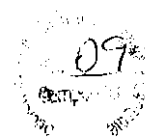
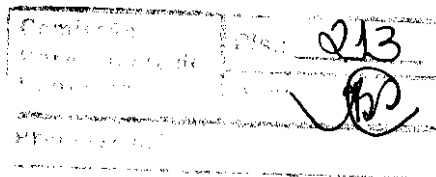
A CONTRATADA deverá obedecer às determinações da ANVISA quanto o processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para esterilização ou desinfecção dos artigos (equipamentos/utensílios).

2.1.3 – Horário das refeições a serem servidas.

A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e servidores plantonistas, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pelas END's das Unidades de Saúde.

O horário das refeições somente poderá ser alterado pelas END's das Unidades de Saúde, contendo justificativa circunstanciada, submetendo a mesma a apreciação e aprovação do Diretor da Unidade de Saúde.

4



2.2 - CARDÁPIO

2.2.1 – Regras Gerais

Para a elaboração do cardápio diário dos pacientes deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às prescrições dietéticas das nutricionistas da clínica da CONTRATANTE.

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

Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas da CONTRATADA, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pela END da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação da END da unidade antes de sua execução.

A CONTRATANTE, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato

A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado **(1 mês de antecedência)** pela CONTRATANTE.

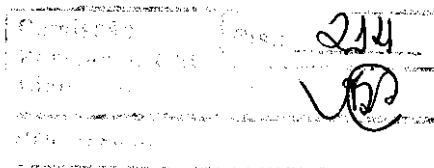
Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pela END da Unidade de Saúde (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.

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

Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais (Páscoa e Semana Santa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal





e Ano Novo) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela END da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações da END da Unidade de Saúde (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 e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

Constam no Anexo I, modelos dos cardápios padronizados que poderão ser utilizados pela CONTRATADA mediante aprovação da END. A CONTRATADA poderá fazer seus próprios cardápios, desde que previamente informado e autorizado pela END.

Consta no Anexo II, do presente Termo de Referência, a lista dos produtos padronizados que deverão ser utilizados pela CONTRATADA. A utilização de outros produtos deverá ser previamente informada a END.

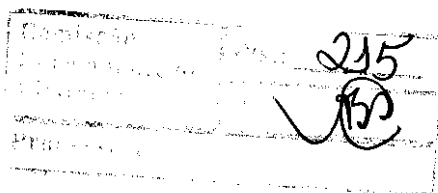
2.2.2 - Acompanhantes legalmente instituídos e Servidores plantonistas

Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído consiste em:

- Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);
- Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.

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

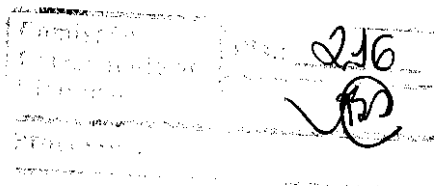
A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 3 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 1.500 (mil e quinhentas) calorias por dia.



A dieta geral destinada aos servidores plantonistas deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 4 (quatro) refeições diárias, desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.200 (duas mil e duzentas) calorias por dia.

2.2.2.1- REFEIÇÃO DE SERVIDOR PLANTONISTA

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum 6:00 as 7:00	<ul style="list-style-type: none">- Pão francês (50g), e pão integral (2 fatias) e aveia (2 colheres de sopa).- café (10g),- chá em sachê (1g)- achocolatado (20g)- Leite (200 ml)- Manteiga (10g)- queijo frescal ou mussarela (30g)- presunto (10g) ou 1 ovo mexido- 01 fruta (maçã, banana, pêra...)- iogurte (100g)	350
Almoço 11:00 as 14:00	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1 polido e arroz integral parbolizado- feijão preto tipo 1,- 1 (uma) guarnição (150g),- 2 (duas) opções de proteína (150g),- 1 sobremesa: fruta (130g),- 2 (dois) tipos de saladas (1 folha e 1 legume-100g),- Mesa de tempero com azeite de oliva extra virgem, vinagre, sal e molho de pimenta.- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta congelada (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.100- 1300
Lanche 16:00 as 17:00	<ul style="list-style-type: none">- Pão francês (50g)- bolos variados (130g)- 1 raiz cozida ou banana da terra cozida (130g)- torrada ou biscoito em sachê (30g – 2 sachês)- suco (300 ml)- café (10g),- chá em sachê (1g)- achocolatado (20g)- Leite (200 ml)	350

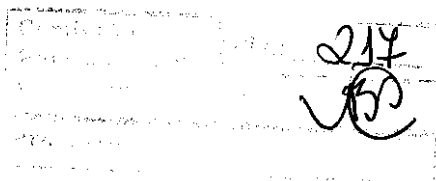


	<ul style="list-style-type: none">- Manteiga em sachê (10g)- queijo fresco ou mussarela (30g) ou requeijão em sachê (15g) ou queijo UHT processado tipo polenguinho (17g).- presunto (10g)- 01 opção de fruta (maçã, banana, mamão, melão, melancia, abacate, laranja pêra, tangerina).	
Jantar 19:00 as 21:00	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1, polido e arroz integral parbolizado- feijão preto tipo 1,- 1 (uma) guarnição (150g),- 2 (duas) opções de proteína (150g),- 1 (uma) de fruta (130g) de sobremesa (6x/semana) e doce (1x/semana)- 2 (dois) tipos de saladas (1 folha e 1 legumes-100g),- Mesa de tempero com azeite de oliva extra virgem, vinagre, sal e molho de pimenta.- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta congelada (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.100 - 1300

Obs.: O almoço e o jantar deverão ser servidos em self-service com porcionamento de proteína, guarnição, salada e sobremesa. Arroz e feijão à vontade.

2.2.2.2 – Quadro de refeições de acompanhantes

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	<ul style="list-style-type: none">- 01 fruta (120g)- Pão francês (50g), Pão integral (2 fatias)- café (2g),- chá sachê (150 ml), e água quente.- Leite quente- achocolatado (20g)- Manteiga extra com sal (10g)- Queijo mussarela ou fresco ou queijo processado ou requeijão sem amido- Presunto cozido sem capa de gordura ou ovo cozido ou mexido ou pochê <p>Sendo 2 vezes na semana presunto, 3 vezes na semana ovo mexido, e 2 vezes na semana .</p>	350
Almoço	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1 polido- feijão tipo 1,- 1 (uma) guarnição (120g),- 2 (duas) opções de proteína (150g),	1.100- 1300



	<ul style="list-style-type: none">- 1 (uma) de fruta (120g) de sobremesa (6x/semana) e doce (1x/semana)- 2 (dois) tipos de saladas (1 folha e 1 legumes-100g),- Mesa de tempero com azeite extra virgem, vinagre e sal- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta congelada (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	
Jantar	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1 polido- feijão tipo 1,- 1 (uma) guarnição (120g),- 2 (duas) opções de proteína (150g),- 1 (uma) de fruta (120g) de sobremesa (6x/semana) e doce (1x/semana)- 2 (dois) tipos de saladas (1 folha e 1 legumes-100g),- Mesa de tempero com azeite extra virgem, vinagre e sal- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta congelada (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	400-450

2.2.3 – Dietas

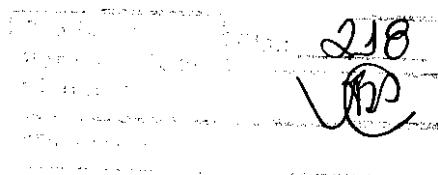
A empresa CONTRATADA deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

No caso da dieta especial, a mesma deverá seguir as especificações já expostas, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente.

Paciente com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitadas pela END, sendo os mesmos computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da contratada.

O paciente com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento, deverá recebê-lo nos horários solicitados e este, não deverá ser faturado separadamente por fazer parte da dieta do paciente.

A aquisição e distribuição de fórmulas serão de responsabilidade da CONTRATANTE.



2.2.3.1 - Dieta Geral Paciente Adulto

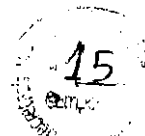
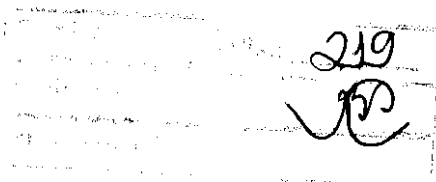
Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

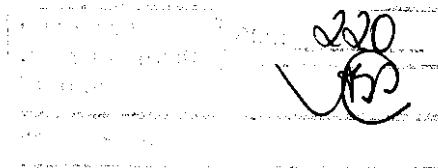
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.850 (três mil oitocentos e cinquenta) calorias/dia no caso de pacientes, como exemplo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum 7h	- Pão francês (50g); pão de forma integral e branco (50g), brioche sem leite (50g); torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas); biscoitos em sachê (água, água e sal, maisena) – 2 sachês, biscoito de polvilho de sal, tipo poquinha – 40g; tapioca – 3 colheres de sopa de goma para tapioca (60g); 1 raiz cozida (aipim, batata doce, inhame) ou banana da terra cozida (180g) - fruta (120g) ou suco - leite (200 ml) ou leite sem lactose ou leite de soja ou iogurte de fruta (100g) ou iogurte sem lactose (100g) ou iogurte desnatado diet (100g) - achocolatado ou pó para preparo de bebida láctea sabor morango e achocolatado diet - Manteiga extra com sal e sem sal (10g) ou queijo processado tipo polenguinho (15g) ou requeijão em sachê sem amido (15g), ricota (20g) - geléia em sachê comum e diet (15g) - café (10g) ou chá (sachê de 1g)	300-450
Colação 9h	- Suco natural de frutas ou polpa de fruta (300 ml) ou água de coco (300 ml) - ou vitaminas de frutas variadas ou iogurte de frutas ou sem lactose ou mingau variado ou bebidas à base de soja (300 ml per capita) - Frutas variadas, inteira ou picada (150g).	300-500
Almoço 12h	- arroz branco tipo 1 ou integral ou macarrão (100g) - feijão tipo 1 - 1 vegetal B ou C laxativo – (100g)	1.250-1800



	<ul style="list-style-type: none">- 1 vegetal B ou C constipante – (100g)- 1 vegetal A (60g)- 1 porção proteica (180g)- 1 sobremesa/doce ou fruta (120g)- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta (300 ml per capita).	
Lanche/ Merenda 15h	<ul style="list-style-type: none">- Pão francês (50g); pão de forma integral e branco (50g), brioche sem leite (50g); torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas); biscoitos em sachê (água, água e sal, maisena) – 2 sachês, biscoito de polvilho de sal, tipo poquinho – 40g; tapioca – 3 colheres de sopa de goma para tapioca (60g); 1 raiz cozida (aipim, batata doce, inhame) ou banana da terra cozida (180g)- fruta (120g) ou suco- leite (200 ml) ou leite sem lactose ou leite de soja ou iogurte de fruta (100g) ou iogurte sem lactose (100g) ou iogurte desnatado diet (100g)- achocolatado ou pó para preparo de bebida láctea sabor morango e achocolatado diet- Manteiga extra com sal e sem sal (10g) ou queijo processado tipo polenguinho (15g) ou requeijão em sachê sem amido (15g), ricota (20g)- geléia em sachê comum e diet (15g)- café (10g) ou chá (sachê de 1g)	300-500
Jantar 18h	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1 ou integral ou macarrão (100g)- feijão tipo 1 – (120g)- 1 vegetal B ou C laxativo – (100g)- 1 vegetal B ou C constipante – (100g)- 1 vegetal A (60g)- 1 porção proteica (180g)- 1 sobremesa/doce ou fruta (120g)- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta (300 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.250- 1300
Ceia 21h	<ul style="list-style-type: none">- Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) e 1 fruta (120g)- 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea)- café com leite ou chá com biscoito ou torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas), biscoitos em sachê (água, água e sal,	300-500

11



	maisena) – 2 sachês; biscoito de polvilho de sal, tipo poquinho – 40g;	
--	--	--

As pacientes gestantes e nutrizes deverão receber 300 Kcal e 550 Kcal a mais, respectivamente.

2.2.3.3 - Dieta Geral Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia em horários regulares, conforme orientação da END da unidade de saúde.

As mamadeiras de LVE engrossadas serão cobradas como dieta líquida infantil, e as preparadas com leites especiais não serão cobradas, pois esses leites serão fornecidos pela CONTRATANTE.

2.2.3.4 - Dieta Branda

Destinada aos 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 dieta é 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;

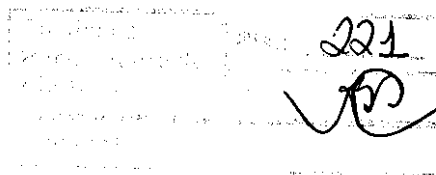
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;

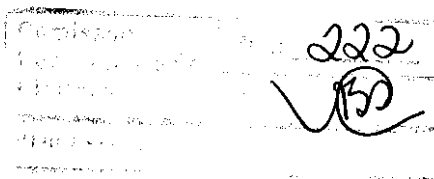
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;

- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;



- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MINIMO DE KCAL
Desjejum	<ul style="list-style-type: none">- Pão francês (50g); pão de forma integral e branco (50g), brioche sem leite (50g); torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas); biscoitos em sachê (água, água e sal, maisena) – 2 sachês, biscoito de polvilho de sal, tipo poquinho – 40g; tapioca – 3 colheres de sopa de goma para tapioca (60g); 1 raiz cozida (aipim, batata doce, inhame) ou banana da terra cozida (180g)- fruta (120g) ou suco- leite (200 ml) ou leite sem lactose ou leite de soja ou iogurte de fruta (100g) ou iogurte sem lactose (100g) ou iogurte desnatado diet (100g)- achocolatado ou pó para preparo de bebida láctea sabor morango e achocolatado diet- Manteiga extra com sal e sem sal (10g) ou queijo processado tipo polenguinho (15g) ou requeijão em sachê sem amido (15g), ricota (20g)- geléia em sachê comum e diet (15g)- café (10g) ou chá (sachê de 1g)	300-450
Colação	<ul style="list-style-type: none">- Suco natural de frutas ou polpa de fruta (250 ml) ou água de coco (250 ml)- ou vitaminas de frutas variadas ou iogurte de frutas ou sem lactose ou mingau variado ou bebidas à base de soja (300 ml per capita)- Frutas variadas, inteira ou picada (150g).	300-500
Almoço	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1 ou integral ou macarrão (100g)- feijão tipo 1- 1 vegetal B ou C laxativo – (100g)- 1 vegetal B ou C constipante – (100g)- 1 vegetal A (60g)- 1 porção proteica (180g)- 1 sobremesa/doce ou fruta (120g)- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta (300 ml per capita).	1.250-1800
Lanche	<ul style="list-style-type: none">- Pão francês (50g); pão de forma integral e branco (50g), brioche sem leite (50g); torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas); biscoitos em sachê (água, água e sal, maisena) – 2 sachês, biscoito de polvilho de sal, tipo poquinho – 40g; tapioca – 3	300-500

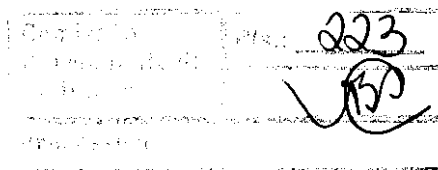


	colheres de sopa de goma para tapioca (60g); 1 raiz cozida (aipim, batata doce, inhame) ou banana da terra cozida (180g) - fruta (120g) ou suco - leite integral e desnatado (200 ml) ou leite sem lactose ou leite de soja ou iogurte de fruta (100g) ou iogurte sem lactose (100g) ou iogurte desnatado diet (100g) - achocolatado ou pó para preparo de bebida láctea sabor morango e achocolatado diet - Manteiga extra com sal e sem sal (10g) ou queijo processado tipo polenguinho (15g) ou requeijão em sachê sem amido (15g), ricota (20g) - geléia em sachê comum e diet (15g) - café (10g) ou chá (sachê de 1g)	
Jantar	- arroz branco tipo 1 ou integral ou macarrão (100g) - feijão tipo 1 (120g) - 1 vegetal B ou C laxativo – (100g) - 1 vegetal B ou C constipante – (100g) - 1 vegetal A (100g) - 1 porção proteica (180g) - 1 sobremesa/doce ou fruta (120g) - Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta (300 ml per capita).	1.250- 1300
Ceia	- Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) e 1 fruta (120g) - 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea) - café com leite ou chá com biscoito ou torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas), biscoitos em sachê (água, água e sal, maisena) – 2 sachês; biscoito de polvilho de sal, tipo poquinho – 40g;	300-500

2.2.3.5 - 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 diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições deve ser menos sólida que adieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	<ul style="list-style-type: none">- Pão de cachorro quente (50g) ou bolo (120g) ou pão de forma (2 fatias) ou brioche (50g)- Suco/polpa de fruta (300 ml) ou água de coco (300 ml) ou fruta (120g)- leite integral e desnatado (200 ml) ou leite sem lactose ou leite de soja ou iogurte de fruta (100g) ou iogurte sem lactose (100g) ou iogurte desnatado diet (100g)- achocolatado ou pó para preparo de bebida láctea sabor morango e achocolatado diet- Manteiga extra com sal e sem sal (10g) ou queijo processado tipo polenguinho (15g) ou requeijão em sachê sem amido (15g), ricota (20g)- geléia em sachê comum e diet (15g)- café (10g) ou chá (sachê de 1g)	300-450
Colação	<ul style="list-style-type: none">- Suco natural de frutas ou polpa de fruta (300 ml) ou água de coco (300 ml)- ou vitaminas de frutas variadas ou iogurte de frutas ou sem lactose ou mingau variado ou bebidas à base de soja (300 ml per capita)- Frutas variadas, inteira ou picada (150g).	300-500
Almoço	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo um (papa) – 100g- feijão tipo 1 (batido) – 120g- 1 vegetal B ou C laxativo – 100g- 1 vegetal B ou C constipante – 100g- 1 vegetal A – 100g- 1 porção de proteína (desfiado, moída ou triturado) – 180g- 1 sobremesa/doce ou fruta cozida ou papa de fruta (100g)- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.250-1800
Lanche	<ul style="list-style-type: none">- Pão de cachorro quente (50g) ou bolo (120g) ou pão de forma (2 fatias) ou brioche (50g)- Suco/polpa de fruta (300 ml) ou água de coco (300 ml) ou fruta (120g)	300-500



224
150

	<ul style="list-style-type: none">- leite integral e desnatado (200 ml) ou leite sem lactose ou leite de soja ou iogurte de fruta (100g) ou iogurte sem lactose (100g) ou iogurte desnatado diet (100g)- achocolatado ou pó para preparo de bebida láctea sabor morango e achocolatado diet- Manteiga extra com sal e sem sal (10g) ou queijo processado tipo polenguinho (15g) ou requeijão em sachê sem amido (15g), ricota (20g)- geléia em sachê comum e diet (15g)- café (10g) ou chá (sachê de 1g)	
Jantar	<ul style="list-style-type: none">- arroz branco tipo 1(papa) – 100g- feijão tipo 1 (batido) – 120g- 1 vegetal B ou C laxativo – 100g- 1 vegetal B ou C constipante – 100g- 1 vegetal A – 100g- 1 porção de proteína (desfiado, moída ou triturado) – 180g- 1 sobremesa/doce ou fruta cozida ou papa de fruta (100g)- Suco natural de frutas variadas/polpa de fruta (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.	1.250- 1300
Ceia	<ul style="list-style-type: none">- Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) e 1 fruta (120g)- 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea)- café com leite ou chá com biscoito ou torrada em sachê (2 sachês com 3 torradas), biscoitos em sachê (água, água e sal, maisena) – 2 sachês; biscoito de polvilho de sal, tipo poquinho – 40g;	300-500

2.2.3.6 - Dieta Semilíquida

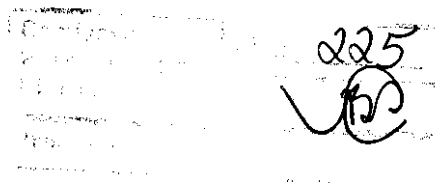
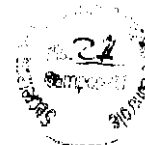
Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

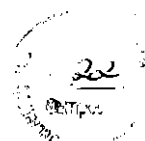
16

16



- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END 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, recomendado para este tipo de dieta.
- Os suplementos nutricionais oferecidos nas pequenas refeições não serão cobrados, pois são adquiridos pela contratante. A contratada só fará o envase se precisar;

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	<ul style="list-style-type: none">- Mingau (300 ml) variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - e 1 fruta amassada (120g)- 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea)
(Colação)	<ul style="list-style-type: none">- 300 ml de Vitamina ou suco natural ou mingau,- papa de fruta (100g) e geléia de mocotó (100g)
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none">- Sopa batida de legumes variados, com carne bovina ou aves (350 ml).- Purê de legumes ou feculentos (120g)- leguminosa batida (120g)- Sobremesa (doce de consistência pastosa ou papa de fruta)- Suco de fruta natural
Lanche e ceia	<ul style="list-style-type: none">-Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) e 1 fruta amassada (120g)- 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea)



2.2.3.7 - 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, com as seguintes características.

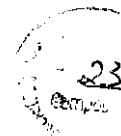
- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

- Distribuição: 06 refeições diárias.

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END, 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 para este tipo de dieta.

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	-Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) - 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea)
(Colação)	-Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) e 1 fruta amassada (120g) - 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea) - suco natural de frutas ou polpa de frutas congeladas, ou água de coco (300 ml).
Almoço e Jantar	- Sopa batida de legumes variados, com carne bovina ou aves (500 ml). - Suco de fruta natural
Lanche e ceia	-Mingau variado (aveia, amido, amido com sabores variados, cereais para alimentação infantil com e sem traços de leite, com sabores variados (arroz, arroz e aveia, milho, multicereais ou frutas) - (300 ml) - 300 ml de vitamina de frutas com cereais (aveia, neston, farinha láctea)



2.2.3.8 - Dietas para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo 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, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve).

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida 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 determinada pela 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 Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

- O arroz deve ser integral.

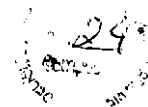
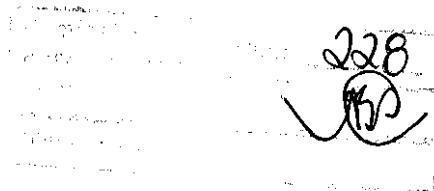
- Para crianças diabéticas no dia de achocolatado no cardápio deve ser servido achocolatado diet;

- Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta, com cereais integrais.

- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal 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 outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.



2.2.3.9 - Dietas Hipossódicas

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

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

2.2.3.10 - Dietas ricas em fibras ou laxativas

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

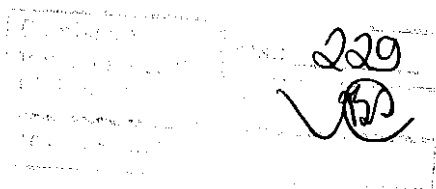
Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

Obs.: Caso na dieta laxativa não for alcançado as recomendações de fibras, será acrescentado de módulo de fibra sem custos adicionais.

2.2.4 – Lanche Hemocentro (doadores de sangue) e setor administrativo

O mesmo deve ser constituído da seguinte forma:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Lanche Interno (diário)	- Pré-Doação: Suco 200 ml (exceto maracujá), Biscoito Maizena ou Maria (embalagem individual) ou Biscoito cream-crackers (embalagem individual – 30g), - Pós-Doação: Suco 200 ml (exceto maracujá), Pão de forma/ Queijo/ Presunto, 01 fruta (Pêra, Maçã ou Banana) ou Ovo Cozido.
Lanche Externo (cronograma enviado semanalmente ao setor)	Suco 200 ml (embalagem individual – exceto maracujá), Pão de forma/ Queijo/ Presunto, 01 fruta (Pêra, Maçã ou Banana), 01 doce (Bombom)



2.2.5 - Outras considerações em relação às refeições

Qualquer alteração e / ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação da END antes de sua execução.

O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita da END da Unidade de Saúde.

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação do quadro técnico da END (nutricionistas).

As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, porco, peixes e ovos, devendo porém, obedecer ao padrão do ANEXO IV.

As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.


Será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a confecção de lanche especial para passeio e/ou confraternização para paciente, quando solicitado pela END da Unidade de Saúde, que será cobrado de acordo com o valor do item. As festas contempladas são: Páscoa, dia das mães, festa junina, dia dos pais, dia das crianças, natal e ano novo, considerando ainda que todas as comemorações sejam realizadas na mesma data e os funcionários de plantão das devidas clínicas serão beneficiados também com os lanches.

A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos técnicos da END, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para averiguação.

Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores deverão ser feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas *in natura*, de 1 (um) para 2 (dois), e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana.

A empresa CONTRATADA deverá oferecer água mineral para os pacientes quando houver solicitação das nutricionistas que compõe do quadro da END da





CONTRATANTE, e em setores com risco de contaminação (tisiologia), essa água deve ser individual e em embalagem descartável.

A CONTRATADA deverá ter sempre em seu estoque água de coco, chá, produtos dietéticos, leite de soja, sorvetes, produtos integrais, alimentos sem glúten e sem lactose, para utilização dos pacientes quando for especificado pela END.

A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana.

A empresa CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.

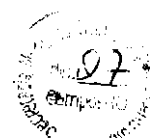
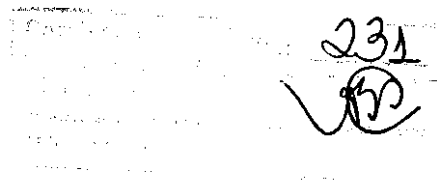
A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos constantes no Anexo II deste Termo de Referência, ou seu similar, quando de acordo a END da Unidade de Saúde.

Sempre que necessário e mediante justificativa técnica da END da Unidade de Saúde a CONTRATADA, deverá disponibilizar outros produtos não rotineiros existentes no mercado local, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de fora do estado.

2.3 – RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de



Campos dos Goytacazes/RJ e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante 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 empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.3.1 - Recebimento de produtos de origem animal

O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) 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, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C.
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C.
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

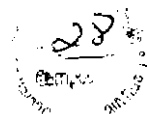
2.3.2 - Recebimento de hortifrutigranjeiros

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

O transporte deve ser feito em caminhões fechados e climatizados.

 23





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	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente

2.3.3 - Recebimento de leite e derivados

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Sistema Integrado de Fiscalização, Ministério da Saúde ou órgão competente, Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

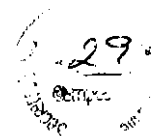
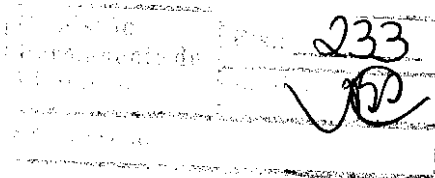
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (laticínios etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

2.3.4 - 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.



2.3.5 - Recebimento de sucos e demais produtos industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

2.3.6 - 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.

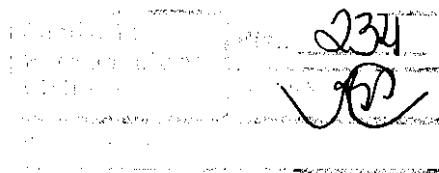
No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

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

2.3.7 – Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do END;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;



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

- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

- 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;

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

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

- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

- 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;

- 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;

- 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;

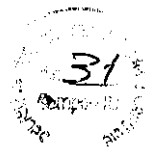
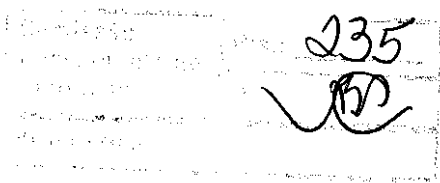
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

- Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

- Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

- Deve ser observado que todos separados entre si e dos demais produtos.



- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 (dois) Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

- 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;

- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

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

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

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

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

- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;



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

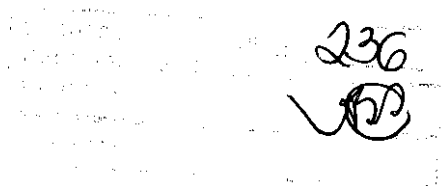
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

- 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.

2.4 – PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS

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

 27 



- Garantir que todo o pré-preparo e preparo dos alimentos serão realizados nas dependências dos Hospitais e Unidades que integram a FMS.

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

- 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;

- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;

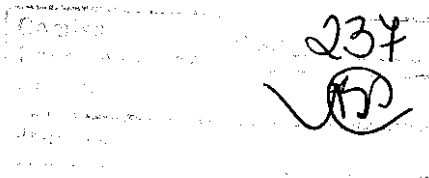
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;

- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

- 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 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

- 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 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

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



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

- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

- A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

2.5 – HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

2.5.1 – 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 (74°C por 05 minutos);

- Utilizar água potável;



- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

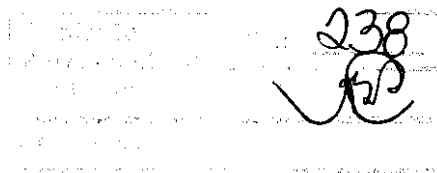
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

- Os alimentos que sobram 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 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

2.5.2 – Hortifrutigranjeiros

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos;

 29 



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

2.5.3 - Cereais e leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

2.5.4 – Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
- O porcionamento deverá seguir uma tabela determinada pela equipe de nutrição clínica da CONTRATANTE

2.5.5 – Acondicionamento

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

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas: <ul style="list-style-type: none">- Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 300 ml com tampa e devidamente identificado;
-------------	---



239
[assinatura]

	<ul style="list-style-type: none">- Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 200 ml;- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada (sacos plásticos);- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none">- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa de quatro divisórias ou em bandeja térmica etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;- Sopa dos lactentes e dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml;
Quanto à sobremesa:	<ul style="list-style-type: none">- 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 100 ml.

A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar talheres de inox, ou descartáveis quando for o caso, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos, 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, adequadas as necessidades, quantidades e ergonômicas, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

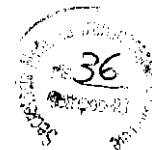
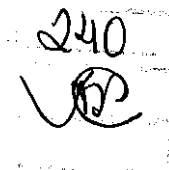
2.5.6 - Distribuição das refeições

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

Para a distribuição dos alimentos quentes se devem observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 3 horas, ou abaixo de 65°C devem ser consumidas em até 3 horas. A distribuição deverá ser feita com a utilização de carrinhos térmicos.

[assinatura] 31

[assinatura]



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

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registradas em impressos próprios pela CONTRATADA.

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização e fornecimento da CONTRATANTE.

A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados (carrinhos térmicos) em boas condições de uso.

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

2.6 – HIGIENIZAÇÃO NAS ATIVIDADES DIÁRIAS

2.6.1 – Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem;
- 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 limpas;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;



- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos;
- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

2.6.2 - Higienização das instalações

A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do END, equipamentos, copas, refeitórios.

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à 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 pela CONTRATANTE;

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

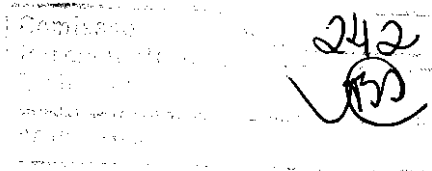
Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha;

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 empresa CONTRATADA deverá instalar dispensadores para sabonete líquido e para papel toalha, em pontos adequados do refeitório, ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando - 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 empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:



LOCAL	FREQUENCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenal ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a Necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

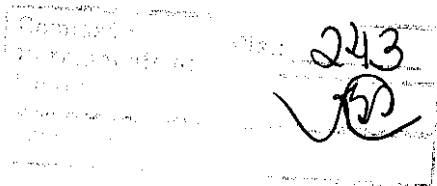
O recolhimento, transporte, armazenagem e acondicionamento do lixo resultante da distribuição das refeições, bem como dos restos alimentares (sobra dos alimentos manipulados) são de responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo obrigatoriamente o PGRSS (Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde) de cada Unidade Hospitalar.

A CONTRATADA realizará o recolhimento diário e de quantas vezes se fizerem necessárias, do lixo resultante da produção das refeições no refeitório, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

O recolhimento, transporte, armazenagem e destino final do lixo resultante da distribuição das refeições servidas para pacientes e lanches nos setores fechados (marmitex executivo, copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições e lanches servidos fora do refeitório são de responsabilidade da CONTRATANTE.

2.6.3 - 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 enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 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 painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com 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.

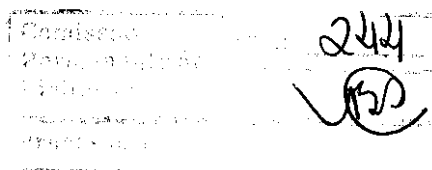
Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

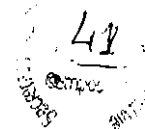
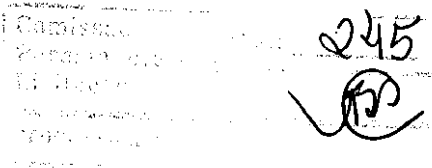
Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "crosshatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante



		clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado



Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm
------------------	---------------------------------	---

2.6.4 – Embalagens

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas). Sempre observando a composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

2.6.5 - Controle integrado de pragas

Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da cozinha da Unidade de Saúde, e copas (se houver), ou seja, nos espaços físicos utilizados pela CONTRATADA, sem ônus a CONTRATANTE e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização e desratização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro na ANVISA e no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

2.6.6 - Controle bacteriológico

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

Encaminhar 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



246
[Signature]

42
[Signature]

deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

2.7 - LACTÁRIO

2.7.1 – Definição

Destina-se à preparação de pequenas refeições e fórmulas infantis. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

- Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.

- Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros.

- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca;

- Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, formula infantil a base de proteína isolada de soja;

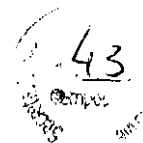
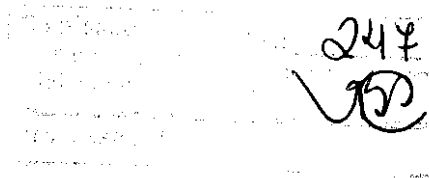
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

- Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

[Signature]

[Signature]



2.7.2 - Padrão de Qualidade

Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – PCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

É indispensável à presença de um nutricionista responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

2.7.3 - Operacionalização

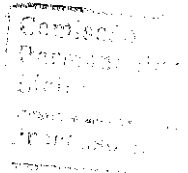
2.7.3.1 - Aquisição e Recebimento

A aquisição e recebimento dos produtos para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da CONTRATADA.

Observando-se:

- As mamadeiras deverão ser identificadas e no ato da alta hospitalar devem ser descartadas não podendo, em hipótese alguma, ser repassadas a outros pacientes.



248
VBS

44

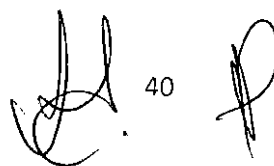
- A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;
- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e 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 e/ ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.7.3.2 – Armazenamento

O armazenamento é de responsabilidade da CONTRATADA, onde deverá ser observado:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

40



249
VBP

- 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;

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

- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

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

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

- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;

- O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

2.7.3.3 - Pré-preparo e Preparo

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

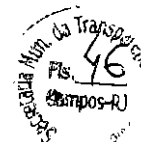
Executar a prescrição dietética elaborada pela nutricionista da CONTRATANTE, a CONTRATADA determina o produto a ser usado, respeitando as descrições da prescrição como os nutrientes ou composição dos nutrientes mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão da nutricionista da CONTRATADA

- O cálculo, pela CONTRATANTE, da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar de acordo com a rotina de cada unidade hospitalar;

- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.

- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;





- Reconstituir as fórmulas infantis, com água mineral, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

- A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

- Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

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

- Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e, se caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

- Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;



- As fórmulas infantis devem ficar sob refrigeração a 4°C, para consumo em 24 (vinte e quatro) horas e as demais para consumo em 12 (doze) horas.

Nas preparações abaixo deverão ser observados:

- Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição do profissional nutricionista.

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

- Sopas: Deverão ser constituídas de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

 42 



Comissão
Para a
Elaboração
do Plano
de Alimentação
da Infância

251
✓



- Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição do profissional nutricionista.

Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para a copa pré-preparados com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosos, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir. Esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil:

Idade (meses)	Alimentação Frequência (dia)	Quantidade /Refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição dietoterápica
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição dietoterápica
	Sopa	1 a 2	
	Papa	2	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	5	Volume de acordo com a prescrição dietoterápica
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	2	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	Volume de acordo com a prescrição dietoterápica
	Sopa	2	
	Suco	2	
	Papa	2	

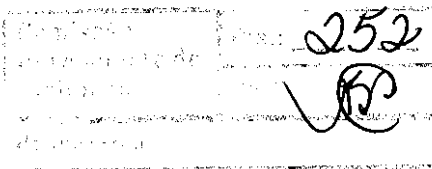
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

2.7.3.4 – Porcionamento

O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

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

43



As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em recipientes adequados.

As fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50 ml, 150 ml e 240 ml, previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

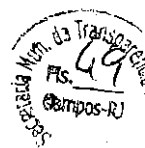
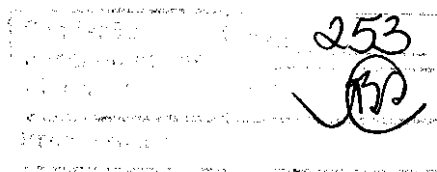
O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 200 ml.

A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável com tampa de capacidade mínima de 180 ml.

2.7.3.5 - Acondicionamento e Identificação

O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10°C ou acima de 65°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;
- As fórmulas infantis devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 (vinte e quatro) horas e as não auto-clavadas para consumo em 12 (doze) horas;
- Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.
- Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir.



2.7.3.6 – Distribuição

As fórmulas lácteas, sucos, etc., produzidas na copa da pediatria, devem ser distribuídas pelas copeiras em recipientes apropriados sob responsabilidade da CONTRATADA.

As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C;

As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente;

Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

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

É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém 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.

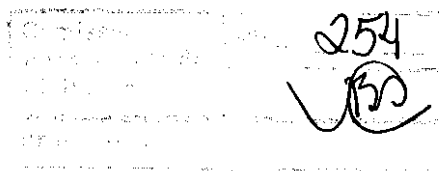
2.7.4 – Higienização

É de total responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também:

2.7.4.1 - Da higiene pessoal

O empregado que presta serviços na copa da pediatria deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.





- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

- Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

- A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente por 15 (quinze) minutos e fervido por 15 (quinze) minutos ou ainda imergido em solução clorada a 200 ppm, também por 15 (quinze) minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/ utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio;

- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;

- Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

2.7.4.2 – Da Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70%.

- Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser fervidos por 15 (quinze) minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm).

- Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.

- Embalagens: Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70%, antes de abri-la;

- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização da copa para se dar sequência às demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C por cerca de 30 (trinta) minutos;

c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;





256
[Signature]

d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;

e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas em placas apropriadas para essa finalidade;

f) Após, deve ser utilizado tratamento para esterilização de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante.

g) É necessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega as fórmulas infantis.

2.7.4.2.1 - Procedimentos para a Higienização

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos de higienização.

2.7.4.2.1.1 – Ambiente

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	Diário: - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; - Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Diários (nas partes próximas às bancadas): - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha - Enxágue com água corrente - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural - Mensal (ou quando necessário) - Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova - Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato - Banho com solução de desinfetante clorado

[Signature]

[Signature]



257
V

Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quartenário de amônia	Diários: - Retirar resíduos - Esfregar com detergente cáustico - Enxágue com água corrente
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	-Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido -Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco.
Telas e janelas	Mensal	Detergente e neutro	-Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja. - Enxágue com água corrente - Secagem natural

2.7.4.2.1.2 – Equipamentos e Utensílios

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL	-Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha. -Enxágue com água corrente, de preferência quente; -Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; -Enxágue; -Secagem natural; -Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado	<u>Filtros:</u> - Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a 80°, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada do banho, enxágue e secagem; <u>Coifas:</u> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; - Enxágue; - Banho com solução de desinfetante clorado

258
132

Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<p>- Secagem natural</p> <p><u>Fogão</u> (diário após o uso):</p> <ul style="list-style-type: none">- Raspagem das incrustações- Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos;- Retirada de incrustações com esponja e espátula;- Enxague e secagem. <p><u>Queimadores e grelhas</u> (semanal):</p> <ul style="list-style-type: none">- Desmonte das peças móveis;- Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos;- Retirada de incrustações com esponja e espátula;- Enxágue e secagem
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none">- Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha;- Enxágue;- Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos;- Enxágue;- Secagem natural.
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none">- Utilização de rodo para o recolhimento do lixo;- Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão;- Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos;- Secagem



259
P

Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado
---------	--------------------	---	--

2.7.5 - Controle bacteriológico

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido na copa. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto. A quantidade mínima é 50 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 (setenta e duas) horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeira ou frascos, bem vedados). Sempre que a CONTRATANTE solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas da CONTRATADA.

Os laudos devem ser encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

3 – JUSTIFICATIVA:

A história e a evolução da alimentação hospitalar vêm desde a antiguidade, associando a alimentação dietética com a saúde, e reconhecida como um importante recurso terapêutico.

Com o surgimento e as modificações dos hospitais, os avanços clínicos apresentaram diversos aliados, como às ações para a promoção da qualidade de vida dos pacientes. Assim sendo, temos as seguintes considerações a realizar a fim de justificar a necessidade da pleiteada contratação.

Considerando que as unidades de saúde da rede pública que integram a FMS, assim como outros nosocômios são estruturas complexas e dispendiosas, que têm sido alvo de reflexão para se adequarem a novas demandas, sendo ainda definida por prover leitos, alimentação e cuidados de enfermagem constantes, circunscritos numa terapia médica, a instituição hospitalar tem por objetivo recuperar a saúde do paciente.

Considerando que a saúde é um direito constitucionalmente assegurado a todos, por meio do artigo 196 da Constituição Federal de 1988, inerente à vida, bem maior do homem, portanto o Estado tem o dever de prover condições indispensáveis ao seu pleno exercício.

Considerando a extrema importância de que para oferecer um serviço de atendimento de saúde, o que em muitos casos trata-se de urgência e emergência, dentro dos padrões normatizados e regulamentados pelo Ministério da Saúde, deve-se estar devidamente preparado para tal, desta forma deve ser conferida a atenção necessária ao aspecto nutricional do paciente hospitalizado.

Considerando que é necessário reunir esforços na mudança da cultura alimentar hospitalar, para que a dieta hospitalar e a atenção nutricional possam ser partes importantes no tratamento do paciente hospitalizado.

Considerando que o serviço de alimentação dos hospitais está sofrendo diversas transformações. O sabor passou a fazer parte das refeições, bem como os valores nutricionais dos alimentos. Todos os alimentos que devem ser preparados possuem um processo especial, e por necessidade dietética, é indispensável que os cardápios sejam nutritivos, com boa aparência, sabor e de fácil preparo.

Considerando que a dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar seu estado nutricional, pelo seu papel terapêutico em doenças crônicas e agudas e também por ser uma prática que desempenha um papel relevante na experiência de internação, uma vez que, atendendo a atributos psicossensoriais e simbólicos de reconhecimento individual e coletivo podem atenuar o sofrimento gerado por esse período em que o sujeito está separado de suas atividades e papéis desempenhados na família, na comunidade e nas relações de trabalho e encontra-se ansioso dado o próprio adoecimento, e pela disciplina e procedimentos hospitalares, muitas vezes pouco compreendidos.

Considerando que, se por um lado, a alimentação hospitalar é resultante de procedimentos técnico-científicos, também é historicamente construída, criada e recriada em função de aspectos econômicos e socioculturais. Pressupor ser a alimentação hospitalar produto de concepções e práticas de profissionais que, direta ou indiretamente, a determinam e a reproduzem implica assumir as expressões objetivas de seu caráter subjetivo; buscar nas dinâmicas interpessoais do hospital os reflexos na alimentação do paciente e reconhecer como o teor científico articula-se nas representações sobre dieta hospitalar.

Considerando que dentre os diversos aspectos envolvidos na alimentação hospitalar, ressalvadas as necessidades terapêuticas, os cardápios e dietas hospitalares devem respeitar: os hábitos alimentares do paciente; a necessidade do paciente em termos da quantidade de sua alimentação; o direito de escolha (ou alternativa de opção) do paciente; o direito do paciente ao diálogo com o responsável pela administração do serviço; e o direito do paciente à informação relativa à alimentação (dieta) que lhe é servida.

261
132

Considerando que nas situações nas quais os alimentos compõem preparações especiais, por necessidades dietéticas, é indispensável que os cardápios sejam nutritivos, de boa aparência e sabor, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, versáteis no uso e de custo compatível com sua destinação de uso.

Considerando que os desafios na alimentação hospitalar são identificados em diferentes aspectos que vão desde a identificação precisa de necessidades e expectativas dos pacientes, até a tradução mais fidedigna em produtos saudáveis, nutritivos, atrativos, gostosos e principalmente que colaborem para a manutenção e recuperação do estado nutricional do paciente.

Considerando que satisfazer aspectos emocionais e vontades do paciente, temas da humanização hospitalar, podem ser estendidos à alimentação do paciente, podendo realmente influenciar em sua recuperação. Sendo este ponto muito importante que nunca deve ser deixado de lado: a humanização do atendimento em todas as áreas.

Considerando que quando o paciente tem a atenção de ser atendido em suas preferências, o resultado influenciará positivamente em sua recuperação e com certeza em seu aspecto emocional. Da mesma forma, o contrário pode acontecer criar uma expectativa no paciente de que suas preferências serão atendidas e, por razões diversas, isso não acontecer. O grande mal que essa decepção pode gerar, assim como a irritação, podem prejudicar sua recuperação.

Considerando que a alimentação hospitalar adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes, seja atuando diretamente na cura da doença ou como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, uma vez que reflete diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Considerando que a alimentação hospitalar deve obedecer a um criterioso controle e avaliação desde seu estágio de produção, compreendendo sua composição calórica, até o momento em que é servido, atendendo a inúmeras características.

Considerando que a alimentação hospitalar deve atender as necessidades intrínsecas de cada paciente, seja ele pediátrico, adulto ou geriátrico, além dos acompanhantes dos pacientes atendidos, pois em muitos casos são pacientes infantis, neonatal ou mesmo adultos com idade avançada ou vítimas de sequelas que dependem de acompanhamento constante, atendendo ainda as necessidades dos servidores desenvolvem suas atividades nas Unidades de Saúde FMS.



Considerando ainda que a FMS não possui em seu quadro próprio profissionais especializados para preparação e distribuição das refeições.

Considerando o fato que a ausência da contratação de tais serviços, ou ainda a interrupção dos serviços atualmente contratados, poderia trazer prejuízos irreversíveis ao tratamento de pacientes hospitalizados, podendo culminar em inúmeros óbitos;

Diante dos fatos aqui expostos, salvo melhor juízo, entendemos que se justifica a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua para atender as necessidades das unidades de saúde da rede pública que integra a FMS, conforme padronização dos serviços de nutrição de cada unidade hospitalar - com dietas gerais e especiais.

4 - QUANTITATIVOS ESTIMADOS:

Os quantitativos a serem contratados correspondem ao estimativo com base no fornecimento de alimentação nos últimos 12 (doze) meses, levando-se em conta o aumento da demanda, e consequentemente a ampliação do número de leitos bem como a contratação de novos profissionais em serviços de saúde.

4.1 – Lote I - Hospital Ferreira Machado

4.1.1 – Estimativo mês /servidores plantonistas:

Refeição:	Hospital Ferreira Machado (HFM)	Total:
Desjejum	5400	5400
Almoço	8000	8000
Lanche	8000	8000
Jantar	5400	5400

4.1.2 – Estimativo mês / lanche para setores internos

Refeição:	HFM	Total:
Lanche do Hemocentro	2000	2000



263
150

59

4.1.3- Estimativo mês/ acompanhantes

Refeição:	HFM	Total
Desjejum	1500	1500
Almoço	1500	1500
Jantar	1500	1500

4.1.4 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Livre Adulto

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	420	420
Colação	390	390
Almoço	420	420
Lanche	420	420
Jantar	420	420
Ceia	420	420

4.1.5 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Pastosa Adulto

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	300	300
Colação	270	270
Almoço	300	300
Lanche	300	300
Jantar	300	300
Ceia	300	300

4.1.6- Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Líquida Adulto

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	500	500
Colação	300	300
Almoço	500	500
Lanche	500	500
Jantar	800	800
Ceia	500	500

Handwritten signature

Handwritten signature

264
R

4.1.7 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Branda Adulto

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	2600	2600
Colação	1500	1500
Almoço	2600	2600
Lanche	2600	2600
Jantar	2300	2300
Ceia	2600	2600

4.1.8- Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Livre Infantil

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	50	50
Colação	50	50
Almoço	50	50
Lanche	50	50
Jantar	50	50
Ceia	50	50

4.1.9 - Estimativo mês/ Pacientes-Dieta Pastosa Infantil

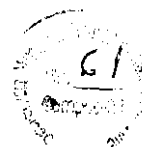
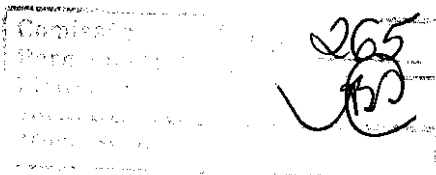
Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	50	50
Colação	50	50
Almoço	50	50
Lanche	50	50
Jantar	50	50
Ceia	50	50

4.1.10 - Estimativo mês/ Pacientes-Dieta Branda Infantil

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	350	350
Colação	320	320
Almoço	350	350
Lanche	350	350
Jantar	350	350
Ceia	350	350

R

P



4.1.11 - Estimativo mês/Paciente -Dieta líquida Infantil

Refeição:	HFM	Total:
Desjejum	200	200
Colação	110	110
Almoço	200	200
Lanche	200	200
Jantar	200	200
Ceia	200	200

4.1.12 - Estimativo mês/ Pacientes-mamadeira LVE (3% de farinha e 5% de açúcar)

Refeição:	HFM	Total:
Mamadeiras	1200	1200

4.1.13- Estimativo mês/ água mineral em embalagem descartável de 510 ml para paciente de setores com risco de contaminação

Refeição:	HFM	Total:
Garrafa de Água (510 ml)	360	360

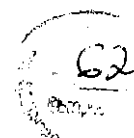
4.2 – Lote II (Hospital Geral de Guarus)

4.2.1- Estimativo mês/ servidores plantonistas:

Refeição:	Hospital Geral de Guarus (HGG)
Desjejum	3500
Almoço	6000
Lanche	6000
Jantar	3500

4.2.2- Estimativo mês /acompanhantes

Refeição:	HGG
Desjejum	2100
Almoço	2100
Lanche	2100
Jantar	2100



4.2.3 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Livre Adulto

Refeição:	HGG
Desjejum	200
Colação	200
Almoço	200
Lanche	200
Jantar	200
Ceia	200

4.2.4 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Branda Adulto

Refeição:	HGG
Desjejum	800
Colação	800
Almoço	800
Lanche	800
Jantar	800
Ceia	800

4.2.5- Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Pastosa Adulto

Refeição:	HGG
Desjejum	270
Colação	270
Almoço	270
Lanche	270
Jantar	270
Ceia	270

4.2.6 - Estimativo mês/ Pacientes – Dieta Semilíquida Adulto

Refeição:	HGG
Desjejum	660
Colação	600
Almoço	660
Lanche	660
Jantar	660
Ceia	660






267
B

63

4.2.7 – Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Líquida Adulto

Refeição:	HGG
Desjejum	150
Colação	150
Almoço	150
Lanche	150
Jantar	150
Ceia	150

4.2.8 - Estimativo mês/ Pacientes – Dieta Livre Infantil

Refeição:	HGG
Desjejum	100
Colação	100
Almoço	100
Lanche	100
Jantar	100
Ceia	100

4.2.9- Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Branda Infantil

Refeição:	HGG
Desjejum	200
Colação	200
Almoço	200
Lanche	200
Jantar	200
Ceia	200

4.2.10- Estimativo mês/ Pacientes -Dieta Pastosa Infantil

Refeição:	HGG
Desjejum	100
Colação	100
Almoço	100
Lanche	100
Jantar	100

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



268
[Signature]

64
[Stamp]

Ceia	100
------	-----

4.2.11 -Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Semilíquida Infantil

Refeição:	HGG
Desjejum	150
Colação	150
Almoço	150
Lanche	150
Jantar	150
Ceia	150

4.2.12 -Estimativo mês/ Pacientes - Dieta líquida Infantil

Refeição:	HGG
Desjejum	30
Colação	30
Almoço	30
Lanche	30
Jantar	30
Ceia	30

4.2.13 - Estimativo mês/ Pacientes – mamadeira LVE (3% de farinha)

Refeição:	HGG
mamadeiras	2480

[Signature]

[Signature]

269
150

65

4.3 - LOTE III: Unidades Pré-Hospitalares de: Santo Eduardo, Travessão, Guarus, Saldanha Marinho, São José, Ururá e Farol.

4.3.1- Média mensal de refeições servidas por unidade

Refeição:	UPH Santo Eduardo	UPH Travessão	UPH Guarus	UPH Farol	UPH Saldanha Marinho	UPH Ururá
Desjejum	675	800	1170	520	620	875
Almoço	750	1070	1385	580	980	725
Lanche	570	610	1015	515	550	875
Jantar	480	410	760	325	460	455

4.4 - LOTE IV: Hospital São José

4.4.1- Estimativo mês/ servidores plantonistas:

Refeição:	Hospital São José
Desjejum	1170
Almoço	1980
Lanche	1530
Jantar	1170

Obs: O quantitativo acima está estimado num possível contingente de funcionários para as futuras instalações do novo hospital São José. Por isso pode ser reavaliado após a abertura e pleno funcionamento do mesmo.

4.4.2- Estimativo mês /acompanhantes

Refeição:	HSJ
Desjejum	600
Almoço	600
Lanche	600
Jantar	600

61

270
P

66

4.2.3 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Branda Adulto

Refeição:	HSJ
Desjejum	480
Colação	480
Almoço	480
Lanche	480
Jantar	480
Ceia	480

4.2.4- Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Pastosa Adulto

Refeição:	HSJ
Desjejum	150
Colação	150
Almoço	150
Lanche	150
Jantar	150
Ceia	150

4.2.5 – Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Líquida Adulto

Refeição:	HSJ
Desjejum	270
Colação	270
Almoço	270
Lanche	270
Jantar	270
Ceia	270

4.2.6- Estimativo mês/ Pacientes - Dieta Branda Infantil

Refeição:	HGG
Desjejum	210
Colação	210
Almoço	210
Lanche	210
Jantar	210
Ceia	210

P

P

27/1
67

67

4.2.7 - Estimativo mês/ Pacientes - Dieta líquida Infantil

Refeição:	HSJ
Desjejum	90
Colação	90
Almoço	90
Lanche	90
Jantar	90
Ceia	90

5 – EXECUÇÃO:

5.1 – Local de Execução dos Serviços:

A produção e distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e servidores plantonistas será executada nas dependências das Unidades que integram a estrutura da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE, a saber:

Lote I

- HOSPITAL FERREIRA MACHADO e HEMOCENTRO REGIONAL DE CAMPOS localizados na Rua Rocha Leão, 02 Caju;

Lote II

- HOSPITAL GERAL DE GUARÚS, localizado na Avenida José Carlos Pereira Pinto, 400, Parque Calabouço;

Lote III

- UNIDADE PRÉ-HOSPITALAR DE GUARUS, localizada na Rua André Luiz, 111, Jardim Carioca;
- UNIDADE PRÉ-HOSPITALAR DE TRAVESSÃO, localizada na Rua Antônio Luiz da Silveira, 510/512 – Travessão, Campos dos Goytacazes – RJ, CEP 28175-000,
- UNIDADE PRÉ-HOSPITALAR SANTO EDUARDO, localizada na Rua Antônio da Silva Rocha, 89 Santo Eduardo;
- UNIDADE PRÉ-HOSPITALAR SALDANHA MARINHO, localizado na Rua Saldanha Marinho, 59, Centro;
- UNIDADE PRÉ-HOSPITALAR DE URURAI, localizado na Rua João Irineu da Cruz, 15, Ururai;
- UNIDADE PRÉ-HOSPITALAR DE FAROL, localizada na Rua São José, nº 1, Farol de São Tomé.

63

63



242
130

68

Lote IV

- HOSPITAL SÃO JOSÉ, localizada na Estrada do Açúcar, s/n, Distrito de Goytacazes;

A Contratada utilizará para execução dos serviços, as instalações da Contratante.

6 – VIGÊNCIA CONTRATUAL/PRORROGAÇÕES:

O prazo de vigência do contrato para prestação de serviços de alimentação hospitalar será de 12 (doze) meses, prorrogáveis conforme as disposições contidas no art. 57 da Lei Federal 8.666/93.

7 – PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

O prazo para início da prestação de serviços de alimentação hospitalar será de no máximo 30 (trinta) dias após assinatura contratual.

8 – PAGAMENTO:

O pagamento será de forma mensal, sobre os serviços efetivamente executados conforme apresentação pela empresa CONTRATADA dos mapas de fornecimento de todas as refeições de cada Hospital assinados pelos Nutricionistas chefes das END, um representante indicado pela FMS e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

A emissão da nota fiscal deverá ser por Lote, e só deverá ser emitida após a avaliação e deferimento dos mapas de fornecimento apresentados pela CONTRATADA, deverá constar essencialmente no corpo da mesma: a descrição do objeto e os valores a serem deduzidos conforme legislação vigente e ainda o que expresso em contrato laborado, o número do Contrato e número da Conta Bancária da empresa CONTRATADA vencedora do certame licitatório, para depósito do pagamento, o qual deverá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após o adimplemento da despesa.

No caso das Notas Fiscais apresentarem erros ou dúvidas quanto à exatidão ou documentação, a CONTRATANTE poderá pagar apenas a parcela na controvertida no prazo fixado para pagamento, ressalvado o direito da futura empresa CONTRATADA de representar para cobrança, as partes controvertidas com devidas justificativas, nestes casos, a CONTRATANTE terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos, a partir do recebimento, para efetuar análise e pagamento.

64

P

Assinatura
Data
Assinatura
Data

243
150

69
90

Além dos mapas de fornecimento das refeições de cada Hospital assinados pelos Nutricionistas chefes das END e da Responsável Técnica da Empresa, a empresa CONTRATADA deverá fornecer as Notas Fiscais acompanhadas de:

- Comprovantes de pagamento de salários, no mínimo referente ao mês anterior a prestação dos serviços;
- Comprovante de recolhimento de encargos sociais, **INSS (GPS) e FGTS (GFIP-Completa)**, no mínimo referente ao mês anterior à prestação dos serviços, tendo em vista a data de vencimento dos mesmos;
- Certidões de Regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Municipal, Previdência Social e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço), conforme determina a Lei.
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme determina a Lei 12.440 de 2011.

9 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

9.1 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pelo preparo e distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1.1 Adquirir gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente de marca reconhecida no mercado, que serão empregados única e exclusivamente no atendimento da Equipe de Nutrição e Dietética, providenciando sua carga e descarga, conforme orientações da Unidade Hospitalar, em horário que menos prejuízo ou transtorno possam causar ao funcionamento da unidade;

9.1.2 Implantar nas Unidades as boas práticas de fabricação de alimentos, isto é, a formulação e adoção de um programa de qualidade higiênico-sanitária abrangendo todas as etapas do trabalho.

9.1.3 Com base na Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria MS nº 1428/1993, elaborar e adotar seu próprio manual de boas práticas de prestação de serviços (BPPS) que servirá como guia nas inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, instalações, saneamento, recursos humanos e controle de qualidade;

9.1.4 Controlar e documentar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados – POPs. Os POPs devem estar ao alcance dos funcionários envolvidos, da gerência e da fiscalização dos serviços;

Assinatura

P



274
(15)

70

9.1.5 Conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, de todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário, adquirindo acessórios e produtos de higienização padronizados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar, registrados em órgão sanitário e endossados pela chefia do END da Unidade. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza para a respectiva Unidade de Saúde deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

9.1.6 Adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar da Unidade (desinsetização, desratização, descupinização, etc.). Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;

9.1.7 Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar inservíveis durante o tempo da concessão. Dependendo do material, a instalação deverá ser efetuada imediatamente, ou no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis após a solicitação. Se a inexecução ou execução demorada causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as multas previstas neste Termo.

9.1.8 Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da UAN;

9.1.9 Promover a manutenção preventiva e corretiva, com a perfeita condição de uso, das instalações gerais sob sua responsabilidade:

- Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- Teto: forros em geral e pinturas;
- Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alisares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- Aparelhos: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- Metais: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- Instalações:
 - a) elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;

66

8

245
(12)

- b) gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- c) vapor: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico;
- d) exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- e) câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- f) extintor de incêndio: segundo as normas de segurança fazer a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- g) ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente. Caso o sistema de refrigeração seja centralizado ou self-container caberá ao Estado sua manutenção.

9.1.10 Para o perfeito cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATANTE e CONTRATADA), apresentada em até trinta dias após a implantação do serviço.

9.1.11 A CONTRATADA será responsabilizada pela manutenção da área física, equipamentos e mobiliários durante a vigência do contrato, cabendo à mesma substituir ou reparar possíveis danos identificados no arrolamento quando do término do contrato.

9.1.12 A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, materiais para reparos imediatos) para atender sempre que necessário às necessidades da unidade;

9.1.13 A paralisação na prestação dos serviços na unidade de saúde contemplada, ocorrida por motivos de força maior, não isentará a empresa contratada de cumprir as obrigações de manutenção determinadas no presente subitem.

9.1.14 Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final; acondicionar o lixo em recipiente fechado, com pedal, com saco plástico apropriado seguindo as normas técnicas vigentes, cuja coleta deverá ocorrer



diariamente, em horário previamente determinado pela contratada, inclusive sábados, domingos e feriados. Os resíduos orgânicos devem ser mantidos em câmara refrigerada para lixo até a coleta e os lixos inorgânicos permanecerão no abrigo externo temporário, acondicionados em carros coletores tampados. O quantitativo de carros coletores deverá estar de acordo com a quantidade de lixo gerado por 24 horas em conformidade com as normas vigentes;

9.1.15 Adquirir prateleiras em aço inoxidável e monoblocos de polipropileno, polietileno, amidas ou organizadores com tampa plástica, para o acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios e/ou dos produtos industrializados;

9.1.16 Manter, em perfeitas condições de acondicionamento, os alimentos no interior do frigorífico, utilizando somente monoblocos e pallet de PVC, polipropileno, polietileno ou de amidas e estantes de aço inoxidável;

9.1.17 Controlar a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezer e frigoríficos. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente;

9.1.18 Disponibilizar equipamentos necessários (processadores, impressoras, linha telefônica, fax, rádio transmissor e outros) e, em caso de utilização de sistema informatizado, o mesmo deverá ser avaliado e autorizado pelo setor competente da FMS;

9.1.19 Manter o controle da temperatura nas unidades de produção;

9.1.20 Dispor de número suficiente de balanças eletrônicas com capacidade máxima de 15 kg e sensibilidade mínima de 1g, leitura em cristal líquido com visor na base e na coluna, e balança eletrônica com capacidade de até 300 kg para uso no estoque da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

9.1.21 Apresentar a certificação sanitária emitida pelo órgão correspondente, com data de validade, assim como do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições.

9.1.22 A certificação do veículo e da unidade de produção, não desobriga a empresa a submeter-se a supervisão por parte da END da unidade hospitalar na verificação do cumprimento das exigências das condições de transporte e produção de alimentos, ficando a CONTRATADA sujeita a sanções quando necessário.

9.1.23 Apresentar seus funcionários uniformizados, com crachá de identificação e em boas condições de saúde e asseio.



244
10

9.1.24 Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas da unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico reservado para esse fim;

9.1.25 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos;

9.1.26 Deverá elaborar e implementar o **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)**, além de disponibilizar na unidade os atestados de saúde ocupacional atualizados dos empregados. A Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade caberá a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes na Portaria ou a qualquer momento que se fizer necessário. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde e substituídos;

9.1.27 Manter os acessórios e produtos de higienização de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos e do seu ambiente de trabalho, tais como: sabão líquido neutro bactericida, e toalha de papel não reciclado, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, álcool 70% em gel. Manter a disposição dos usuários do refeitório produtos necessários para a higienização das mãos.

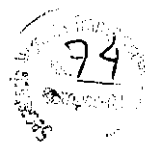
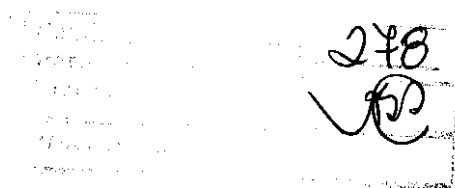
9.1.28 Nos setores de produção e distribuição o uso de máscara e luvas descartáveis ficará a critério do END da unidade;

9.1.29 Enviar a Equipe de Nutrição e Dietética da unidade até o 20º dia útil de cada mês, a escala de serviço dos empregados da empresa do mês subsequente. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar com prazo máximo de **02 (duas) horas**, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço e, conseqüentemente, desconto na fatura e/ou multa;

9.1.30 Substituir qualquer empregado no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a **juízo do contratante**, considerando o Decreto nº 5.452 de 1º de maio de 1943, denominado como Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

9.1.31 Observar, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela Unidade para seu cumprimento, durante a execução dos serviços;

69



9.1.32 Manter a qualidade e uniformidade do padrão de serviço com treinamento dos empregados no ato da admissão, na Unidade Hospitalar, nas diversas equipes;

9.1.33 Realizar semestralmente e disponibilizar na unidade, programas de capacitação e avaliação dos manipuladores com treinamentos específicos sobre as etapas de manipulação, incluindo a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Durante o treinamento, os funcionários deverão ser conscientizados quanto à importância da higiene, das técnicas e práticas corretas que garantam a inocuidade das dietas/refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos;

9.1.34 Alocar os funcionários das áreas de produção exclusivamente nessas áreas, não podendo fazer o atendimento ao paciente e vice-versa;

9.1.35 Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu empregado com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), sendo a sua redação inicial dada pela Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994, da Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalho - Ministério do Trabalho.

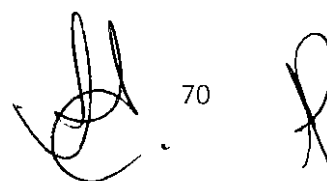
9.1.36 A NR-9 estabelece que, sempre que necessário e pelo menos uma vez ao ano, deverá o PPRA ser analisado para avaliação do seu desenvolvimento e realização dos ajustes necessários, incluindo o estabelecimento de novas metas e prioridades.

9.1.37 A partir deste programa, são definidos os equipamentos de proteção individual – EPI's a serem utilizados por todos os trabalhadores da unidade (Ex.: Luvas de malha de aço, borracha, e térmica, óculos de proteção, máscaras, casacos para proteção térmica, aventais, protetores de ouvido, entre outros), que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas no Serviço.

9.1.38 O quantitativo de empregados disponíveis deverá ser compatível com o volume, diversidade e complexidade da produção das refeições garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos de modo que não tragam prejuízos ao Serviço.

9.1.39 As funções devem ser exercidas por pessoal capacitado e supervisionado por pessoal tecnicamente competente;

9.1.40 É vedado o reaproveitamento na unidade de qualquer componente de refeição preparada e não servida;



279
15

25

9.1.41 Utilizar na confecção das refeições gêneros alimentícios e produtos industrializados que atendam aos padrões de identidade e qualidade, aprovados, previamente, pela Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata de produtos não aprovados;

9.1.42 Apresentar relação explícita e declaração formal e nominal da equipe técnica – nível superior – e da equipe de produção a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para execução dos serviços, como condição para assinatura do contrato;

9.1.43 Apresentar a Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade para aprovação, cardápios com composição nutricional de macronutrientes com antecedência mínima de 1 mês à execução dos mesmos. A composição calórica das preparações deve ficar visível aos usuários, no refeitório e apresentadas em medidas caseiras.

9.1.44 Manter integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicada por escrito com as devidas justificativas, com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Se a substituição não for com a anuência da contratante, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

9.1.45 Elaborar cardápios diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo). Deverão ser observadas às características do atendimento, sem custos adicionais;

9.1.46 Apresentar a Equipe de Nutrição e Dietética da unidade, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após a implantação, o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Resolução RDC ANVISA nº275/02 e demais legislações vigentes;

9.1.47 Estar sujeita a ampla e permanente fiscalização da FMS sobre todas as fases da execução do objeto da presente licitação;

9.1.48 Monitorar, por meio de profissionais capacitados, a qualidade da alimentação fornecida, bem como de fórmulas infantis, através de coleta de amostras diárias, para contra prova e amostras para realização de análises bacteriológica, toxicológica e físico-química, em laboratórios credenciados pela ANVISA;

9.1.49 Responder, perante a FMS e perante terceiros, pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e das refeições preparadas e distribuídas. A fiscalização exercida pela FMS na forma do parágrafo anterior não exime a CONTRATADA de responsabilidades sobre os serviços prestados;



280
RP

9.1.50 É vedado à CONTRATADA elaborar refeições e/ou dispensar gêneros a outras Unidades de Saúde sem a autorização da direção e chefia de serviço da unidade;

9.1.51 Encaminhar provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo ou inadequados de acordo com os critérios da END da CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões exigidos pela supervisão da END da CONTRATANTE;

9.1.52 Oferecer cardápios seguindo rigorosamente as determinações previstas neste Termo.

9.1.53 Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, preposto ou empregado, a FMS ou a terceiros em decorrência da execução do objeto do contrato;

9.1.54 Adequar-se às rotinas da Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade;

9.1.55 É vedada a comercialização de produtos de confeitaria, bomboniére, refrigerantes, bebidas alcoólicas;


9.1.56 Manter um responsável técnico nutricionista, que responderá pelos serviços prestados pela empresa CONTRATADA durante a vigência do contrato;

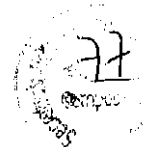
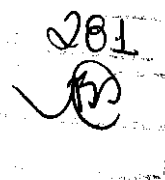
9.1.57 Assegurar salários e encargos sociais e trabalhistas de seus empregados assim como os tributos sobre o objeto da presente licitação.

9.1.58 A CONTRATADA deverá permitir sem prévio aviso a inspeção por parte da CONTRATANTE ou dos órgãos fiscalizadores da Saúde, mantendo livre acesso para auditoria ou vistoria de todas as áreas da unidade de alimentação (refeitório, cozinha, estoque, vestiário, área de recebimento de alimentos e outras).

9.1.59 A CONTRATADA deverá realizar o controle de acesso ao refeitório das Unidades Hospitalares (H.F.M. e H.G.G.) através de catracas biométricas. Todo o sistema deverá ser instalado e controlado pela CONTRATADA e fiscalizado pela CONTRATANTE.

9.1.60- Prova que a empresa possui frota própria ou contratada de veículos para atender à logística de distribuição entre as unidades Hospitalares, em um bom estado de conservação, e que atenda plenamente as necessidades da execução contratual.





9.2 – DEPENDÊNCIAS/INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

9.2.1 Efetuar a manutenção que se faça necessária nas dependências que ocupa dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente, visando o bom funcionamento dos serviços a serem realizados;

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

9.2.3 A manutenção predial, elétrica e hidráulica deverá ser feita semestralmente ou conforme acordo da CONTRATADA e da CONTRATANTE;

9.2.4 A reforma física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela CONTRATADA deverá ser aprovada pela CONTRATANTE;

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

9.2.6 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras e SUBSTITUINDO IMEDIATAMENTE OS QUE ESTIVEREM COM DEFEITO;


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

9.2.8 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

9.2.9 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

9.2.10 Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

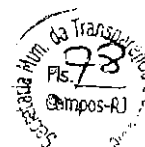
9.2.11 A CONTRATADA deverá confeccionar as refeições nas dependências das Unidades hospitalares e pré-hospitalares, podendo fazer uso dos equipamentos e utensílios das mesmas, quando houver, devendo, porém adquirir os demais

 73





282
P



equipamentos e utensílios próprios, necessários para o funcionamento satisfatório da confecção e distribuição das refeições planejadas.

9.2.12 Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE.

9.2.13 Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

9.2.14 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 da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

9.2.15 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

9.2.16 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

9.2.17 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE;

9.2.18 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

9.2.19 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 a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE;

9.2.20 Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio desta por seus empregados e encarregados;

74



9.2.21 A manutenção das instalações elétricas e de outros equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, devendo todo e qualquer procedimento nesta área deverá ser previamente submetido à aprovação da Gerência de Manutenção da Unidade de Saúde;

9.2.22 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela conservação da estrutura física da área utilizada.

9.2.23 No término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá devolver os materiais pertencentes ao Hospital e bem como a estrutura física em perfeito estado de conservação.

9.2.24 A Contratada deverá disponibilizar de área própria com estrutura mínima para apoio as cozinhas hospitalares e pré-hospitalares;

9.2.25 A contratada deverá apresentar alvará sanitário da cozinha hospitalar no prazo máximo de 60 (sessenta dias) após a assinatura do contrato.

9.3 – EQUIPE DE TRABALHO:

9.3.1 A empresa CONTRATADA deverá estar rigorosamente registrada pelo Conselho Regional de Nutrição, conter alvará da Vigilância Sanitária e estar apta a servir refeições balanceadas para pacientes, acompanhantes e servidores, com dietas livres e modificadas, dentro dos padrões nutricionais e higiênicos.

9.3.2 A empresa CONTRATADA deverá ter seu quadro de funcionários devidamente treinados, com conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição e de manipulação de alimentos e ter seus conhecimentos atualizados periodicamente pelo menos a cada 06 (seis) meses.

9.3.3 A empresa CONTRATADA terá que oferecer uniformes a todos os seus funcionários, equipamento de proteção individual (EPIs) e coletivo segundo determina a medicina e segurança no trabalho e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE;

9.3.4 A empresa CONTRATADA deverá se responsabilizar pela realização de exames de saúde admissional e periódico dos seus funcionários de acordo com a NR7, apresentando a CONTRATANTE, sempre que solicitada a documentação destes exames.

9.3.5 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;

284
152

80
Campos
2018

9.3.6 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98;

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

9.3.8 Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas;

9.3.9 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

9.3.10 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

9.3.11 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;

9.3.12 Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

9.3.13 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 nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

9.3.14 Apresentar à CONTRATANTE, quando exigidos, comprovante de pagamentos de salários, fornecimento de benefícios, encargos, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato;

9.3.15 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;







285
[Handwritten signature]

81
[Handwritten signature]

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

9.3.17 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;

9.3.18 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;

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

9.3.20 Coordenar, supervisionar, promover e executar 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 e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à CONTRATANTE;

9.3.21 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da END da CONTRATANTE;

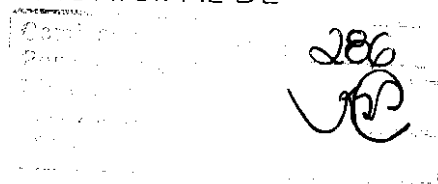
9.3.22 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

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

9.3.24 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

9.3.25 Cumprir as posturas e as disposições legais, Federais, Estaduais e Municipais, que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Termo;

[Handwritten signature] 77 *[Handwritten signature]*



9.3.26 A empresa CONTRATADA obriga-se a entregar aos seus funcionários até o 1º (primeiro) dia útil de cada mês os vales transportes e benefício alimentação, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês o pagamento dos salários. Poderá ser aplicada a multa pelo atraso sobre o valor da folha de pagamento, em consonância com a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou sindicato da classe caso existir;

9.3.27 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

9.3.28 Responsabilizar-se pelo transporte de seus empregados, por meios próprios ou mediante fornecimento de vale-transporte, para a cobertura do trajeto residência trabalho e vice-versa (inclusive quando da realização de serviço extraordinário).

9.3.29 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente à prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua, com avaliação do conteúdo programático, tais como: noções de fundamentos de higiene hospitalar, noções de infecção hospitalar, uso correto de EPI's, comportamento, postura, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, conhecimento dos princípios de limpeza e outros;

9.3.30 O treinamento dos empregados deverá ser comprovado da seguinte forma 1 - Mediante certificado de participação; 2 - Contrato de prestação de serviços de terceiros;

9.3.31 Indicar o profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI's e produtos químicos. Caso uma mesma empresa ganhe mais de um lote, deverá indicar um responsável técnico para cada lote;

9.3.32 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao gestor/fiscal da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes;

9.3.33 Manter espaço físico neste município com a finalidade de estoque emergencial;

9.3.34 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os com Equipamentos de Proteção Individual - EPI's;



Coordenador
Gerente
Diretor
Assessor
Técnico

284
130



9.3.35 Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus empregados no exercício de suas funções;

9.3.36 Realizar, por meio de responsável técnico especialmente designado, treinamentos e reciclagens periódicas aos empregados que estejam executando serviços no hospital;

9.3.37 Instruir e fazer cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

9.3.38 Manter disciplina nos locais dos serviços, afastando imediatamente após notificação formal, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;

9.3.39 Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

9.3.40 No ato da seleção, os colaboradores que forem admitidos pela CONTRATADA, antes do início de atividades na instituição de saúde, para a própria prevenção e atendendo as exigências e normativas da mesma, deverão ser vacinados contra: Hepatite B, Tétano e Influenza. Fica impossibilitado de desenvolver as atividades no local de trabalho o colaborador que não atender a essas exigências;

9.3.41 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

9.3.42 Preservar e manter a CONTRATANTE sem ônus ou responsabilidades, de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.

9.3.43 Registrar e controlar diariamente, juntamente com o preposto da Administração, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas;

9.3.44 Apresentar, previamente, a relação dos empregados da empresa CONTRATADA que serão colocados à disposição da Unidade de saúde no cumprimento da prestação dos serviços no mínimo no último dia útil anterior ao início da semana, ou seja, deverá apresentar a escala da semana seguinte sempre na sexta-feira da semana anterior até as 13 h (treze) horas, para conhecimento do setor administrativo da unidade, à referida escala deverá conter:

- Nome do Funcionário;
- Número do CPF ou RG do Funcionário;
- Horário de Labor;
- Número de registro;
- Período a que se refere à referida escala (dd/mm/aa);
- Assinatura do Supervisor;
- Assinatura de "Ciência" pela Unidade de Saúde.



9.3.45 Comunicar imediatamente a CONTRATANTE os casos de substituições ou troca de funcionários da empresa CONTRATADA nas escalas anteriormente informada a direção do estabelecimento de saúde, informando ainda os dados do funcionário substituído.

9.3.46 Responsabilizar-se por qualquer dano, avaria, depredação, nos estabelecimentos, causado por seus funcionários, devendo providenciar de imediato o conserto das avarias, bem como em se tratando de equipamentos, máquinas, utensílios, mobiliários ou quaisquer outros itens pertencentes à Unidade, em igual marca, cor, discriminação, potência, referência, sem qualquer ônus a administração pública. A não substituição dos itens avariados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas estará sujeito à notificação formal, se o problema persistir por 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da notificação, a empresa CONTRATADA será penalizada com multa de 10% do valor dos serviços mensais.

9.3.47 Os locais ora disponibilizados pela CONTRATANTE à empresa CONTRATADA com a destinação da guarda de seus pertences, deverá ser equipado pela CONTRATADA, sendo que está se responsabilizará pela manutenção e aquisição de mobiliários (armários, etc.) necessários para a guarda de seus pertences e de seus funcionários, bem como estruturar de acordo com a legislação vigente o sistema de manipulação de produtos saneantes, não será permitido à manipulação de tais saneantes (em corredores, lavabos, etc.) em desacordo com a legislação vigente, sendo que a fiscalização de tais procedimentos será executada pela Gerencia de Risco Sanitário da Unidade, CCIH ou qualquer sistema de Fiscalização da Unidade de Saúde.

9.3.48 A empresa CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal 01 Responsável Técnico exclusivamente para a chefia dos serviços, que responderá por todas as unidades perante o Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente inscrita no mesmo.

9.3.49 Deve ser ressaltado que o Nutricionista Responsável Técnico não poderá assumir funções inerentes aos Nutricionistas responsáveis pela produção das refeições ou de acompanhamento dietoterápico, ficando suas atividades restritas a Chefia dos Serviços.

9.3.50 A CONTRADATA deverá possuir para execução do objeto licitado a seguinte equipe mínima de trabalho:

Lote I:

FUNCIONÁRIOS HFMI	
FUNÇÃO	Nº
Nutricionista diarista 40h	01
NUTRICIONISTAS – Plantão dia 12/60 (30h)	03



Cópia
para
o
Prestador
de
Serviços

289
[Assinatura]

85
[Assinatura]

Técnicos em Nutrição – plantão noite 12/36 (40h)	02
Cozinheiro: Plantão/ Dia	04
Auxiliar de cozinha diarista (40h)	01
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Dia	10
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Noite	04
Copeiros de pacientes: Plantão/ Dia	10
Copeiros de pacientes: Plantão/ Noite	04
Confeiteiro: Diarista	01
Magarefe: Diarista (segunda / sexta)	01
Almoxarife: Diarista	01
Auxiliar de almoxarife Plantão/ Dia	02
Lactarista: Plantão/ Dia	02
Lactarista: Plantão/ Noite	02
Auxiliar de Serviços Gerais – Plantão /dia	06
Auxiliar de Serviços Gerais – plantão noite	02

Lote II:

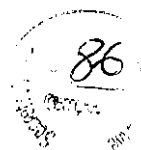
FUNCIONÁRIOS HGG	
FUNÇÃO	Nº
Nutricionista diarista 40h	01
NUTRICIONISTAS – Plantão dia 12/60 (30h)	03
Técnicos em Nutrição – plantão noite 12/36 (40h)	02

[Assinatura]

[Assinatura]



PREFEITURA DE

CAMPOSFUNDAÇÃO MUNICIPAL DE
SAÚDE290

Cozinheiro: Plantão/ Dia 12/36h	04
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Dia 12/36h	10
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Noite 12/36h	04
Copeiros: Plantão/ Dia 12/36h	08
Copeiros: Plantão/ Noite 12/36h	04
Confeiteiro diarista (40h)	01
Magarefe: Diarista (segunda / sexta)	01
Almoxarife: Diarista(40h)	01
Auxiliar de almoxarife Plantão/ Dia- 12/36h	02
Lactarista: Plantão/ Dia- 12/36h	02
Lactarista: Plantão/ Noite 12/36h	02
Auxiliar de Serviços Gerais – Plantão /dia - 12/36h	06
Auxiliar de Serviços Gerais – plantão /noite -12/36	02

LOTE III

FUNCIONÁRIOS POR UPHS	
FUNÇÃO	Nº
NUTRICIONISTAS – 40H	01
Cozinheiro: Plantão dia 12x36h (40h)	02
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Dia 12x36	02
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Noite 12x36	02



LOTE IV

FUNCIONÁRIOS HSJ	
FUNÇÃO	Nº
NUTRICIONISTAS – Plantão dia 12/60 (30h)	03
Cozinheiro: Plantão/ Dia 12/36h	04
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Dia 12/36h	06
Auxiliar de cozinha: Plantão/ Noite 12/36h	02
Copeiros: Plantão/ Dia 12/36h	02
Copeiros: Plantão/ Noite 12/36h	02
Almoxarife: Diarista(40h)	01
Auxiliar de almoxarife Plantão/ Dia- 12/36h	02
Lactarista: Plantão/ Noite 12/36h	02
Auxiliar de Serviços Gerais – Plantão /dia - 12/36h	02

9.3.51 – A equipe mínima de trabalho mencionado no subitem 9.3.50 se refere ao total de funcionário que a CONTRATADA deverá possuir em cada lote para execução do objeto licitado, sendo o plantão em regime de 12x36h.

10 - PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO:

10.1 – CARDÁPIOS:

10.1.1 A CONTRATADA poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, apresentando a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 10 (dez) dias de sua utilização;

10.1.2 A CONTRATADA elaborará cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;



10.1.3 A empresa CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

10.1.4 Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONTRATANTE;

10.1.5 Aceitar a solicitação da CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

11 – AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

11.1 A empresa CONTRATADA deverá manter em estoque a quantidade suficiente de mamadeira de acordo com a especificação de cada hospital, sendo necessária à reposição e manutenção, para atender o Pronto Socorro Infantil e Pediatrias dos hospitais.

11.2 A empresa CONTRATADA deverá fazer reposição periódica (ou sempre que houver avaria) de bicos e mamadeiras das pediatrias. A periodicidade desta troca será estabelecida pela END da unidade hospitalar, de acordo com a durabilidade do material adquirido pela CONTRATADA.

11.3 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

11.4 Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

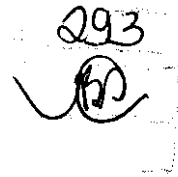
11.5 Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

11.6 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.

11.7 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela END da CONTRATANTE;

11.8 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a CONTRATANTE solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência.

11.9 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento



fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

11.10 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

11.11 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

11.12 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de Campos dos Goytacazes.

11.13 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

11.14 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

11.15 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

11.16 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

11.17 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

11.18 Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

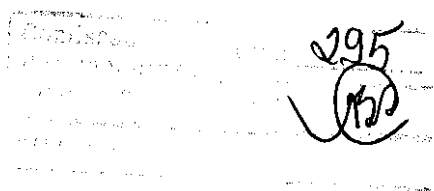
12 - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO:

12.1 A empresa CONTRATADA deverá:

- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.
- Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.
- Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da unidade de saúde.
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação vigente.



- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas "in natura" ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas "in natura", de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.
- Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.
- Utilizar água mineral para a diluição de sucos.
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pela END da CONTRATANTE.
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais.
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de Campos dos Goytacazes.



- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.

- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.

- Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da 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 da CONTRATANTE;

- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.

- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso da CONTRATANTE.

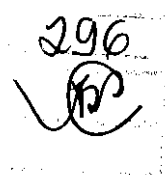
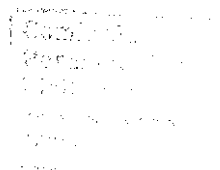
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o END da CONTRATANTE.

- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

- Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas e formulações.

- Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.



- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los à CONTRATANTE, quando solicitados.

13 – HIGIENIZAÇÃO

A empresa CONTRATADA deverá:

- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.
- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.
- Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.
- Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.



294
[Signature]

93
[Signature]

- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.
- Encaminhar a END da unidade hospitalar, comprovação de dedetização e outros.
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar.
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

14 - SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO:

A empresa CONTRATADA deverá:

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no

[Signature]

P



RECEBUEIRO
Nº 298
DATA 10/05/2015
VALOR R\$ 1.000,00

298
UP

94

mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

15 - SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

A empresa CONTRATADA deverá:

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

15.2 Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

16 – OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES

A empresa CONTRATADA deverá:

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

90

90



2019
VOLUME 1
FOLHA 1
DE 1
FUNDADA EM 1964

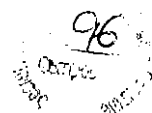
299
299

95

- Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.
- Permitir o acesso de visitantes, após autorização da END da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do setor de Nutrição e Dietética, ou onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.
- Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a END da CONTRATANTE e da CONTRATADA.
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

91

91



- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal N.º 8212/91), devendo encaminhar à CONTRATANTE mensalmente.
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.
- A empresa CONTRATADA deverá comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.
- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.
- Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.
- Promover programas de educação nutricional para a clientela.

17- OUTRAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA.

17.1 Deverá fornecer copos descartáveis para a utilização do paciente, acompanhante e servidores, no momento do fornecimento das refeições.



304
[Handwritten signature]

97
[Handwritten signature]

17.2 A empresa CONTRATADA deverá permitir livre acesso nas suas dependências do profissional (nutricionista) e auxiliares da nutrição dos hospitais com a finalidade de acompanhar e supervisionar os serviços executados.

17.3 Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição.

17.4 Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.

17.5 Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.

17.6 Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a Área de Alimentação Coletiva.

17.7 Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receituários.

17.8 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

17.9 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

17.10 Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

17.11 Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

18 – RESPONSABILIDADE CIVIL:

18.1 A empresa CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos e prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, não ocorrendo para CONTRATANTE quaisquer ônus, ressarcimento, indenizações, danos ou prejuízos causado.

18.2 A CONTRATADA responsabiliza-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados,

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



302
(12)

deteriorados, ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente termo.

19 – DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

19.2 - LACTÁRIO

19.2.1 Manter a frente do serviço profissional nutricionista para supervisão técnica do lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN.

19.2.2 Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto à CONTRATANTE.

19.2.3 Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas do lactário, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao END da CONTRATANTE para efeito de controle das quantidades de refeições distribuídas.

19.2.4 Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados.

19.2.5 Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela CONTRATANTE.

19.2.6 Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos.

19.2.7 Manipular e distribuir o soro reidratante, (o qual será fornecido pela CONTRATANTE), sem ônus à CONTRATADA.

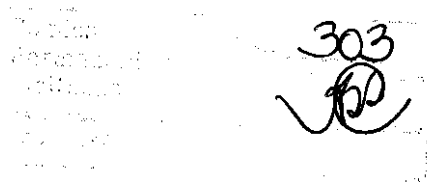
19.2.8 Cumprir a rotina de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.

19.2.9 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus à CONTRATANTE.

19.2.10 Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos para garantir a demanda necessária.

19.2.11 Armazenar por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, 100 ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no

(12)



lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, em caso de suspeita de infecção alimentar.

19.2.12 Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis.

19.2.13 Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas.

19.2.14 - Manter equipamentos e utensílios exclusivos para este setor, sempre substituindo quando houver necessidade ou dano;

20- OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

20.1 A supervisão dos serviços da CONTRATADA, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta supervisão aos seus superiores hierárquicos.

20.2 Quanto à supervisão: O quadro técnico da END da Unidade de Saúde necessário que o quadro técnico dos hospitais tenha livre acesso a todas as dependências da CONTRATADA, bem como aos seus controles de estoque, que deverão ser repassados formalmente uma vez a cada semana pela CONTRATADA.

20.3 O quadro técnico de nutricionistas, auxiliares de nutrição dos Hospitais, técnicos da CCIH, terão livre acesso às dependências das Unidades de Saúde utilizadas pela CONTRATADA, com a finalidade de acompanhar e fiscalizar os serviços da mesma, determinando alterações dos mesmos quando estes estiverem em desacordo a esta padronização.


20.4 Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.

20.5 Controle estatístico dos serviços realizados.

20.6 Informar a CONTRATADA, diariamente e a cada refeição, o número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos.

20.7. Fornecer todas as informações necessárias a Contratada para a implantação do controle de acesso por biometria nas Unidades Hospitalares (H.F.M. e H.G.G.).

20.8 Distribuir vales refeições para servidores, através de escalas ou autorizações da Direção do Hospital. Informar a Contratada os nomes dos funcionários e acompanhantes autorizados a receber as refeições.

 95





304
304



20.9 Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;

20.10 Promover orientação e programas de educação alimentar e nutricional para pacientes e familiares.

20.11 Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes.

20.12 Avaliar o estado nutricional de paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.

20.13 Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias.

20.14 Solicitar exames complementares para acompanhante da evolução nutricional do paciente, quando necessário.

20.15 Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.

20.16 Prescrever complementos nutricionais, quando necessário.

20.17 Registrar a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.

20.18 Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes às informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos pacientes.

20.19 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

20.20 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

20.21 Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

20.22 Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

20.23 Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.

20.24 Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.



305
[Signature]

101
[Stamp]

20.25 Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de adequação de estrutura física, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, de acordo com avanço tecnológico.

20.26 Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho.

20.27 Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

20.28 Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.

20.29 Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

20.30 Disponibilizar à empresa CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.

20.31 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

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

20.33 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

20.34 Entregar à empresa CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.

20.35 Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.

20.36 Disponibilizar à empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

20.37 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

20.38 A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA, as instalações do serviço de nutrição.

[Signature]

[Signature]



306
U

20.39 Efetuar, antes do início da manipulação a avaliação, a prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;

20.40 Repetir, no máximo, a cada 10 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;

20.41 A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico da cozinha da Unidade Hospitalar à CONTRATADA para preparação das refeições.

20.42 As empresas sediadas fora da Região onde o serviço será prestado deverão averbar seu registro ou inscrição junto ao Conselho Regional de Nutricionista da 4ª Região.

20.43 Dispor de cozinha industrial aparelhada, incluindo área adequada para fins de armazenamento de produtos in natura e execução para o adimplemento contratual em casos fortuitos ou de força maior, a fim de evitar a descontinuidade do serviço, nas dimensões técnicas mínimas para atendimento do fornecimento de refeições objeto deste certame, incluindo a apresentação de Alvará de Funcionamento e Certificado da Inspeção Sanitária em nome da licitante.

21 – DOCUMENTOS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

21.1 - Prova de registro ou inscrição na entidade profissional competente – CRN (Conselho Regional de Nutrição) – da empresa licitante e do responsável técnico (ou um ou outro).

21.2 – Indicação do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, conforme dispõe o artigo 30, inciso II, da Lei 8.666/93 e posteriores.

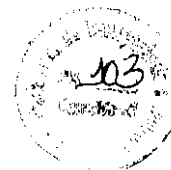
21.3 - Comprovação de aptidão da licitante para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características, ou seja, alimentação hospitalar em complexidade tecnológica e operacional a ser comprovada mediante a apresentação de certidão (s) ou atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de, no mínimo, de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estipulado neste Termo de Referência para o lote pretendido, contendo o nome e o cargo do signatário do órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, para atender ao objeto licitado devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, na forma prevista no § 1º do Artigo 30 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

U

P



307
FD



21.3.1 - Os Atestados devem, necessariamente, conter a descrição das principais características dos serviços com, no mínimo, o prazo de vigência do contrato (mensal/anual), a identificação do (s) local (is) de prestação de serviços; o período de execução dos serviços, prazo contratual e data de início; manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço), contendo o nome e o cargo do signatário, quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos.

21.4 - Comprovação de possuir no seu quadro, na data da licitação, profissional de nível superior.

21.4.1 - A comprovação de possuir o licitante, no seu quadro, profissional (ais) referenciado(s) no subitem acima será feita através de um dos casos abaixo:

- a) Guia de Recolhimento do FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, da última competência, devidamente quitada que conste o nome do profissional;
- b) Contrato de Trabalho em CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social;
- c) Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será realizada mediante a apresentação do Contrato Social ou Certidão da Junta Comercial ou Ato Constitutivo devidamente atualizados, registrados no órgão competente.
- d) Contrato de prestação de serviço com firma reconhecida das partes.

21.5 – Apresentar Alvará de funcionamento expedido pelo órgão competente e Autorização de funcionamento da Vigilância Sanitária da sede da licitante.

21.6 – Atestado de Visita Técnica OU Declaração que tomou conhecimento de todas as informações das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação, conforme item 23 do Termo de Referência.

22 - DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

22.1 - Comprovação de ser dotada de capital social devidamente integralizado igual ou superior a 5% (cinco por cento) do valor estimado para a contratação do lote, visando ampliar a competitividade no certame. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado.

23 – DA VISITA TÉCNICA:

23.1 As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, para fins de pesquisa de mercado, poderão

99



308
[Signature]

realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, "VISTORIA TÉCNICA" aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

23.2 Será realizada visita técnica única em todas as Unidades da FMS (Hospital Ferreira Machado, Hospital Geral de Guarus, Hospital São José, Unidade Pré-Hospitalar Ururaí, Unidade Pré-Hospitalar de Travessão, Unidade Pré-Hospitalar de Santo Eduardo, Unidade Pré-Hospitalar de Guarus, Unidade Pré-Hospitalar de Farol e Unidade Pré-Hospitalar Saldanha Marinho, que deverá ocorrer até o último dia útil antes da data marcada do Pregão às 9h para todos os licitantes (15 min. de tolerância);

23.3 A visita terá seu início no Hospital Ferreira Machado;

23.4 As licitantes que realizarem a vistoria deverão apresentar atestado emitido pela FMS quanto ao conhecimento das condições físicas de cada Unidade Hospitalar, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos serviços.

24. GARANTIA

24.1 - A licitante vencedora prestará garantia de 2% (dois por cento) do valor total do Contrato, a ser prestada antes ou 3 (três) dias depois do ato de assinatura, em uma das modalidades previstas no artigo 56, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93. Seus reforços poderão ser igualmente prestados nas modalidades previstas no § 1º do artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/93. Caso a licitante vencedora escolha a modalidade seguro-garantia, esta deverá incluir a cobertura das multas eventualmente aplicadas.

24.2 - Se no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da ciência da adjudicatária ou CONTRATADA, não for feita a prova do recolhimento de eventual multa por descumprimento das obrigações assumidas no contrato, promover-se-ão as medidas necessárias ao desconto da garantia.

24.3 - A garantia contratual prestada pela licitante vencedora somente será restituída após o integral cumprimento do Contrato, podendo ser retida, se necessário, para quitar eventuais obrigações da licitante.

[Signature]

100
[Signature]

309
150**25 - CONDIÇÕES GERAIS**

25.1 Durante toda a execução do Contrato a empresa CONTRATADA se obriga a manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, aplica-se neste contrato, a que couber, as disposições contidas no Art. 87 da Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores;

25.2 Todas as comunicações relativas ao presente contrato serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama, fax, meio eletrônico, na sede da CONTRATADA;

25.3 A empresa CONTRATADA declara, expressamente, que tem pleno conhecimento dos serviços que fazem parte deste contrato bem como os locais de sua execução;

25.4 Qualquer tolerância da CONTRATANTE quanto a eventuais infrações contratuais não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente;

25.5 As empresas deverão averbar a CRQ (Certificado de Registro de Quitação) junto ao Conselho Regional de Nutricionista da 4ª Região.

26 – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS:**26.1 – USO RACIONAL DA ÁGUA:**

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/attitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.



- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).



311
UP

2) Manter a torneira fechada quando:

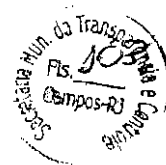
- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo.

26.2 – USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA:

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.
- b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;



312
(152)

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

i) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

j) Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

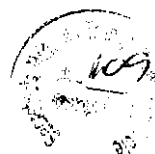
m) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



313
JP



26.3 – REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS:

a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

- Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

b) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atendam as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

c) Enriquecer os Cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

d) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

f) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

g) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.

JP

R



314
[Handwritten signature]



- Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas.
- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

26.4 – PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS:

- a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos caso já implantado nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- b) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

26.4.1 - Materiais não recicláveis

Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

26.4.2 - Materiais recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



315
350

vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

a) Quando implantadas pela CONTRATANTE operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

b) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

26.5 – PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS:

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE,



316
R



g) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

26.6 – DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCCÕES:

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

27 - JULGAMENTO DA PROPOSTA:

No julgamento das propostas será considerado o critério menor preço por lote. Sendo assim, foi escolhida a divisão em lotes, com o objetivo de ampliar a competição do certame a fim de contratar a proposta mais vantajosa para a Administração.

28 – ANEXOS

Anexo I - Lista de Produtos Padronizados;

Anexo II - Especificação dos gêneros alimentícios;

Anexo III– Gramatura dos principais gêneros alimentícios;

Dr. Danilo Pinco Lucas
Vice-Presidente da FMS
Supervisor de UPV's
FMS 02463426-4/31.6455

Campos dos Goytacazes/RJ, 26 de dezembro de 2018.

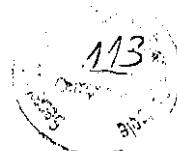
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Virginia R. Abreu Steile
Nutricionista
CRN 4-1100406

R

Michelle Gomes Pereira
Nutricionista
CRN: 951000013

Assente
pelo fato
Elisa Maria Senice Ramos
Presidente da FMS
Matrícula: 38785

314
[Handwritten signature]

ANEXO I

PRODUTOS PADRONIZADOS

Item	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
•	Abacate
•	Abacaxi
•	Acelga
•	Alface
•	Alho
•	Ameixa
•	Açaí
•	Abóbora
•	Banana comprida
•	Banana maçã
•	Banana prata
•	Batata doce
•	Batata inglesa
•	Beterraba
•	Cebola
•	Cenoura
•	Cheiro verde
•	Chuchu



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA GERAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE ATENÇÃO BÁSICA
COORDENADORIA DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA
COORDENADORIA DE ATENÇÃO EM SAÚDE MENTAL

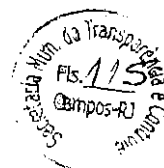
318
✓



•	Coco verde
•	Couve
•	Couve-flor
•	Espinafre
•	Goiaba
•	Laranja
•	Laranja lima
•	Limão
•	Maçã nacional
•	Maçã argentina
•	Macaxeira
•	Maxixe
•	Melancia
•	Melão
•	Moricote
•	Pepino
•	Pera
•	Pimentão
•	Polpa de acerola
•	Polpa de cacau
•	Polpa de cajá
•	Polpa de caju



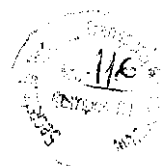
319



•	Polpa de cupuaçu
•	Polpa de graviola
•	Polpa de maracujá
•	Quiabo
ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
•	Repolho verde
•	Repolho roxo
•	Rúcula
•	Salsinha
•	Tomate
•	Vagem
•	Uva
	CARNES E QUEIJOS
•	Carne de 1ª qualidade
•	Carne de 2ª qualidade (paleta)
•	Frango (coxa, sobre coxa e peito)
•	Ovos de galinha de 1ª qualidade
•	Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)
•	Salsicha de ave
•	Presunto
•	Mortadela de frango
•	Queijo frescal



320
FD



•	Queijo mussarela
•	Queijo ricota c/ sal
•	Queijo ricota s/ sal
	CEREAIS E LEGUMINOSAS
•	Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct. c/ 5 kg
•	Arroz integral
•	Amido de milho, cx c/ 500 g
•	Amido de milho c/ farinha de arroz adicionada de vit. E ferro
•	Aveia em flocos finos
•	Biscoito cream cracker, pct. c/ 200 g
•	Biscoito doce (maria ou maizena)
•	Biscoito de aveia
•	Biscoito de leite
•	Biscoito amanteigado
•	Biscoito c/ fibras
•	Biscoito de água, pct. c/ 200g
•	Biscoito de polvilho
•	Biscoito sem glúten
•	Biscoito light
•	Biscoito light sem glúten
•	Bolacha recheada sem glúten
•	Cookie sem glúten



321
RP



•	Cereal matinal de milho com e sem açúcar
•	Cereal matinal de chocolate
•	Ervilha
	CEREAIS E LEGUMINOSAS
•	Farinha de mandioca branca seca
•	Farinha de trigo especial
•	Farinha de tapioca
•	Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, lt. c/ 500 g
•	Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pct. c/ 500g
•	Fubá de milho
•	Feijão branco de 1ª qualidade
•	Feijão mulatinho de 1ª qualidade última safra
•	Goma de tapioca
•	Macarrão conchinha, pct. c/ 500g
•	Macarrão espaguete, pct c/ 500g
•	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
•	Massa p/ lasanha pré-cozida
•	Milho branco
•	Milho para pipoca
•	Milho verde
•	Mucilon de arroz
•	Mucilon de milho



•	Farinha láctea
•	Neston
•	Pão careca
•	Pão doce
•	Pão de coco
•	Pão de centeio
•	Pão de milho
•	Pão de queijo
•	Pão de soja
•	Pão francês
•	Pão integral, 100% integral
•	Pão massa fina
•	Polvilho doce
•	Proteína texturizada de soja
•	Sagu sem sabor
•	Sêmola de milho s/ sal
•	Torrada c/ fibra
•	Torrada s/ glúten
	AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS
•	Abacaxi em calda, lt. c/ 1 kg
•	Achocolatado em pó instantâneo, lt. c/ 500g
•	Achocolatado UHT 200 ml



323
[Handwritten signature]



•	Água de coco UHT 200 ml
•	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
•	Açúcar cristal sachê 5g
•	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica)
•	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8g
	AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS
•	Alimento à base de glicose
•	Ameixa em calda, drenada, lt. c/ 500g
•	Ameixa seca, lt. c/ 500g
•	Atum sólido em óleo comestível
•	Café em pó, pct c/ 250g, selo de pureza ABIC
•	Chocolate granulado
•	Canela em pó
•	Canela em rama
•	Chá de camomila
•	Chá de erva doce
•	Chá de erva cidreira
•	Chá mate
•	Chá preto
•	Cloreto de potássio, vidro c/ 100g
•	Coco ralado

324
FD

•	Cravo da índia
•	Creme de leite
•	Dextrosol de milho
•	Doce de leite
•	Doce-goiabada
•	Doce-marrom glacê
•	Erva-doce
•	Ervilha, lt. c/ 200g
•	Extrato de tomate
•	Gelatina dietética (sabores variados)
•	Gelatina s/ sabor, incolor, em folha
•	Gelatina em pó comum (sabores variados)
•	Geléia dietética (sabores variados)
•	Geléia de fruta (sabores variados)
•	Leite de coco
•	Linhaça
•	Milho verde em conserva, lt. c/ 200g
•	Pêssego em calda
•	Pó p/ pudim (sabores variados)
•	Pó p/ pudim diet (sabores variados)
•	Sal refinado iodado
•	Sal sachê 1g



325
BP



•	Sorvete de frutas sabores variados
•	Sorvete cremosos sabores variados
•	Sucos uht sabores variados 200 ml
•	Suco de abacaxi, gf c/ 500 ml
•	Suco de acerola, gf c/ 500 ml
•	Suco de ameixa, gf c/ 500 ml
•	Suco de caju, gf c/ 500 ml
•	Suco de goiaba, ggf c/ 500 ml
•	Suco de manga, gf c/ 500 ml
	AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS
•	Suco de maracujá, gf c/ 500 ml
•	Suco de pitanga, gf c/ 500 ml
•	Suco de uva, gf c/ 500 ml
•	Vinagre de vinho tinto
	ÓLEOS E GORDURAS
•	Azeite de oliva
•	Maionese industrial
•	Manteiga c/ sal
•	Manteiga s/ sal
•	Margarina c/ sal % de gordura trans
•	Margarina s/ sal % de gordura trans
•	Óleo de girassol



326
32

•	Óleo de milho
•	Óleo de soja
•	Requeijão
•	Requeijão de soja
FÓRMULAS INFANTIS	
•	Leite em pó integral, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças.
•	Fórmula infantil complementar para crianças a partir do 6º mês de vida deve ser de consistência espessada e preparada com vegetais, frutas, carnes e cereais "in natura" próprios para a idade. Papinha de frutas, papinha de legumes, sopinhas acrescida de tubérculos, carne e/ou cereais,
•	Fórmula infantil convencional destinada a suprir as necessidades nutricionais da lactente nascido a termo. Preparada com leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluição adequada, acrescida de produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, flocos de aveia, flocos de cereais e outros, adoçadas ou não.
LEITES E DERIVADOS	
•	Bebida láctea
•	logurte natural 200 ml
•	logurte light 200 ml
•	logurte com polpa de frutas/cereal/fibras c/ 200 ml sabores variados
•	logurte de soja c/ 200 ml sabores variados
•	Leite integral, longa vida, uht
•	Leite condensado integral, uht
•	Leite condensado desnatado, uht



327
✓

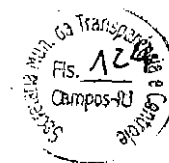


•	Leite desnatado, longa vida, uht
•	Leite fermentado
•	Leite desnatado em pó
•	Leite em pó integral
•	Leite em pó integral, enriquecido c/ fatores de crescimento, lt. c/ 454g
	DESCARTÁVEIS E OUTROS
•	Bico para mamadeira, chuquinha, 150 ml, 240 ml, esterilizável em autoclave
•	Bico para mamadeira chuquinha, 150 ml, 240 ml, ortodôntico
•	Canudo
•	Talher completo de plástico descartável
•	Copo descartável c/ tampa (100 ml, 180 ml, 250 ml, 300 ml, 500 ml)
•	Escova p/ limpeza de mamadeira chuca, 150 ml, 240 ml
•	Escova p/ limpeza de bico de mamadeira
•	Guardanapos de papel
•	Mamadeira plástica chuquinha, 150 ml, 240 ml, c/ bico protetor, esterilizável em autoclave
•	Toalha de papel
•	Copos dosadores próprios, esterilizável, livre de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas.

Observação: apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados pela END, conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.



328
JP



ANEXO II

Especificação dos gêneros alimentícios

- 1 - Arroz agulhinha tipo 01; valor calórico 171 - 173 kcal, carboidratos 39 - 40 g, proteínas 3,1 - 3,6 g, gorduras totais 0 g, gorduras saturadas 0 g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0,5 - 1,2g, cálcio 12 - 16 mg, ferro 0,30 - 1,0 mg, para porção de 50 g de arroz cru - pct. c/ 05 kg. Validade mínima de 06 meses.
- 2 - Adoçante dietético artificial, com valor calórico para 0,04 ml 0 - 1 kcal, carboidrato, fibra, proteína, gordura 0 g. embalagem com 100 ml, em frascos de polietileno atóxico. Validade de 9 meses a partir da entrega.
- 3 - Azeite oliva, tipo puro (virgem + refinado), acidez máxima 1,50 per prazo validade 2 anos. Lata com 500 ml. Deverá ter a identificação do produto, marca do fabricante, e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses.
- 4 - Batata palha de 1ª qualidade, íntegro e crocante, composto de batata, gordura vegetal e sal, obtido do processamento da batata em corte palha, sem casca. A batata deverá ser isenta de conservantes, corantes, cascas e a textura deverá ser crocante, sem pontos queimados. Deverá conter valor calórico 135 - 138 kcal, carboidrato 10 - 12g, proteína 1,2 - 1,5 g, gorduras totais 10 - 11g (para uma porção de 25 g). Embalagem em pacote metalizado, resistente, hermeticamente fechado, contendo 140 gramas. Validade mínima de 10 meses no ato da entrega.
- 5 - Café torrado e moído de primeira, a vácuo, com selo de pureza Douweegberts e ABIC, com valor calórico, carboidrato, proteínas, gorduras totais 0g. Embalagem em pacote com 500 gramas. Validade mínima de 09 meses.
- 6 - Chá mate - tostado natural, com folhas e talos de erva mate (*ilexparaguaiensis*), não contendo glúten, embalagem pesando 200 gramas, com rendimento de 12 litros, sabor: natural. Produto com validade de 9 meses da data de entrega.
- 7 - Chá preto, contendo 10 sache com 16g; contendo os seguintes ingredientes: folhas e talos de chá preto. Validade de 9 (nove) meses.
- 8 - Macarrão pene tipo 1, ingredientes: semolina de trigo rica com ferro e ácido fólico, água filtrada, ovos e betacaroteno (corante natural), com valor calórico em uma porção de 100 gramas: 350 - 357 kcal, carboidrato 72 - 76 g, ptns. 12 - 13g, gorduras totais 0,3 - 0,6 g em embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.



329
10

9 - Macarrão espaguete tipo I, contendo: semolina de trigo rica com ferro e ácido fólico, água filtrada e beta-caroteno (corante natural), valor nutricional por 100g: valor calórico 360 - 365 kcal, carboidratos 72 - 77g, proteínas 10 - 13g, gorduras totais 0,3 - 0,7g, gorduras saturadas 0g, fibra alimentar 2g, cálcio 16 - 18mg. Embalagem em pacote de 01 kg. Validade mínima de 06 meses.

10 - Macarrão p/ lasanha tipo 01: ingredientes: sêmola de trigo especial e beta-caroteno (pró vitamina a) - pct. c/ 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.

11- Macarrão parafuso, ingredientes: semolina de trigo rica com ferro e ácido fólico, água filtrada, ovos e beta-caroteno (corante natural). Valor nutricional por 100 g, valor calórico 350 - 360 kcal, carboidrato 73 - 77 g, proteínas 11 - 13 g, gorduras totais 0,5 - 1,0 g, colesterol 45 mg, - pct. c/ 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.

12- Geléia de mocotó obtida de tutano de bovino, constituída de açúcar, acidulante, ácido cítrico, ácido ascórbico, tipo líquida, acondicionada em frasco plástico, embalada em caixa de papelão reforçado, isenta de sujidades, parasitos, larvas. Embalagem com 220 gramas, para uma porção de 20 g, valor calórico 24 - 26 kcal, carboidratos 5,2 - 5,6g, proteínas 0,4 - 0,6g, gorduras totais 0g. Validade mínima de 09 meses.

13-Maionese de 1ª qualidade, contendo os seguintes ingredientes: água, óleo vegetal, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, antioxidante bht e bha, corante páprica e aromatizante; não contém glúten, com valor nutricional para porção de 12g, o valor calórico é de 38 - 40 kcal, proteínas 0g, carboidrato 0,8 - 0,9g gorduras totais 3,0 - 4,0g, gorduras saturadas 0,5 - 0,7g, Pote com 03 kg. Validade mínima de 06 meses.

14- Mistura para mingau sabor tradicional, ingredientes: amido de milho, açúcar, vitaminas (a e c), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Informação nutricional p/ porção de 22g: valor calórico = 80 kcal, carboidratos 20 g, proteínas 0 g, gorduras totais 0 g, gorduras saturadas 0 g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0 g, cálcio 120 mg, ferro 4,5 mg, sódio 0 mg, vitamina c 18 mg, vitamina a 225 mg e fósforo 48 mg - cx. c/ 200 g. Validade mínima de 06 meses.

15- Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização- embalagem pet 900 ml. Validade mínima de 09 meses.

16- Polpa de fruta congelada, sem açúcar, sabor abacaxi, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substancias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 01 kg. Validade mínima de 03 meses.



330

[Handwritten signature]



17- Polpa de fruta congelada, sem açúcar, sabor acerola, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 01 kg. Validade mínima de 03 meses.

18- Polpa de fruta congelada, sem açúcar, sabor goiaba, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 01 kg. Validade mínima de 03 meses.

19- Polpa de fruta congelada, sem açúcar, sabor maracujá, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 01 kg. Validade mínima de 03 meses.

20- Polpa de fruta congelada, sem açúcar, sabor caju, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 01 kg. Validade mínima de 03 meses.

21- Cereal para alimentação infantil - ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizantes, com glúten; com valor calórico de 80 – 82 kcal, carboidrato 17 – 18g, proteínas 1,0 – 1,1 g, gorduras totais 0g; para uma porção de 21g - lata c/ 400 gramas. Validade mínima de 09 meses.

22- Farinha de mandioca, torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades, embalagem contendo de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses.

23- Farinha de quibe - pct. c/ 500 gramas, com informação nutricional para uma porção de 50 gramas, 160 – 170 kcal, carboidrato 32 – 36g, proteínas 4 – 5,0 g, gorduras totais 1,0g. Validade mínima de 06 meses.

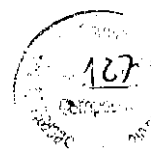
25- Farinha de rosca seca, fina, ligeiramente torrada, de cor amarelada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, acondicionada em caixa de papelão reforçado. Embalagem com 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.

26- Farinha de trigo especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, sem fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg, com valor calórico 175 – 180 kcal, carboidrato 36 – 39g, proteínas 3 – 5 g, gorduras totais 0g, para uma porção de 50g. Validade mínima de 06 meses.

27- Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanhos e formatos



331
[Handwritten signature]



naturais maduros, limpos e secos, na porção de 60g, valor calórico 254 – 257 kcal, proteína 16 – 18g, gorduras totais 0,8 – 1,0g - embalagem de 1 kg. Validade mínima de 06 meses.

28- Fubá de milho de 1ª qualidade, contendo para uma porção de 50g, valor calórico 170 – 180 kcal, carboidrato 38 – 40g, proteína 05g, gorduras saturadas 0g, colesterol 0 mg. pacote com 01 kg. Validade mínima de 06 meses.

29- Biscoito salgado tipo cream-crackers. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 30 g: 133 – 135 kcal, 20 - 28 g de carboidrato, 2,2 – 2,7 g de proteína, e 4,3 – 4,8 g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 g e embalagem secundária em caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses.

30- Biscoito doce, maizena, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Valor nutricional para uma porção de 30g, 125 – 128 kcal, carboidrato 16 – 21 g, proteínas 1,2 – 1,5g, gorduras totais 4,2 – 4,6g, acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com 400g. Validade mínima de 06 meses.

31- Doce de leite em tablete, acondicionado em porções individuais, em papel celofane transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado com peso líquido aproximado de 25g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses.

32- Doce de banana, tipo mariola, sem aditivo químico, tabletes de 30g, embalagem primária, em papel celofane, e secundária em plástico polipropileno, em pacotes de até 2 kg. Validade mínima de 03 meses a contar da entrega.

33- Creme de leite, caixa com 200g, na porção de 15 gramas, valor calórico de 35 - 39 kcal, carboidratos 1,1 – 1,3g, gorduras totais 3,5 – 3,8g, gorduras saturadas 2,0 – 2,2g, colesterol 3,5 – 3,6mg. Validade mínima de 06 meses.

34- Margarina cremosa latão com 15 kg. ingredientes: óleo vegetal de soja e gorduras vegetais de soja e palma, leite reconstituído e pasteurizado, sal. emulsificante, estabilizante: lecitina de soja, acidulante, ácido cítrico, conservador, sorbato de potássio, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Aroma artificial de manteiga e vitamina a. aromatizada artificialmente. Não contém glúten. Na porção de 10 g, valor calórico de



332
150

70 - 72 kcal, 0g de carboidrato e 0g de proteína. Validade mínima de 03 meses. (PARA COZINHAR).

36- Queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima 58% p/p e lipídio de leite mínimo 28% p/p, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, na qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 04 kg por peça. Validade mínima de 03 meses.

37- Leite em pó desnatado, instantâneo, contendo os seguintes ingredientes: leite desnatado, fosfato tricálcico, vitamina A e D, emulsionante lecitina de soja, deverá conter para uma porção de 20g, valor calórico de 62 – 64 kcal, carboidrato 9,0 – 9,2 g, proteínas 6,5 – 6,9g, gorduras totais 0g. Deverá ser embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, resistentes, contendo 300 gramas, deverá estar acondicionada em caixas lacradas. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.

38- Leite uht ou uat (ultra-alta temperatura), acondicionado em embalagem do tipo longa vida, caixa contendo 01 litro. Deverá conter para uma porção 200 ml, valor calórico 120 – 125 kcal, carboidrato 9,2 – 9,6 g, proteínas 6,2 – 6,4g, gorduras totais 6,2 – 6,4. contendo os seguintes ingredientes: leite integral, estabilizante citrato de sódio fosfato trissódico. Validade mínima de 03 meses.

39- Torrada de Sal, com valor calórico de 68 - 70 kcal, carboidrato 10 – 11 gramas, proteína 1,5 – 1,7 gramas, gorduras totais 1,1 – 1,2 gramas. Embalagem com 30 gramas. Validade mínima de 06 meses.

40- Geléia de frutas de sabores variados, acondicionada em blisters, não violados, resistentes, com gramatura de 15 gramas. Validade mínima de 03 meses.

41- Achocolatado, sabor chocolate com valor calórico para uma porção de 200 ml 184 - 185 kcal, carboidrato 30 – 32 gramas, proteína 3,7 – 3,9 gramas, gorduras totais 4,5 – 4,7 gramas, vitamina A 135 mcg, vitamina C 8 – 9 mg, ácido fólico 34 – 35 mcg. Ingredientes: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas, espessante goma-guar. Embalagem com 200 ml. Validade mínima de 06 meses.

42- Biscoito salgado, sabor original, com valor calórico de 120 – 121 kcal, carboidrato 15 – 17g, proteína 2,1 – 2,2g, gorduras totais 4,6 – 4,8g, sódio 191 – 193mg, gorduras



333
JP



saturadas 1,7 – 1,9g, gorduras trans 0g. Embalagem individual com 26g. Validade mínima de 06 meses.

43- Biscoito waffer recheado sabor chocolate, embalagem contendo 40 g, com valor calórico 207 - 209 kcal, carboidrato 21 – 23g, proteínas 2,1 – 2,2g, gorduras totais 10 – 12g. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo, cacau em pó, amido, xarope de glicose, sal, aromatizante, emulsificantes, fermento químico.

44- Bebida a base de Soja, sabor laranja, para uma porção de 200 ml: valor calórico de 62 - 63 kcal, carboidrato 11 - 13 gramas, proteína 1,1 – 1,2 gramas, gorduras totais 0,7 gramas. Ingredientes: água, extrato de soja, açúcar, suco concentrado de laranja, maltodextrina, vitaminas e minerais, estabilizante, pectina, acidulante ácido cítrico, corante urucum e aromatizante. Embalagem com 200 ml. Validade mínima de 03 meses.

45- Queijo processado cremoso sachê com 18 gramas. Validade mínima de 03 meses.

46- Bombom recheado com creme de castanha de caju, com valor calórico de 100 – 103 kcal, carboidratos 11 – 13 gramas, proteínas 0,8 – 0,9 gramas, fibra alimentar, 0 gramas. Validade mínima de 06 meses.

47- Fermento em pó químico, contendo os seguintes ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fermentos químicos, fosfato monocalcico, bicarbonato de Sódio e carbonato de Cálcio. Embalagem com 100 gramas. Validade mínima de 03 meses.

48- Pé-de-moleque crioulo, acondicionado em porções individuais, com peso líquido aproximado de 25 gramas. Ingredientes: amendoim torrado, sal, glucose, conservador ácido sórbico e corante caramelo. Validade mínima de 06 meses.

49- Aveia em flocos finos, embalagem com 500 gramas, com valor calórico para uma porção de 20g 66 – 68 kcal, carboidratos 15 – 17g. Validade mínima de 03 meses.

50- Farinha Láctea, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes, com valor calórico para uma porção de 30g, 115-119 kcal, carboidrato 20- 22g, proteína 3,5 – 3,8g, gorduras totais 1,5 – 1,9g. Embalagem contendo 300g. Validade mínima de 06 meses.

51- Massa para pastel retangular contendo 14 unidades em cada pacote. Validade mínima de 03 meses.

52- Manteiga extra com sal, contendo os seguintes ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de Sódio, embalagem com 10 gramas. Validade mínima de 03 meses.



53- Vinagre branco fermentado de vinho, com acidez mínima de 4,0%. Embalagem em frasco de 750 ml. Validade mínima de 06 meses.

54- Alimento achocolatado em pó, contendo os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante, ácido ascórbico e aromatizantes, apresentando valor calórico para uma porção de 20g, 73 – 75 kcal, carboidrato 15 – 17g, proteínas 0,5 – 0,7g, gorduras totais 0,4 – 0,6g. Embalagem com 400g. Validade mínima de 06 meses.

55- Doce de amendoim com cobertura de chocolate, contendo os seguintes ingredientes: açúcar, amendoim torrado, amido, sal e chocolate hidrogenado, apresentando um valor calórico de 83 – 85 kcal, carboidrato 10 – 12g, proteína 1,5 – 1,8g. Embalagem com 18 gramas. Validade mínima de 03 meses.

56- Paçoca de amendoim, contendo os seguintes ingredientes: amendoim torrado e moído, açúcar, sal, amido. Embalagem contendo 20 gramas. Validade mínima de 03 meses.

57- Chocolate granulado, contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Valor calórico para uma porção de 100g, 405- 410 kcal, carboidrato 83 – 87g, proteína 1,5 – 2,0g. Embalagem contendo 130 gramas. Validade mínima de 06 meses.

58- Suco industrializado concentrado, sabor uva com valor calórico para porção de 200 ml, 108 – 117 kcal, carboidrato 24 – 28g, fibra alimentar 1,4 – 1,8g, gorduras 0g, sódio 0mg, com os seguintes ingredientes. Água, suco e polpa de uva concentrados, açúcar, acidulante: ácido cítrico, corante natural INS 120, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de uva e antiespumante: INS 900. Embalagem individual 200 ml. Validade mínima de 03 meses.

59- Barra de cereais, contendo os seguintes ingredientes: xarope de glicose, flocos de arroz (farinha de arroz, açúcar e sal), aveia em flocos, castanha-do-pará, açúcar mascavo, açúcar invertido, gordura de palma, uva passa, maçã desidratada, canela em pó e estabilizante lecitina de soja e322; com valor calórico 86 – 91 kcal, carboidrato 12 – 15g, proteínas 0,8 – 1,0 g. Embalagem com 25 gramas.

60- Queijo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, em embalagem com 100 gramas. Validade mínima de 03 meses.

61- Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos; com valor calórico para uma porção de 20g - 66 – 68 kcal,

335
FD



carboidratos 15 – 17g. Apresentação em embalagem de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.

62- Bolinho com sabor de brigadeiro e cobertura de granulado, com valor calórico de 158 – 161 kcal, carboidrato 20-22g, proteína 2,2 – 2,5g, gorduras totais 6,4 – 6,8g. Embalagem com 40 gramas. Validade mínima de 06 meses.

62- Colorau deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre nem rançoso; não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal. Com ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc.). A embalagem deverá ser com 01 kg. Validade mínima de 06 meses.

63- Farinha de mandioca, torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades, embalagem contendo de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses.

64- Suco concentrado de caju, ingredientes: água, suco de caju concentrado, aromatizante, acidulante ácido cítrico, estabilizante e conservante; informação nutricional porção de 20 ml: valor calórico 10 – 12 kcal, carboidratos 2,0 – 2,2 g, proteínas 0g, gorduras totais 0g, - garrafa c/ 500 ml. Validade mínima de 06 meses.

65- Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15mg de iodo por quilo. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 06 meses.

66- Cereal matinal, contendo os seguintes ingredientes: Milho, açúcar, sal, extrato de malte, sal, ácido ascórbico (vitamina C), óxido de zinco (zinco), niacinamida, ferro reduzido (ferro), palmitato de retinol (vitamina A), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), riboflavina (vitamina B2), mononitrato de tiamina (vitamina B1), ácido fólico (vitamina do complexo B) cobalamina (vitamina B12). Valor calórico para uma porção de 30g 107 – 110 kcal, carboidrato 25 – 27g, proteína 0,8 – 1, 0, gorduras totais 0g. Embalagem com 300 gramas. Validade mínima de 06 meses.

336
W

ANEXO III

GRAMAGEM E INCIDÊNCIA MENSAL DOS PRINCIPAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE
COMPÕEM O CARDÁPIO TÍPICO MENSAL DAS REFEIÇÕES:

Classificação	Corte	Preparação	Gramatura in natura
Bovinos	Paleta	Carne ensopada	200g
	Lagarto	Carne assada	200g
	Alcatra	Bife	200g
	Chã	Bife ensopado	200g
	Paleta moída	Carne moída	180g
	Carne seca	Ensopado	180g
	Costela	Ensopado	250g
Aves	Coxa e sobrecoxa	Diversas	280g
	Filé de peito de frango	Diversas	200g
Pescados	Filé de cação/ e outros	Diversas	200g
	Posta de cação/ e outros	Diversas	200g
Embutidos	Linguiça toscana	Diversas	150g
	Linguiça toscana de frango	Diversas	150g