



Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

AVISO

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO

(Caráter emergencial - Art. 24, IV, e 26, § u., incs. II e III, da Lei 8666/93)

CHAMAMENTO PÚBLICO – CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL Nº. 130/2020/CEL/SUPEL/RO.

Processo Eletrônico - SEI: 0036.214228/2020-20

Objeto: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições prontas em sistema de marmitex para pacientes em estado clínico estabilizado e self service para os servidores das Unidades de Saúde, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais, para atender as necessidades da Assistência Médica Intensiva - AMI, em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.

PRAZO PARA RECEBIMENTO DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS: ATÉ 26/08/2020, ÀS 10H00MIN - (HORÁRIO DE BRASÍLIA – DF).

Os documentos de habilitação e proposta de preços devem atender a todas as exigências do Termo de Referência e/ou Solicitação de Materiais ou Serviços - SAMS, anexo integrante deste aviso.

Tendo em vista o Decreto Estadual 24.887, de 23/03/2020, que declara Estado de Calamidade Pública em todo o território do Estado de Rondônia, os documentos de habilitação e proposta deverão ser enviados exclusivamente via correio eletrônico, e-mail: **celsupelro@gmail.com** até a data e horário estipulados na forma prevista neste aviso. O licitante receberá resposta ao e-mail enviado confirmando o recebimento. A licitante deverá informar, no corpo do e-mail, ao menos o número do Chamamento o qual pretende participar.

As propostas recebidas serão abertas, no dia e hora informados acima, e será publicada no portal www.rondonia.ro.gov.br/supel a relação constando razão social, CNPJ, e valor da proposta. Caso necessário, para fins de validação dos documentos de habilitação, poderá ser realizada pesquisa nos bancos de dados do Sistema de Cadastramento de Fornecedores (SICAF) e do Certificado de Registro Cadastral (CRC/CAGEFOR/RO), nos documentos por eles abrangidos, sem prejuízo da isonomia do certame.

AVISO IMPORTANTE: As propostas recebidas neste chamamento serão analisadas nos termos das Portarias 62 e 65/2020/GAB/SUPEL.

Os interessados podem acompanhar o processo pelo, SEI, <http://www.sei.ro.gov.br/> pelo Portal da Transparência, <http://www.transparencia.ro.gov.br/> e/ou diretamente na Sesau pelo telefone (69) 3212-8303 ou pelo e-mail: fenix.gadsesau@gmail.com

Disponibilidade do Termo de Referência e SAMS e/ou consulta na integra: www.rondonia.ro.gov.br/supel. Maiores informações e esclarecimentos sobre o referido Chamamento Público serão prestados pela Comissão Especial de Licitações - CEL, na Superintendência Estadual de Compras e Licitações através do e-mail celsupelro@gmail.com ou pelo Telefone: (0XX69) 3212-9269.

Publique-se.

Porto Velho/RO, 20 de agosto de 2020.

EVERSON LUCIANO GERMINIANO DA SILVA

Presidente em Substituição - CEL/ SUPEL



Documento assinado eletronicamente por **Everson Luciano Germiniano da Silva, Analista**, em 20/08/2020, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0013090435** e o código CRC **AC512BB7**.

Referência: Caso responda este(a) Aviso, indicar expressamente o Processo nº 0036.214228/2020-20

SEI nº 0013090435



Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia - SESAU/RO

1.2. UNIDADES REQUISITANTES: Assistência Médica Intensiva - AMI

2. OBJETO

Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições prontas em sistema de marmitex para pacientes em estado clínico estabilizado e self service para os servidores das Unidades de Saúde, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais, para atender as necessidades da Assistência Médica Intensiva - AMI, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

2.1. Objetivo

Realizar 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 da unidade hospitalar - com dietas normais e modificadas, para pacientes e servidores plantonistas da Assistência Médica Intensiva - AMI, fornecendo os serviços desejados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômica economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.2. Detalhamento

2.2.1. Especificações das Refeições e Quantitativos Estimados

a) Desjejum: são refeições destinadas a pacientes. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre. O cardápio e os horários para servir serão determinados pela Unidade Hospitalar.

b) Almoço: É uma refeição destinada para paciente e servidor plantonista (ou casos excepcionais com autorização da Direção Geral/Adjunta). O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre. O cardápio e os horários para servir serão determinados pela Unidade Hospitalar.

c) Jantar: É uma refeição destinada para paciente e servidor plantonista (ou casos excepcionais com autorização da Direção Geral/Adjunta). O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre. O cardápio e os horários para servir serão determinados pela Unidade Hospitalar.

d) Lanches (Produtos e/ou Preparações): são refeições destinadas para pacientes e servidores. Os lanches destinados aos pacientes e servidores com dietas especiais, deverão ser compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre. O cardápio, a frequência e os horários para serem servidos serão determinados pela Unidade Hospitalar.

e) Café: será destinado aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 100 ml per capita. Deverá ser servido em recipiente térmico, cuja aquisição e higienização serão de responsabilidade da Contratada. A frequência e os horários serão determinados pela Unidade Hospitalar.

2.2.2. Descrição do Fornecimento

2.2.2.1. Dietas Gerais e Especiais

a) O fornecimento de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.

b) O fornecimento da alimentação consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e Materiais de consumo em geral
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e Materiais de consumo
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e Materiais de consumo
- Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados
- Coleta de amostras da alimentação preparada
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado, bem como proceder a coleta de utensílios nos setores fechados, quando necessário.

- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes

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

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

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

2.2.3. 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 Unidade de Saúde.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes com quadro clínico estável em marmitex executivo (com 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, via self service em buffet térmico com cubas em aço inox.

Quanto ao almoço e o jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados 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 infecto-contagiosa poderá ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais.

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

- a) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300ml. Ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- b) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml. Ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- c) Para servir sopa, deverá utilizar copo térmico descartável de isopor com tampa de 500 ml ou sopeiras térmicas.
- d) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml).
- e) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml.
- f) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher).
- g) Canudinho flexível, dobrável e biodegradável 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.
- i) Marmitex executivo (com 03 divisórias), em alumínio. Para pacientes de UTI e servidores do setor fechado, servir, preferencialmente, em marmitex executivo de isopor, visando melhor controle térmico do alimento servido.
- j) 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 (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel.

m) Embalagem para saladas (300ml para saladas cruas e 200ml para salada cozidas ambas com tampa transparente). Considerar, para saladas cruas, per capita de 50 a 70g. Para saladas cozidas, considerar per capita de 100 a 120g.

n) E outros Materiais descartáveis que se fizerem necessários.

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

2.2.3.1. 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
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pela END.

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

O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá 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.

Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão, receberá a refeição, mediante prescrição médica com autorização da END da Unidade.

2.2.3.2. Higienização na Distribuição das Refeições

A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados à Unidade de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da END e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.

Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições 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 da Unidade de Saúde, sendo fiscalizado pela CCIH.

A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA, 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).

2.2.3.3. Horário das Refeições a serem Servidas

A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes e servidores, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pela END da Unidade de Saúde.

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

2.2.4. Cardápio

2.2.4.1. Regras Gerais

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

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

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, 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. Para elaboração dos cardápios deverão ser consideradas as características qualitativas e quantitativas do Manual de Dietas da Unidade Hospitalar. O cálculo do valor Nutritivo dos cardápios deve ser apresentado juntamente com os mesmos. As Fichas técnicas das preparações também deverão ser apresentadas à ND juntamente com seus respectivos cardápios;

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

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 comensais.

Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e servidores, para as seguintes datas especiais (Páscoa, 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 e servidores, cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

Constam no Anexo II, modelos dos cardápios padronizados que poderão ser utilizados pela CONTRATADA mediante aprovação da END.

Consta no Anexo III, do presente Termo de Referência, a lista dos produtos padronizados que deverão ser utilizados pela CONTRATADA.

2.2.4.6. Servidores

A refeição 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 servidores deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.950 (duas mil novecentos e cinquenta) calorias por dia.

O Leite e café deverão ser servidos em copos de 300ml com tampa já misturados na proporção recomendada. Podendo ser adotado outro tipo de porcionamento conforme solicitação do END ou CCIH da Unidade Hospitalar.

A aquisição dos recipientes (garrafas térmicas), para café e suco será de responsabilidade da CONTRATADA. Considerando que o período de vida útil da garrafa térmica é de 12 (doze) meses, vale salientar que caso estas venham ser danificadas por mau uso a sua reposição será responsabilidade do setor usuário, devendo a CONTRATANTE repor as garrafas que, sob a sua responsabilidade, forem danificadas.

2.2.4.7. 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 nos horários padronizados pelo END, juntamente com a refeição ou lanche padrão, o mesmo não deverá ser cobrado em separado, por entender que deverá fazer parte de uma dieta específica. Entretanto caso a hidratação seja necessária além dos horários já padronizados a mesma deverá ser faturada separadamente, em volume de 200ml de água de coco, suco de fruta ou chás. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da contratada.

O paciente com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento, em horários padronizados pelo END, o mesmo não deverá ser cobrado em separado, por entender que deverá fazer parte de uma dieta específica. Entretanto caso o leite seja necessário além dos horários já padronizados o mesmo deverá ser faturado separadamente.

As pacientes gestantes e nutrizas deverão, também receber lanche e desjejum diferenciados dos demais pacientes. Os mesmos deverão ser iguais aos servidos às pacientes da maternidade.

A aquisição e distribuição de alimentos requisitados pela contratante serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, e atender, no prazo máximo de 48h, com produtos que não fazem parte da rotina de dietas.

2.2.4.7.1. 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.
- As pacientes gestantes e nutrizas deverão receber 300 Kcal e 550 Kcal a mais, respectivamente.

2.2.4.7.2. 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 de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas.

- Restringir condimentos fortes.
- Não incluir frituras.

2.2.4.7.3. 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 a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

2.2.4.7.4. Dieta Semi - Líquida

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

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa liquidificada, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), 01 tipo de tubérculo (batata, mandioca, cará, inhame etc.) e/ou 01 tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser previsto 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.
- O módulo de proteína deverá ser à base da proteína do soro do leite.

2.2.4.7.5. 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 Semilíquida, devendo ser liquidificados e coados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Deve ser previsto 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.

2.2.4.7.6. Dieta Líquida Restrita

Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são líquidos claros, água de coco e outros.

- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.
- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END 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.
- A dieta líquida restrita para fins de faturamento será computado, agrupando-se refeições de um dia para faturar um almoço ou jantar, salvo a utilização de suplementos ou módulos sendo computado para fins de faturamento somente o suplemento ou módulo.

2.2.4.7.7. 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".

- Na colação deverá ser fornecida oleaginosas e 01 porção de fruta
- 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.
- As preparações servidas nos lanches deverão ser com teor de carboidratos reduzidos, sendo assim deverão ser preparadas com alimentos de baixo índice glicêmico ou carga glicêmica.
- 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.

2.2.4.7.8. 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) quando solicitado pela END.

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

2.2.4.7.9. Dietas Hiperproteicas e Hiperclórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- No desjejum /Lanche - frios ou geléia ou ovos;
- Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- no almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

2.2.4.7.10. Dietas Hipocalóricas

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

As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pela END da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

- Na colação deverá ser fornecida oleaginosas e 01 porção de fruta.
- As preparações servidas nos lanches deverão ser com teor de carboidratos reduzidos, sendo assim deverão ser preparadas com alimentos de baixo índice glicêmico ou carga glicêmica.
- A dieta Hipocalórica poderá seguir os mesmos critérios da dieta para Diabético, ficando à critério da END da Unidade Hospitalar.

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

2.2.4.7.11. Dietas Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, preparações com frituras, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis, bem como a inclusão de oleaginosas na dieta.

2.2.4.7.12. 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.

2.2.4.7.13. Outras Considerações em Relação às Refeições

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

O cardápio utilizado poderá ser o mesmo para pacientes com dieta geral e servidores plantonistas, ficando à critério da END da unidade hospitalar.

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, peixes e vísceras, devendo, porém obedecer a um padrão de:

PRODUTO	QUANTIDADE		FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
	SEM	COM		

		OSSO	OSSO		
Peixe	Filé = 250 g	-	-	2 vezes por semana	Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne bovina de 1ª	200 g	-	-	4 vezes por semana	
Carne bovina de 2ª	200 g	-	-	3 a 4 vezes por semana. Proporção de 1ª e 2ª de 3:1	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais. Não serão utilizadas carnes bovinas com osso.
Carne Suína	200 g	-	-	1 vez por semana.	Para os pacientes será fornecido apenas preparação com o lombo suíno.
Carne Suína (pé, orelha, rabo)	-	100g	-	2 vezes ao mês	Será utilizada na feijoada servida para acompanhantes e servidores
Frango	Coxa e sobrecoxa	-	250 g	3 vezes por semana	-
	Peito	-	250 g	2 vezes por semana	-
Víscera	180 g	-	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Fígado

OBS.: O per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo.

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 da 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 beneficiadas 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 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 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.

2.2.5. 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 Rondônia – AGEVISA/RO 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.

2.2.5.1. Recebimento de Produtos de Origem Animal

O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, 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

2.2.5.2. 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 adequadas.

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 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
--	----------------------

2.2.5.3. 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

2.2.5.4. 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.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

2.2.5.5. 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.

Concentrados (xaropes) congelados	-18°C com tolerância até -15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

2.2.5.6. 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.

2.2.6. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados:

- Não manter caixas de papelão, bem como 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 25cm 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 a 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 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm 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 10cm 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.

2.2.7. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos

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

- 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 confirmam a mesma segurança.
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 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.

2.2.8. Higienização dos Alimentos

2.2.8.1. Regra 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 sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

2.2.8.2. 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 e após enxaguá-las com água filtrada.
- 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.

2.2.8.3. 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.

2.2.8.4. 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.

2.2.8.5. Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, data de nascimento, clínica, quarto e leito, horário e data, 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	<p>O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 200ml; - Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100ml; - Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"> - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml; - Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa de três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml; - Sopas (da dieta líquida e semilíquida) e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml;

	- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200ml;
Quanto à sobremesa:	- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.
Lanches	- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200 ou 300 ml dependendo da dieta; - Bolos, tortas e similares deverão ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

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 em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

2.2.8.6. 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.

- 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, cozinha geral, destinada a pacientes adultos, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante.

- Caso seja necessário, a empresa CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação 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.

2.2.9. Higienização nas Atividades Diárias

2.2.9.1. 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, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos.
- Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adornos.

2.2.9.2. 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.

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

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

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão 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 (marmiteix executivo, copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições são de responsabilidade da CONTRATANTE.

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

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. 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 “cross hatch”. 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

2.2.9.4. 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.

2.2.9.5. Controle Integrado de Pragas

Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da cozinha industrial. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

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

2.3 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

2.3.1 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/atitudes:

- 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).
- 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 quantia 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.

2.3.2 EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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 (artigo 8º do Decreto Estadual no 45.765, de 20/04/2001);

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;

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial 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, ao Contratante ou diretamente a CIRE, 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, se for o caso, 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 a redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
- m) A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

2.3.3 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.

(a1) 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 atenda 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 ao Contratante a aprovação de tais substituições;

f) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos a apreciação do 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.

- 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.

2.3.4 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 implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

b) Quando implantado, pelo Contratante, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

2.3.4.1 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.

2.3.4.2 Materiais recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO 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)

c) Quando implantadas pelo 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.

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto a 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.

2.3.4.3 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 Federal no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto Federal 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 do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados a Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

e) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

2.3.5 CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

a) Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo a saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender as necessidades de redução de níveis de ruído.

2.3.6 DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COZÕES

a) Em conformidade com a Lei Estadual no 12.047, de 12.9.2005 e 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 a 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.

2.4. Quanto ao Quantitativo Estimado

A quantidade de refeições foi baseada nas informações enviadas pela Unidade Hospitalar, através da Planilha (0011924974), em resposta ao Memorando nº 347/2020/SESAU-GECOMP (0011811752), e estão demonstradas no Anexo I (Memória de Cálculo das Estimativas) deste termo de referência.

3. JUSTIFICATIVA

A história e a evolução da alimentação hospitalar vêm desde a antiguidade, associando a alimentação dietética com a saúde, e também a reconhecendo 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 estadual, 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 enfermagens 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, sendo um bem 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta 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 o fornecimento de alimentação hospitalar pronta 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 coterapêutico 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, ela 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 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 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 existem profissionais em regime de plantão, sendo inviável sua saída das dependências da unidade para realização das refeições, e que existem pacientes hospitalizados que necessitam de nutrição adequada para o restabelecimento da saúde.

Considerando que a Unidade de Assistência Médica Intensiva - AMI 24 horas, consiste num equipamento de saúde de retaguarda do Hospital Estadual Pronto Socorro João Paulo II, proporcionando a fusão de duas linhas de cuidados da Rede de Urgência e Emergência, visando a implementação da estratégia de "Promoção da Qualidade de Vida" como forma de enfrentamento das causas das urgências do Estado.

Considerando a Informação nº 85/2020/SESAU-SC (0011789719) em que solicita *"providências quanto a Deflagração de Processo Administrativo, cujo objeto seja a **Contratação em Caráter Emergencial de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições prontas em sistema de marmitex para pacientes em estado clínico estabilizado e self service (dietas normais e dietas especiais) para atender as necessidades da AMI 24H e do SAMD, pelo período de 90 dias, prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.**"*

Considerando que tal solicitação faz-se necessária tendo em vista que o contrato nº 225/PGE-2014 (7856515), já encontra-se em prazo excepcional com vigência até o dia 27 de agosto de 2020.

Porém, a Unidade SAMD, através do Despacho SAMD-COORD (0012481071), se manifestou informando que não há necessidade de Fornecimento de refeições, pois *"conta com servidores em regime de plantão na função de diaristas, seis horas corridas, os servidores que fazem hora extra ou Plantão especial, o Hospital de Base com muita cordialidade e presteza, fornece as refeições para os mesmos, bem como café e leite";*

Informamos, ainda, que foi aberto o Processo Licitatório nº 0036.209751/2020-34, visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar, por um período de 12 meses, para atender as necessidades do Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - HPSJP-II e da Assistência Médica Intensiva - AMI.

DA NECESSIDADE DE TERCEIRIZAR O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

a) Economia de 100% do tempo anteriormente dedicado ao abastecimento, preparação e fornecimento de refeições, o que possibilita dedicação integral ao objetivo principal da Unidade Hospitalar.

b) Redução do custo unitário da refeição, com pagamento somente das refeições efetivamente fornecidas.

c) Melhoria na qualidade e diversidade das refeições oferecidas – rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido, assegurando o porte nutricional adequado.

d) Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos “in natura”.

e) Absorção de mão-de-obra existente (não há demissão) e contratação de mão-de-obra inexistente, gerando mais empregos, sendo supervisionadas por nutricionistas e técnicos em nutrição.

f) Valorização, aproveitamento e qualificação profissional dos Recursos Humanos – treinamentos e reciclagem dos profissionais existentes nos conceitos de alimentação saudável.

g) Absorção e todos os gastos com a estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz e gás.

h) Manutenção preventiva e corretiva de peças equipamentos com pronta reposição.

Considerando que esta SESAU não possui em seu quadro próprio recursos humanos, cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições tão pouco de equipamentos para operacionalização do serviço.

Frisamos que a alimentação hospitalar comum deve ocorrer de forma transportada em virtude da ausência de espaço físico para montagem de uma cozinha hospitalar estruturada;

Para a alimentação dos servidores para o serviço funcionar adequadamente é essencial a destinação de uma área de copa que funcione como um pequeno refeitório;

Assim, a terceirização de atividades, como é o caso do fornecimento de alimentação hospitalar, atende de maneira mais adequada às especificidades das diversas dietas prescritas, conservando a qualidade e o rigor característico de sua operação.

Todo esse cuidado é extensivo a todo quadro funcional e pacientes.

Ressaltamos 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, 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.

Portanto, diante do todo acima exposto justifica-se a Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições prontas em sistema de marmitex para pacientes em estado clínico estabilizado e self service para os servidores das Unidades de Saúde, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais, para atender as necessidades da Assistência Médica Intensiva - AMI, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

4.DA EXECUÇÃO

4.1. Local de distribuição

O fornecimento de alimentação hospitalar pronta para pacientes e servidores plantonistas serão entregues no endereço abaixo:

*Assistência Médica Intensiva - AMI - Rua Geraldo Siqueira, nº. 4406 esquina com Rua Thomas Edson, Bairro Cidade Nova - CEP: 76.803-746 - Porto Velho/RO.

4.1.1. Dados qualitativos e quantitativos

A Unidade de Saúde onde será realizado o fornecimento de alimentação hospitalar pronta para pacientes e servidores plantonistas, possuem as seguintes características quanto as Dados Qualitativos e Quantitativos:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Número de Leitos	35
Média Mensal de Atendimentos	811,2
Média de Rotatividade de Leitos/Mensal	1,97
Número de Servidores da Área de Saúde	311

4.2. Prazo para Início da Execução dos Serviços

O prazo para início dos serviços será **imediatamente**, contados a partir da última assinatura contratual.

4.3. Da Vigência do Contrato

O prazo de vigência do contrato para prestação de serviços será de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data da primeira assinatura contratual.

4.3.1. Garantia Contratual

4.3.1.1. No momento da convocação com vistas à celebração do contrato, para fiel execução dos compromissos aqui ajustados a CONTRATADA prestará prévia garantia de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, como previsto no art. 56 da lei 8.666/93;

4.3.1.2. A garantia acima citada deverá ser apresentada ao setor de contratos desta SESAU, no momento da convocação da empresa vencedora com vistas a celebração do contrato;

4.3.1.3. A caução prestada pela contratada será restituída após o término do contrato com a devida atualização do valor, desde que seja realizada mediante depósito em espécie (art. 56 § 4º da lei 8666/93).

4.3.2. Rescisão Contratual

4.3.2.1. Poderão ser motivos de rescisão contratual, as hipóteses descritas no Art. 77 e 78 da lei 8.666/93, podendo a mesma ser unilateral amigável ou judicial, nos termos e condições do Art. 79 da referida lei.

4.3.2.1. A empresa CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão dos Art. 77 à 80 da lei 8.666/93.

4.3.3. Reajuste do Contrato

4.3.3.1. Durante o prazo de vigência do Contrato, os preços serão irremovíveis.

4.4. Do Recebimento do Fornecimento de Alimentação Hospitalar Pronta

4.4.1. O objeto desta licitação será recebido conforme disposto nas alíneas "a" e "b", Inciso I, artigo 73, da Lei Federal 8.666/93 (Licitações e Contratos Administrativos).

a) **Provisoriamente**, dispensado conforme Art. 74, I da Lei 8.666/93.

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 da Lei 8.666/93 no prazo de 5 (cinco) dias

4.4.2. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

4.4.3. O fornecimento deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

4.4.4. O fornecimento será supervisionado por uma comissão e/ou fiscal(is) que terá juntamente com o Requisitante a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do fornecimento realizado.

4.4.5. A empresa vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o que for recusado por apresentar-se contraditório as especificações contidas neste Termo de Referência.

4.4.6. Dentro do prazo de vigência do Contrato, a Contratada será obrigada a realizar o fornecimento conforme condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

4.4.7. A CONTRATADA permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

4.5 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS

4.5.1 Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

4.5.2 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

4.5.3 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

4.5.4 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

4.5.5 Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

4.5.6 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

4.5.7 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

4.5.8 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

4.5.9 A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

5. PAGAMENTO

O pagamento será de forma mensal, sobre os fornecimentos efetivamente executados conforme apresentação pela empresa CONTRATADA dos mapas de fornecimento das refeições assinados pelos Nutricionistas chefes da END e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

Será efetuado o pagamento mediante a apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto no art. 73 da Lei nº 8.666, de 1993, através da Comissão de Recebimento de Serviços e Materiais, onde o fornecimento foi realizado.

A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

I - do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, na forma do § 4º do Art. 31 da Lei nº 9.032, de 28 de abril de 1995, quando se tratar de mão-de-obra diretamente envolvida na execução dos serviços;

II - da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93;

III - do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejarão o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

O prazo para pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de sua apresentação, após o adimplemento da obrigação por parte da contratada.

Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas

$$I = \frac{TX}{100}$$

$$365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo.

Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a ADMINISTRAÇÃO, a critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida.

Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

A administração não pagará nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras, à exceção de determinações judiciais, devidamente protocoladas no órgão.

Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

A Administração efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à (s) CONTRATADA (S).

É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), e Certidão Negativa da Receita Estadual – SEFIN, Certidão Negativa Municipal, Certidão Negativa Federal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão neste exercício por conta da seguinte programação orçamentária:

DESCRIÇÃO DA DESPESA	
Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições prontas em sistema de marmitex para pacientes em estado clínico estabilizado e self service para os servidores das Unidades de Saúde, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais, para atender as necessidades da Assistência Médica Intensiva - AMI, em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.	
Resposta ao:	Memorando nº 402/2020/SESAU-GECOMP (0012489401)
Indicação do Projeto/Atividade:	10.302.2034.4009 - Assegurar Atendimento em Saúde nas Unidades Hospitalares
Indicação da Fonte de Recursos:	0110 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0209 - Recursos do Sistema Único de Saúde
Natureza da Despesa:	33.90.30 - Material de Consumo

Fonte: Informação nº 300/2020/SESAU-NPPS (0012517376).

7. ESTIMATIVA DA DESPESA

O valor estimado para a contratação será determinado pela pesquisa de preços que será efetuada no mercado pelo setor de cotação da Superintendência de Licitação/SUPEL/RO.

8. SANÇÕES

8.1 Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre a parte inadimplida.

8.2 Se a adjudicatária recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre a parte inadimplida.

8.3 A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, 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 instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAF e no CAGEFOR (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

8.4 A multa, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

8.5 As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.

8.6 De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

8.7 A sanção denominada "Advertência" só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

8.8 São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 12.205 de 30 de maio de 2006, e do DECRETO nº 10.024 de 20 de setembro de 2019:

1. Inexecução total ou parcial do contrato;
2. Apresentação de documentação falsa;
3. Comportamento inidôneo;
4. Fraude fiscal;
5. Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

8.9 As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da Contratada, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou a terceiros.

8.10 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA*
1.	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
2.	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência.	06	4,0% por dia
3.	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados por dia e por unidade de atendimento;	05	3,2% por dia
4.	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
5.	Recusar-se a executar o fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;	04	1,6% por dia
6.	Executar o fornecimento incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência.	02	0,4% por dia
7.	Fornecer informação pérfida sobre o fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
8.	Efetuar o pagamento da rede credenciada no prazo estipulado; por dia e por ocorrência.	06	4,0% por dia
9.	Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por	05	3,2% por dia

	ocorrência;		
10.	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	03	0,8% por dia
11.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8% por dia
12.	Iniciar execução dos fornecimentos nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
13.	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, equipamentos, dados, etc.	02	0,4% por dia
14.	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência;	02	0,4% por dia
15.	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
16.	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do Órgão, por funcionário e por dia;	01	0,2% por dia

** Incidente sobre o valor mensal do contrato.*

8.11 As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.12 Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

8.13 As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

8.14 As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

8.15 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.16 A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

8.17 Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

9.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1.1 A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

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

9.1.3 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 Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;

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

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

9.1.6 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços;

9.1.7 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

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

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

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

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

- 9.1.12** Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas;
- 9.1.13** Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias 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 ao Contratante;
- 9.1.14** Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;
- 9.1.15** Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 9.1.16** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- 9.1.17** Cumprir as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Termo.
- 9.1.18** Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para os pacientes, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- 9.1.19** Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- 9.1.20** Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- 9.1.21** Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.
- 9.1.22** 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 a execução dos serviços;
- 9.1.23** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências legislações vigentes;
- 9.1.24** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Contratante;
- 9.1.25** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 9.1.26** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades estabelecidas 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;
- 9.1.27** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

- 9.1.28** 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 pelo Contratante;
- 9.1.29** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios.
- 9.1.30** 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;
- 9.1.31** 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.
- 9.1.32** Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- 9.1.33** Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 9.1.34** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- 9.1.35** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- 9.1.36** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança.
- 9.1.37** 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;
- 9.1.38** Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 9.1.39** Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- 9.1.40** Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;
- 9.1.42** 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;
- 9.1.43** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente Termo, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 9.1.44** 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.
- 9.1.45** Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 9.1.46** 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;
- 9.1.47** Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

9.1.48 Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do 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 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;

9.1.49 Controlar a saída do refeitório durante as refeições, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;

9.1.50 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;

9.1.51 Elaborar e implementar, dentro de 60 (sessenta) 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 comum acordo com o SND do Contratante;

9.1.52 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 do Contratante;

9.1.53 Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

9.1.54 Atender aos parâmetros e critérios para o controle higiênicos sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;

9.1.55 Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

9.1.56 Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

9.1.57 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;

9.1.58 Proceder a 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;

9.1.59 Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

9.1.60 Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

9.1.61 Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo 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 lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

9.1.62 Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências da cozinha da Contratada.

- 9.1.63** Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos do controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- 9.1.64** 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;
- 9.1.65** Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade;
- 9.1.66** Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
- 9.1.67** 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.
- 9.1.68** 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;
- 9.1.69** Reparar, corrigir, remover ou substituir, as 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;
- 9.1.70** Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados no refeitório;
- 9.1.71** Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 9.1.72** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Termo, sem ônus para o Contratante;
- 9.1.73** Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante;
- 9.1.74** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas neste Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- 9.1.75** 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 manutenção do atendimento adequado; bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- 9.1.76** Re-executar a preparação das refeições sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com o especificado neste Termo;
- 9.1.77** A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

9.1.78 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente Termo.

9.2 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

9.2.1 Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

9.2.3 Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas a distribuição das refeições;

9.2.4 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais e especiais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

9.2.6 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

9.2.7 Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

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

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1 Deverá ser apresentado Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, da licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de que trata esta presente contratação:

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemple o fornecimento do objeto condizente com o objeto desta licitação.

a.1.1.) Para fins de análise neste processo será considerado condizente com o objeto o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, com pelo menos 30% do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar.

a.3) Entende-se por pertinente e compatível em prazo o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os serviços dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, pelo período mínimo de 30% (trinta por cento) da vigência do futuro contrato.

a.3) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

a.4) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e prazos de prestação dos serviços.

a.5) Sendo o atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito privado dever ter firma do emitente reconhecida em cartório competente; o atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente. (Orientação técnica nº 01 e 02/2017/GAP/SUPEL de 14/02/2017).

a.6) E, na ausência dos dados indicados acima em especial do reconhecimento de firma em cartório competente, antecipa-se a diligência prevista no art. 43 parágrafo 3º da Lei Federal 8.666/93 para que sejam encaminhados em conjunto os documentos comprobatórios de atendimentos, quais sejam cópias de contratos, notas de empenho, acompanhados de editais de licitação, dentre outros. Caso não sejam encaminhados, o Pregoeiro os solicitará no decorrer do certame para certificar a veracidade das informações e atendimento da finalidade do Atestado. (Orientação técnica nº 01 e 02/2017/GAP/SUPEL, de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2018, e Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2018, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 10 de março de 2017)."

b) Apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para o fornecimento de que trata esta despesa.

c) Apresentar declaração formal e nominal da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para o fornecimento do objeto, como condição para assinatura do contrato.

d) Será exigido que na relação nominal da equipe técnica, seja indicado o Responsável Técnico e sua qualificação profissional (nome completo, endereço, CPF, nº no Registro de Classe competente), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, conforme Lei Estadual nº 2195 de 30/11/2009 (DOE de 02/12/2009), o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência.

e) A licitante deverá estar rigorosamente registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente.

f) Apresentar Declaração Formal de que no momento da assinatura do contrato entregará:

f.1) Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pelo órgão municipal/estadual.

f.2) Alvará de funcionamento da empresa expedido por órgão competente

g) Apresentar declaração formal quanto a existência de cozinha industrial na cidade de Porto Velho bem como da logística necessária para o transporte das refeições;

10.1.1 A Administração, por meio da fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações acima, prestadas pela empresa licitante.

10.2 Documentação Relativa à Qualificação Jurídica

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);
- g) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 7.775, de 2012](#).
- h) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução [Normativa RFB nº 971, de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).
- i) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.2.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

10.3 Documentação Relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta [nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.4 Documentação Relativa à Qualificação Econômico-Financeira

Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05](#) (recuperação judicial, extrajudicial e falência) emitida pelo órgão competente, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade.

a.1). Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei 11.101/2005.

a.2) Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica

10.5 Documentação relativa à regularidade trabalhista

a) Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

10.6 Declaração que a empresa não emprega menor de 18 anos, conforme disposto no inciso **XXXIII** do art. 7º da Constituição Federal.

10.7 Declaração de que o representante da empresa não é servidor público, nos termos do art. 12 da Constituição Estadual;

10.8 No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, DEVERÃO APRESENTAR TODA A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA, todavia, nos termos do Art. 43 § 1º da Lei Complementar nº. 123/06, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, a Comissão de Credenciamento, concederá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração de classificação da Credenciada, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1 No julgamento das propostas será considerado o critério menor valor global, conforme SAMS em anexo, com o objetivo de ampliar a competição do certame a fim de contratar a proposta mais vantajosa para a Administração.

11.2 O critério menor preço global por lote justifica-se pela natureza do objeto, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos. A divisibilidade do objeto iria acarretar por parte dos fornecedores desinteresse em contratar com a administração vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e de certa forma encareceriam o produto. Por meio do critério de menor preço global é possível conseguir menores preços na licitação, pois caso contrário, os preços seriam mais elevados, visto que a quantidade seria irrisória.

11.3 Nos preços propostos deverão estar computados todas as despesas necessárias inclusive custos com materiais, transporte, instalações, depreciações, mão de obra comum e especializada impostos, encargos sociais e trabalhistas, remunerações, etc, que constituirão a única, exclusiva e completa remuneração do objeto de que trata essa despesa.

12. ANÁLISE TÉCNICAS DAS PROPOSTAS

A análise técnica das propostas será realizada por equipe técnica através de Comissão Especial da SESAU devidamente nomeada por meio de Portaria.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

É vedada a subcontratação, cessão ou transferência total de quaisquer direitos e/ou obrigações inerentes ao presente contrato, por parte da CONTRATADA.

14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da licitação não é de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, não é o caso da aplicação do art. 33, da Lei Federal nº 8.666/93.

A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

15. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

* Resolução nº 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

* Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas na área de alimentos.

* Portaria MS/GM nº 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

* Portaria MS nº 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

* Resolução - RDC/ANVISA nº 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

* Portaria MT nº 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

* Resolução - RDC/ANVISA nº 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

* Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

* RDC nº 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de fornecimento de alimentação hospitalar prontas de saúde.

- * Lei Federal nº 10.741, de 01 de outubro de 2003.
- * Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.
- * Resolução - RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011.
- * Resolução - RDC nº 63, de 6 de julho de 2000.

16. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

16.1 - 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/atitudes:

- 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 à 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 alguma etapa do fornecimento, 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).

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 quantia 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.

16.2 - 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;

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;

16.3 - 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 convencional de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

c) Enriquecer os Cardápios com as ideias 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.

- 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.

16.4 - 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 implantados 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:

16.4.1 - 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.

16.4.2 - Materiais recicláveis

Para os Materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para 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.

16.5 – 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 nº79.094 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,

g) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

16.6 - Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

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.

17. CONDIÇÕES GERAIS

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. A empresa CONTRATADA declara, expressamente, que tem pleno conhecimento dos fornecimento de alimentação hospitalar pronta que fazem parte deste contrato bem como os locais de suas execução.

17.4. Qualquer tolerância da CONTRATANTE quanto a eventuais infrações contratuais não implicara renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

17.5. CUMPRIR E FAZER CUMPRIR, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este termo.

17.6. O contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários aos serviços, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato para os seus acréscimos, nos termos do artigo 65, § 1º da Lei Federal nº 8.666/93.

17.7. Esse termo de referência encontra-se em harmonia com o Decreto nº 21.264 de 20 de setembro de 2016, que dispõe sobre a aplicação do Princípio do Desenvolvimento Estadual Sustentável no âmbito do Estado de Rondônia.

18. ANEXOS

Anexo I - Memória de Cálculo das Estimativas

Anexo II - Cardápios Padronizados

Anexo III - Lista de Produtos Padronizados

Anexo IV - Lista de Siglas

Anexo V - Modelo de Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização

Anexo VI - Modelo de Declaração de ME ou EPP

ANEXO VII - Planilha per capita da Unidade

Porto Velho/RO, 03 de agosto de 2020.

Elaboração:

Cíntia Araújo do Nascimento

Agente em Atividades Administrativas - GECOMP/SESAU/RO

Matrícula: 300.156.297

Revisão Técnica:

Jaqueline Teixeira Temo

Gerente de Compras - GAD/SESAU

Matrícula: 300.105.039

Revisão Técnica:

Damile Cristina Neves da Silva

Coordenadora Geral/ AMI-24h

Matrícula: 300.157.649

Revisão Técnica:

Robson Bandeira da Silva

Nutricionista - AMI

Matrícula: 300.123.841

Na Forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93, aprovo o presente Termo de Referência, bem como seus anexos.

NÉLIO DE SOUZA SANTOS

Secretário Adjunto de Estado da Saúde

SESAU-RO

ANEXO I - MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS ESTIMATIVAS DE REFEIÇÕES

ASSISTÊNCIA MÉDICA INTENSIVA - AMI

Informações enviadas via Despacho AMI-NUTRI (0011924036) e planilha (0011924974)

REFEIÇÕES PARA PACIENTES E SERVIDORES PLANTONISTAS

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ITEM	REFEIÇÃO	COMENSAIS	MÉDIA DE COMENSAIS POR REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES POR DIA	MÉDIA		
					DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
1	Desjejum	paciente	3,375	1	3,37	101,25	1215
		servidor	87,14	1	87,14	2614,33	31372
2	Colação	paciente	3,816	1	3,816	114,5	1374
3	Almoço	paciente	3,811	1	3,811	114,33	1372
		servidor	60,58	1	60,58	1817,5	21810
4	Lanche	paciente	3,80	1	3,8	114,16	1370
		servidor		1	69,23	2077,08	24925
5	Jantar	paciente	3,788	1	3,788	113,66	1364
		servidor	29,67	1	29,67	890,167	10682
6	Ceia	paciente	3,71	1	3,71	111,41	1337
		servidor	29,67	1	29,67	890,167	10682

LANCHES PARA SERVIDORES

ITEM	Produto ou preparação	COMENSAIS POR DIA	FREQUÊNCIA POR DIA	MÉDIA LITRO		
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
2	Café (100ml)	186,84	3	186,04	5581,57	66979

QUANTIDADES ESTIMADAS VISAM ATENDER O QUE SEGUE:

ESPECIFICAÇÃO	MÉDIA		
	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
PACIENTES	22,295	669,31	6658
SERVIDORES	276,29	8289,244	99471

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Número de Leitos	35
Média Mensal de Atendimentos ¹	811,2
Média de Rotatividade de Leitos/Mensal	1,97
Média Mensal de Acompanhantes	não se aplica

ANEXO II - CARDÁPIOS PADRONIZADOS**MODELOS DE CARDÁPIOS QUALITATIVOS**

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
LIVRE 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão c/ margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão • Biscoito salgado c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelga/beterraba ralada/cebola • Batata frita • Lagarto ao madeira • Arroz c/ cenoura • Feijão c/ legumes • Melancia • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Misto quente 	<ul style="list-style-type: none"> • Alface/rúcula/tomate • Abobrinha e cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco
LIVRE 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão c/ margarina • Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Achocolatado • Torradas c/ orégano 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada ao vinagrete • Purê rosado • Peixe a dorê • Arroz • Feijão c/ maxixe • Abacaxi • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada verde • Macarrão a bolonhesa • Bife ao molho • Arroz c/ ervilha • Canja • Laranja • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
BRANDA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão c/ margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão 	<ul style="list-style-type: none"> • Beterraba e vagem ao vapor • Batatas douradas • Lagarto de panela • Arroz c/ cenoura • Feijão c/ legumes batido • Banana c/ mel 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Pão c/ queijo 	<ul style="list-style-type: none"> • Abobrinha refogada • Cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco

			<ul style="list-style-type: none"> • Suco de maracujá 			
BRANDA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão c/ margarina • Banana cozida 	<ul style="list-style-type: none"> • Achocolatado • Torradas 	<ul style="list-style-type: none"> • Abóbora na manteiga • Purê rosado • Filé de peixe grelhado • Arroz • Feijão c/ maxixe batido • Abacaxi em calda • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de manga • Biscoito de polvilho 	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes no vapor • Macarrão a bolonhesa • Bife ao molho • Arroz c/ ervilha • Canja • Mamão • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
PASTOSA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão doce c/margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão • Biscoito maizena c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> • Beterraba ralada cozida • Batata em cubos cozida • Lagarto desfiado ao madeira • Arroz papa c/ cenoura • Feijão c/ legumes batido • Banana amassada c/ mel • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Bolo mesclado 	<ul style="list-style-type: none"> • Abobrinha/cenoura picadas e cozidas • Filé de frango desfiado • Arroz papa • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco
PASTOSA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão bolinha c/ margarina • Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Achocolatado • Biscoito doce 	<ul style="list-style-type: none"> • Abóbora cozida • Purê rosado • Peixe desfiado • Arroz papa • Feijão c/ maxixe batido • Doce de leite • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de manga • Biscoito de polvilho 	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes picados e cozidos • Macarrão a bolonhesa • Carne moída ao molho • Arroz papa c/ ervilha • Canja • Mamão • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
LEVE 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão doce c/margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão • Biscoito maizena c/margarina 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de feijão • Banana amassada c/mel • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Bolo mesclado 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco
LEVE 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão bolinha c/margarina • Banana cozida c/canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Achocolatado • Torradas c/orégano 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de soja, carne e legumes • Doce de leite • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de manga • Biscoito de polvilho 	<ul style="list-style-type: none"> • Canja • Mamão • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
SEMILÍQUIDA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite c/ suplemento protéico e calórico • Água de coco 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de feijão c/ carne e macarrão batida • Sorvete de doce de leite • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Iogurte 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de carne moída e legumes batida • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco batido
SEMILÍQUIDA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite enriquecido • Suco de laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Frapê 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de soja, carne e legumes batida • Gelatina de abacaxi • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de manga • Leite fermentado 	<ul style="list-style-type: none"> • Canja batida • Gelatina de açai • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
LÍQUIDA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite c/ suplemento protéico e calórico 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de feijão c/ carne e macarrão batida 	<ul style="list-style-type: none"> • Iogurte 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de carne moída e 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho

	<ul style="list-style-type: none"> Água de coco 		<ul style="list-style-type: none"> Sorvete de doce de leite Suco de maracujá 		<ul style="list-style-type: none"> legumes batida Gelatina de limão Suco de acerola 	branco batido
LÍQUIDA 2	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite enriquecido Suco de laranja 	<ul style="list-style-type: none"> Frapê 	<ul style="list-style-type: none"> Sopa de soja, carne e legumes batida Gelatina de abacaxi Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de manga Leite fermentado 	<ul style="list-style-type: none"> Canja batida Gelatina de açaí Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de mucilon de arroz
LÍQUIDA RESTRITA 1	<ul style="list-style-type: none"> Chá de maçã Suco de laranja (50%) 	<ul style="list-style-type: none"> Água de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Caldo de legumes Suco de melão 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de caju 	<ul style="list-style-type: none"> Caldo de legumes Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> Chá de erva doce
LÍQUIDA RESTRITA 2	<ul style="list-style-type: none"> Chá de hortelã Suco de pêra 	<ul style="list-style-type: none"> Água de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Caldo de legumes Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de manga 	<ul style="list-style-type: none"> Caldo de legumes Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> Chá de erva cidreira

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
CONSTIPANTE 1	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite s/ lactose Pão francês assado Ovos pochê 	<ul style="list-style-type: none"> Coquetel constipante Biscoito salgado 	<ul style="list-style-type: none"> Couve-Flor c/ cenoura ralada cozida Batata dourada Lagarto de panela Arroz Caldo de feijão Maçã Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de caju Biscoito de polvilho 	<ul style="list-style-type: none"> Abobrinha sauté Filé de frango grelhado Arroz Sopa de carne moída e legumes Gelatina de limão Suco de uva 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de maizena

CONSTIPANTE 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite s/ lactose • Pão massa fina assado • Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de tangerina • Torradas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiras de beterraba e chuchu • Purê rosado • Filé de peixe grelhado • Arroz • Caldo de feijão • Gelatina • Suco de limão 	<ul style="list-style-type: none"> • Água de coco • Leite fermentado 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenoura em cubos c/ mandioquinha • Bife ao molho • Arroz • Canja • Pêra • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
DIABETES 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão integral c/ margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Mamão papaia c/ fibras 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelga/beterraba ralada/tomate • Couve-Flor e vagem gratinadas • Lagarto ao madeira • Arroz • Feijão c/ legumes • Melancia • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Torrada integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Alface/cebola/pepino/rúcula • Abobrinha refogada • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina dietética • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Iogurte dietético
DIABETES 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão de centeio c/ margarina • Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de melão • Biscoito integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada ao vinagrete • Abóbora na manteiga • Filé de peixe grelhado • Arroz • Feijão c/ maxixe • Abacaxi • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada verde • Legumes no vapor • Bife na chapa • Arroz c/ ervilha • Canja • Laranja • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
GASTRITE 1	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de maçã • Leite à base de soja • Pão assado • Ovos pochê 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão • Biscoito salgado 	<ul style="list-style-type: none"> • Beterraba e vagem ao vapor • Batatas douradas • Iscas de peixe ao molho de tomates • Arroz c/ cenoura • Caldo de Feijão • Banana • Suco de melão 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite à base de soja c/ suplemento protéico /calórico • Água de coco 	<ul style="list-style-type: none"> • Abobrinha refogada • Cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola (50%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de maisena c/ leite desnatado

GASTRITE 2	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de hortelã • Leite desnatado • Pão massa fina assado • Banana cozida 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de tangerina • Torradas 	<ul style="list-style-type: none"> • Abóbora na manteiga • Purê rosado • Filé de peixe grelhado • Arroz • Caldo de Feijão • Gelatina de abacaxi • Suco de graviola 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de manga • Biscoito de polvilho 	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes no vapor • Macarrão ao molho • Bife ao molho • Arroz • Canja • Mamão • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz c/ leite desnatado
------------	---	---	---	---	---	---

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
HIPERCALÓRICA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão c/ margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão • Biscoito salgado c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelga/beterraba ralada/tomate • Batata frita • Lagarto ao madeira • Arroz c/ cenoura • Feijão c/ legumes • Banana c/ mel • Suco de maracujá c/ creme de leite 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Misto quente 	<ul style="list-style-type: none"> • Alface/rúcula/cebola c/ maionese • Abobrinha e cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco
HIPERCALÓRICA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite integral • Pão c/ margarina • Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Achocolatado • Torradas c/ geléia de morango 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada ao vinagrete • Purê rosado • Peixe a dorê • Arroz • Feijão c/ maxixe • Abacaxi em calda • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada verde • Macarrão a bolonhesa • Bife ao molho • Arroz c/ ervilha • Canja • Laranja • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz
HIPERPROTÉICA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite enriquecido • Pão c/ margarina • Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão c/ suplemento protéico 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelga/beterraba ralada/tomate/claras em discos • Batata frita 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Misto quente 	<ul style="list-style-type: none"> • Alface/rúcula/cebola • Abobrinha e cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco

		<ul style="list-style-type: none"> Biscoito salgado c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> Lagarto ao madeira Arroz c/ cenoura Feijão c/ legumes Melancia Suco de maracujá 		<ul style="list-style-type: none"> Sopa de carne moída e legumes Gelatina de limão Suco de acerola 	
HIPERPROTÉICA 2	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral c/ suplemento protéico Pão c/ margarina Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> Achocolatado Torradas c/ orégano 	<ul style="list-style-type: none"> Salada ao vinagrete Purê rosado Peixe a dorê Arroz Feijão c/ maxixe Abacaxi Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> Salada verde Macarrão a bolonhesa Bife ao molho Arroz c/ ervilha Canja Laranja Suco de Goiaba c/ leite 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de mucilon de arroz
HIPERPROTÉICA/ CALÓRICA 1	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite enriquecido Pão integral c/ margarina Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> Vitamina de mamão c/ suplemento protéico/calórico Biscoito salgado c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> Acelga/beterraba ralada/tomate/claras em discos Batata frita Lagarto ao madeira Arroz c/ cenoura Feijão c/ legumes Banana c/ mel Suco de maracujá c/ creme de leite 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de caju Misto quente 	<ul style="list-style-type: none"> Alface/rúcula/cebola/maionese Abobrinha e cenoura sauté Filé de frango grelhado Arroz Sopa de carne moída e legumes Gelatina de limão Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de milho branco
HIPERPROTÉICA/ CALÓRICA 2	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral c/ suplemento protéico/calórico Pão de centeio c/ margarina Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Achocolatado Torradas c/ geléia de morango 	<ul style="list-style-type: none"> Salada ao vinagrete Purê rosado Peixe a dorê Arroz Feijão c/ maxixe Abacaxi em calda Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> Salada verde Macarrão a bolonhesa Bife ao molho Arroz c/ ervilha Canja Laranja Suco de Goiaba c/ leite 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de mucilon de arroz

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
-------	----------	---------	--------	--------	--------	------

HIPOCALÓRICA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite desnatado • Pão assado • Ovos pochê 	<ul style="list-style-type: none"> • Mamão papaia 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelga/beterraba ralada/tomate • Couve-Flor e vagem refogadas • Lagarto de panela • Arroz • Feijão c/ legumes • Melancia • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Biscoito água e sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Alface/rúcula/cebola • Abobrinha e cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco c/ leite desnatado
HIPOCALÓRICA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite desnatado • Pão massa fina assado • Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de melão • Torradas c/ orégano 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada ao vinagrete • Purê rosado • Filé de peixe grelhado • Arroz • Feijão c/ maxixe • Abacaxi • Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada verde • Legumes no vapor • Bife na chapa • Arroz • Canja • Laranja • Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz c/ leite desnatado
HIPOLIPÍDICA 1	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite desnatado • Pão integral assado • Ovos pochê 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamina de mamão • Biscoito salgado 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelga/beterraba ralada/tomate • Couve-Flor e vagem refogadas • Lagarto de panela • Arroz c/ cenoura • Feijão c/ legumes • Melancia • Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de caju • Torrada integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Alface/rúcula/cebola • Abobrinha e cenoura sauté • Filé de frango grelhado • Arroz • Sopa de carne moída e legumes • Gelatina de limão • Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de milho branco c/ leite desnatado
HIPOLIPÍDICA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Leite desnatado • Pão de centeio 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de melão • Biscoito integral 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada ao vinagrete • Purê rosado 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada verde • Legumes no vapor • Bife na chapa • Arroz 	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon de arroz c/ leite desnatado

	<ul style="list-style-type: none"> Banana cozida c/ canela 		<ul style="list-style-type: none"> Filé de peixe grelhado Arroz Feijão c/ maxixe Abacaxi Suco de cajá 		<ul style="list-style-type: none"> Canja Laranja Suco de Goiaba 	
HIPOSSÓDICA 1	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral Pão integral c/ margarina s/ sal Ovos pochê 	<ul style="list-style-type: none"> Vitamina de mamão Biscoito maizena 	<ul style="list-style-type: none"> Acelga/beterraba ralada/tomate Couve-Flor e vagem refogadas Lagarto de panela Arroz Feijão c/ legumes Melancia Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de caju Bolo mesclado 	<ul style="list-style-type: none"> Alface/rúcula/cebola Abobrinha e cenoura sauté Filé de frango grelhado Arroz Sopa de carne moída e legumes Gelatina de limão Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de milho branco
HIPOSSÓDICA 2	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral Pão de centeio c/ margarina s/ sal Banana cozida c/ canela 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de melão Torrada doce c/ geléia de morango 	<ul style="list-style-type: none"> Salada ao vinagrete Purê rosado Filé de peixe grelhado Arroz Feijão c/ maxixe Abacaxi Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> Salada verde Legumes no vapor Bife na chapa Arroz Canja Laranja Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de mucilon de arroz

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
LAXANTE 1	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral Pão integral c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> Vitamina de mamão c/ fibras Biscoito salgado c/ margarina 	<ul style="list-style-type: none"> Acelga/beterraba ralada/tomate Batata frita Lagarto ao madeira 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de manga Misto quente 	<ul style="list-style-type: none"> Alface/rúcula/cebola Abobrinha e cenoura sauté Filé de frango grelhado 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de milho branco

	<ul style="list-style-type: none"> Ovos mexidos 		<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão c/ legumes Melancia Suco de ameixa 		<ul style="list-style-type: none"> Arroz Sopa de carne moída e legumes Melão Suco de acerola 	
LAXANTE 2	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral Pão de centeio c/ margarina Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> Achocolatado Torradas c/ orégano 	<ul style="list-style-type: none"> Salada ao vinagrete Purê rosado Filé de peixe grelhado Arroz Feijão c/ maxixe Abacaxi Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> Salada verde Legumes no vapor Bife ao molho Arroz Canja Laranja Suco de mamão c/ ameixa 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de mucilon de milho
IRC 1	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral Pão doce c/ margarina s/ sal Tangerina 	<ul style="list-style-type: none"> Mamão c/ creme de leite e mel 	<ul style="list-style-type: none"> Repolho/tomate/pepino Batata frita Lagarto de panela Arroz Feijão c/ quiabo Melancia Suco de maracujá 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de caju Tapioca s/ sal 	<ul style="list-style-type: none"> Alface/pimentão/cebola Abobrinha sauté Filé de frango grelhado Arroz Sopa de legumes Goiabada Suco de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de milho branco
IRC 2	<ul style="list-style-type: none"> Café Leite integral Pão massa fina c/ margarina s/ sal Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de melão Torrada doce c/ geléia de morango 	<ul style="list-style-type: none"> Salada ao vinagrete Farofa de cebola Filé de peixe grelhado Arroz Feijão c/ abóbora Abacaxi em calda Suco de cajá 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> Salada verde Couve-Flor e vagem no vapor Bife na chapa Arroz Canja Laranja Suco de Goiaba 	<ul style="list-style-type: none"> Mingau de mucilon de arroz

CARDÁPIOS QUALITATIVOS DE LANCHES PARA SERVIDORES

SETORES FECHADOS	COLAÇÃO 08:00 H	LANCHE 15:00 H	CEIA 22:00 H
CARDÁPIO 1	<ul style="list-style-type: none"> • Leite integral/desnatado • Café • Pão de centeio c/ margarina • Mamão 	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Suco de caju • Uva 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite integral/desnatado • Café • Torradas integrais c/ margarina • Salada de frutas
CARDÁPIO 2	<ul style="list-style-type: none"> • Leite integral/desnatado • Café • Pão de soja c/ requeijão • Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Suco de laranja • Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite integral/desnatado • Café • Biscoito integral c/ geléia de morango • Dueto de frutas

ANEXO III - LISTA DE PRODUTOS PADRONIZADOS

ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi
3.	Acelga
4.	Água de Coco Verde
5.	Agrião
6.	Alface (Americana, roxa, lisa, crespa, romana)
7.	Almeirão
8.	Alho
9.	Alho Poró
10.	Ameixa
11.	Açaí
12.	Abobóra
13.	Abobrinha Verde
14.	Banana comprida
15.	Banana maçã
16.	Banana prata
17.	Banana Nanina

18.	Batata Baroa
19.	Batata doce
20.	Batata inglesa
21.	Berinjela
22.	Beterraba
23.	Brocolis
24.	Caqui
25.	Cará
26.	Cebola
27.	Cenoura
28.	Cebolinha
29.	Chicória
30.	Chuchu
31.	Coentro
32.	Coco verde
33.	Couve
34.	Couve-flor
35.	Espinafre
36.	Goiaba
37.	Hortelã
38.	Inhame
39.	kiwi
40.	Jiló
41.	Laranja
42.	Laranja lima
43.	Limão
44.	Maçã nacional
45.	Maçã argentina
46.	Macaxeira
47.	Manga
48.	Manjericão
49.	Maxixe
50.	Melancia
51.	Melão
52.	Morango
53.	Moricote
54.	Pepino

55.	Pêssego
56.	Pera
57.	Pimentão
58.	Polpa de Abacaxi
59.	Polpa de acerola
60.	Polpa de acerola com mamão
61.	Polpa de Araçá Boi
62.	Polpa de cacau
63.	Polpa de cajá
64.	Polpa de caju
65.	Polpa de cupuaçu
66.	Polpa de Goiaba
67.	Polpa de graviola
68.	Polpa de maracujá
69.	Polpa de Morango
70.	Polpa de Tamarindo
71.	Polpa de Uva
72.	Quiabo
73.	Rabanete
74.	Repolho verde
75.	Repolho roxo
76.	Rúcula
77.	Salsinha
78.	Tomate
79.	Vagem
80.	Uva
	CARNES, QUEIJOS E EMBUTIDOS
81.	Bacon
82.	Calabresa/Paio
83.	Linguiça suína ou de frango
84.	Carne Bovina de 1ª qualidade (alcatra, patinho, coxão mole, lagarto, maminha, contra filé)
85.	Carne Bovina de 2ª qualidade (paleta, coxão duro, costela, músculo, fraldinha)
86.	Carne de Sol
87.	Carne Suína (lombo, bisteca, costela, pernil)
88.	Carne Suína p/ Feijoadada (pé, rabo, orelha)
89.	Frango (coxa, sobre coxa e peito)
90.	Ovos de galinha de 1ª qualidade

91.	Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, pirarucu, tucunaré, filhote, tilápia)
92.	Salsicha de ave
93.	Peito de Peru
94.	Presunto
95.	Mortadela de frango
96.	Queijo frescal
97.	Queijo mussarela
98.	Queijo tipo Parmesão
99.	Queijo ricota c/ sal
100.	Queijo ricota s/ sal
	CEREAIS E LEGUMINOSAS
101.	Amido de milho, cx c/ 500 g
102.	Amido de milho c/ farinha de arroz adicionada de vit. E ferro
103.	Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct c/ 5 kg
104.	Arroz integral
105.	Aveia em flocos finos
106.	Biscoito cream cracker, pct c/ 200 g
107.	Biscoito doce (maria ou maizena)
108.	Biscoito de aveia
109.	Biscoito de leite
110.	Biscoito amanteigado
111.	Biscoito c/ fibras
112.	Biscoito de água, pct c/ 200g
113.	Biscoito de polvilho
114.	Biscoito sem gluten
115.	Biscoito light
116.	Biscoito light sem gluten
117.	Bolacha recheada sem gluten
118.	Cookie sem glute
119.	Cereal matinal de milho com e sem açúcar
120.	Cereal matinal de chocolate
121.	Ervilha seca e fresca
	CEREAIS E LEGUMINOSAS
122.	Amaranto em Grãos
123.	Farinha de Amaranto
124.	Farinha de amêndoas
125.	Farinha de Aveia

126.	Farinha de Chia
127.	Farinha de Coco
128.	Farinha de Linhaça
129.	Farinha de mandioca branca seca
130.	Farinha de trigo especial
131.	Farinha de tapioca
132.	Farinha Láctea
133.	Feijão branco de 1ª qualidade
134.	Feijão Carioca de 1ª qualidade
135.	Feijão fradinho de 1ª qualidade
136.	Feijão mulatinho de 1ª qualidade última safra
137.	Feijão Preto de 1ª qualidade
138.	Feijão de Corda
139.	Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, lt c/ 500 g
140.	Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pct c/ 500g
141.	Fubá de milho
142.	Goma de tapioca
143.	Grão de Bico
144.	Lentilha
145.	Macarrão conchinha, pct c/ 500g
146.	Macarrão espaguete, pct c/ 500g
147.	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
148.	Macarrão Letrinhas, pct c/ 500g
149.	Macarrão Ninho, pct c/ 500g
150.	Massa p/ lasanha pré-cozida
151.	Milho branco
152.	Milho para pipoca
153.	Milho verde
154.	Mucilon de arroz
155.	Mucilon de milho
156.	Neston
157.	Pão careca
158.	Pão de centeio
159.	Pão de coco
160.	Pão de milho
161.	Pão de queijo
162.	Pão de soja

163.	Pão doce
164.	Pão francês
165.	Pão integral
166.	Pão massa fina
167.	Polvilho doce
168.	Proteína texturizada de soja
169.	Semente de Chia
170.	Semente de Linhaça
171.	Sêmola de milho s/ sal
172.	Sagu sem sabor
173.	Torrada c/ fibra
174.	Torrada s/ glúten
	AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS
175.	Abacaxi em calda, lt c/ 1kg
176.	Achocolatado em pó instantâneo, lt c/ 500g
177.	Achocolatado uht 200ml
178.	Água de coco uht 200ml
179.	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
180.	Açúcar cristal sachê 5g
181.	Adoçante dietético artificial (à base de Sucralose ou Stévia)
182.	Adoçante dietético artificial (à base de Sucralose ou Stévia) sachê
183.	Alimento à base de glicose
184.	Ameixa em calda, drenada, lt c/ 500g
185.	Ameixa seca, lt c/ 500g
186.	Atum sólido em óleo comestível
187.	Azeitona verde
188.	Batata Palha
189.	Café em pó, selo de pureza abic
190.	Chocolate granulado
191.	Chocolate em Barra Diet
192.	Chocolate em Barra 70% Cacau
193.	Canela em pó
194.	Canela em pau
195.	Chá de camomila
196.	Chá de erva doce
197.	Chá de erva cidreira
198.	Chá mate

199.	Chá preto
200.	Cloreto de potássio, vidro c/ 100g
201.	Coco ralado
202.	Cravo da índia
203.	Creme de leite
204.	Dextrosol de milho
205.	Doce de leite
206.	Doce-goiabada
207.	Doce-marron glacê
208.	Erva-doce
209.	Ervilha, lt c/ 200g
210.	Extrato de tomate
211.	Gelatina dietética (sabores variados)
212.	Gelatina s/ sabor, incolor
213.	Gelatina em pó comum (sabores variados)
214.	Geléia dietética (sabores variados)
215.	Geléia de fruta (sabores variados)
216.	Geléia de fruta (sabores variados) sachê individual
217.	Leite de coco
218.	Milho verde em conserva, lt c/ 200g
219.	Péssego em calda
220.	Picolé, sabores variados, com ou sem leite, Aproximadamente 60g/und
221.	Pó p/ pudim (sabores variados)
222.	Pó p/ pudim diet (sabores variados)
223.	Sal refinado iodado
224.	Sal sachê 1g
225.	Sardinha sólido em óleo comestível
226.	Sorvete de frutas sabores variados
227.	Sorvete cremosos sabores variados
228.	Sucos uht sabores variados 200ml
229.	Suco de abacaxi, gf c/ 500 ml
230.	Suco de acerola, gf c/ 500 ml
231.	Suco de ameixa, gf c/ 500 ml
232.	Suco de caju, gf c/ 500 ml
233.	Suco de goiaba, gf c/ 500 ml
234.	Suco de graviola, gf c/ 500 ml
235.	Suco de manga, gf c/ 500 ml

236.	Suco de maracujá, gf c/ 500 ml
237.	Suco de pitanga, gf c/ 500 ml
238.	Suco de uva, gf c/ 500 ml
239.	Vinagre de vinho tinto sachê 4ml
	ÓLEOS E GORDURAS
240.	Azeite de Oliva Extra Virgem
241.	Azeite de Oliva, extra virgem, sachê
242.	Banha de Porco
243.	Maionese industrial
244.	Manteiga c/ sal 500g
245.	Manteiga c/ sal sachê 5g
246.	Manteiga s/ sal sachê 5g
247.	Manteiga s/ sal 500g
248.	Margarina c/ sal 0% de gordura trans 500g
249.	Margarina s/ sal 0% de gordura trans 500g
250.	Margarina c/ sal 0% de gordura trans sachê 5g
251.	Margarina s/ sal 0% de gordura trans sachê 5g
252.	Óleo de Coco
253.	Óleo de girassol
254.	Óleo de milho
255.	Óleo de Soja
	LEITE E DERIVADOS
256.	Requeijão
257.	Requeijão light
258.	Requeijão de soja
259.	Requeijão zero lactose
260.	Bebida láctea
261.	logurte natural 200ml
262.	logurte light 200ml
263.	logurte com polpa de Frutas/cereal/fibras sabores variados
264.	logurte de soja c/ 200 ml sabores variados
265.	logurte Desnatado Petit Suisse
266.	Leite de Amêndoas, uht
267.	Leite de Arroz, uht
268.	Leite de Aveia, uht
269.	Leite de Castanha, uht
270.	Leite integral, longa vida, uht

271.	Leite Desnatado, longa vida, uht
272.	Leite integral, longa vida sem lactose
273.	Leite condensado integral, uht
274.	Leite condensado desnatado, uht
275.	Leite de soja, longa vida, uht
276.	Leite fermentado
277.	Leite desnatado em pó
278.	Leite em pó integral
279.	Leite de Coco em pó
	OLEAGINOSAS
280.	Amêndoas
281.	Castanha do Brasil/Pará
282.	Castanha de Cajú
283.	Nozes

ANEXO IV - LISTA DE SIGLAS

SIGLA	DESCRIÇÃO
END	Equipe de Nutrição e Dietética
SIF	Serviço de Inspeção Federal
MS	Ministério da Saúde
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
UH	Unidade Hospitalar

ANEXO V - MODELO DE GUIA DE FISCALIZAÇÃO DOS CONTRATOS DE TERCEIRIZAÇÃO

1. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada)

1.1 Elaborar planilha-resumo de todo o contrato administrativo. Ela conterá todos os empregados terceirizados que prestam serviços no órgão, divididos por contrato, com as seguintes informações: nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências, horas extras trabalhadas.

1.2 Conferir todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados, por amostragem, e verificar se elas coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado. Atenção especial para a data de início do contrato de trabalho, a função exercida, a remuneração (importante esteja corretamente discriminada em salário-base, adicionais e gratificações) e todas as eventuais alterações dos contratos de trabalho.

1.3 O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo.

1.4 O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT).

1.5 Consultar eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas (por exemplo, se os empregados têm direito a auxílio-alimentação gratuito).

1.6 Verificar a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho, cuja presença levará ao pagamento dos respectivos adicionais aos empregados. Tais condições obrigam a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

2. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura)

2.1 Elaborar planilha-mensal que conterá os seguintes campos: nome completo do empregado, função exercida, dias efetivamente trabalhados, horas extras trabalhadas, férias, licenças, faltas, ocorrências.

2.2 Verificar na planilha-mensal o número de dias e horas trabalhados efetivamente. Exigir que a empresa apresente cópias das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado (Súmula 338/TST). Em caso de faltas ou horas trabalhadas a menor, deve ser feita glosa da fatura.

2.3 Exigir da empresa comprovantes de pagamento dos salários, vales-transporte e auxílio alimentação dos empregados.

2.4 Realizar a retenção da contribuição previdenciária (11% do valor da fatura) e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço.

2.4.1. Realizar a retenção e o depósito do FGTS dos trabalhadores da contrata, caso exista autorização da empresa contratada, conforme definido no instrumento convocatório".

2.5 Exigir da empresa os recolhimentos do FGTS por meio dos seguintes documentos:

- a) cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP).
- b) cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet.
- c) cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE).
- d) cópia da Relação de Tomadores/Obras (RET).

2.6 Exigir da empresa os recolhimentos das contribuições ao INSS por meio de:

- a) cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP).
- b) cópia do Comprovante de Declaração à Previdência.
- c) cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet.
- d) cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE).
- e) cópia da Relação de Tomadores/Obras (RET).

2.7 Consultar a situação da empresa junto ao SICAF.

2.8 Exigir a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expire o prazo de validade.

3. Fiscalização Diária

3.1 Conferir, todos os dias, quais empregados terceirizados estão prestando serviços e em quais funções. Fazer o acompanhamento com a planilha mensal.

3.2 Verificar se os empregados estão cumprindo à risca a jornada de trabalho. Deve ser instaurada uma rotina para autorizar pedidos de realização de horas extras por terceirizados. Deve-se combinar com a empresa a forma da compensação de jornada.

3.3 Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados.

3.4 Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada. Essa conduta é exclusiva do empregador.

4. Fiscalização Especial

4.1 Observar qual é a data-base da categoria prevista na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT). Os reajustes dos empregados devem ser obrigatoriamente concedidos pela empresa no dia e percentual previstos (verificar a necessidade de proceder ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato em caso de reajuste salarial).

4.2 Controle de férias e licenças dos empregados na planilha-resumo.

4.3 A empresa deve respeitar as estabilidades provisórias de seus empregados (cipeiro, gestante, estabilidade acidentária).

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU.

REFERENTE PROCESSO Nº

(nome/razão social) _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____,

portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARAR, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser microempresa – ME (ou ser empresa de pequeno porte - EPP) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Porto Velho/RO, ____ de _____ de _____

(representante legal)

ANEXO VII - PLANILHA PER CAPITA DA UNIDADE**Informações enviadas via Despacho AMI-NUTRI (0011924036) e planilha (0011924974)**

PACIENTES				
Desjejum	Un	Per capita	Frequência	per capita mensal
Café	Kg	0,035	30	1,050
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
adoçante	und	1	30	1,600
Leite sem lactose ou desnatado	Lt	0,2	30	6,000
pão variados	kg	0,05	30	1,500
Frutas (laranja, maçã, melancia etc)	kg	0,15	30	4,500
COLAÇÃO				
Suco polpa	kg	0,1	14	1,400
biscoito cream crackers	kg	0,5	14	7,000
logurte	mL	0,2	14	2,800
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
adoçante	und	1	30	30,000
Almoço e Jantar				
DIETA LIVRE/ BRANDA/ PASTOSA				
Arroz longo fino	kg	0,12	30	3,600
Feijão carioca, preto, branco	kg	0,6	30	18,000
SUCOS E SOBREMESA				
polpa de frutas	kg	0,1	84	8,400
gelatina	kg	0,1	5	0,500
Frutas (laranja, maçã, melancia etc)	kg	0,08	8	0,640

Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
adoçante	und		29	0,600
PRATO PROTEICO				
carne de primeira	kg	0,2	16	3,200
carne de segunda	kg	0,2	12	2,400
peixe	kg	0,25	8	2,000
Visceras (Fígado)	kg	0,18	1	0,180
Frango coxa e sobrecoxa	kg	0,25	12	3,000
frango filé	kg	0,25	8	2,000
GUARNIÇÃO				
macarrão	kg	0,08	11	0,880
farinha de mandioca (pirão)	kg	0,08	16	1,280
batata inglesa (purês, assadas)	kg	0,08	8	0,640
Abóbora (refogada, purê)	kg	0,08	4	0,320
Macaxeira (purê, cozida)	kg	0,08	3	0,240
batata doce (cozida)	kg	0,08	3	0,240
Chuchu (cubos)	kg	0,08	3	0,240
Cenoura (palito, cubos)	kg	0,08	4	0,320
Milharina (polenta, farofas)	kg	0,06	4	0,240
SALADA E LEGUMES				
CENOURA (RALADA/ COZIDA)	KG	0,05	13	0,650
CHUCHU (RALADA/ COZIDO)	KG	0,05	13	0,650
BETERRABA (RALADA/ COZIDA)	KG	0,05	13	0,650
REPOLHO	KG	0,05	13	0,650
ACELGA	KG	0,05	13	0,650
TOMATE	KG	0,05	13	0,650
PEPINO	KG	0,03	13	0,390
RUCULA	KG	0,05	13	0,650
AGRIÃO	KG	0,05	13	0,650
ABOBRINHA VERDE	KG	0,05	13	0,650
COUVE FLOR	KG	0,05	13	0,650
COUVE	KG	0,05	13	0,650
Batata inglesa	kg	0,05	13	0,650

SOPA (DIETA LEVE, LIQUIDAPASTOSA E LIQUIDA)				
Macarrão	Kg	0,01	19	0,190eu
Frango coxa e sobrecoxa	kg	0,06	9	0,540
peito de frango	kg	0,06	7	0,420
Carne bovina	Kg	0,06	12	0,720
Feijão cariquinha Tipo 1	Kg	0,04	4	0,160
Alho	kg	0,001	30	0,030
Óleo vegetal	Lt	0,004	30	0,120
Cebola	Kg	0,01	30	0,300
Sal	Kg	0,001	30	0,030
Abóbora	Kg	0,05	30	1,500
batata	kg	0,015	30	0,450
cenoura	kg	0,01	30	0,300
chuchu	kg	0,05	30	1,500
Arroz (canja)	kg	0,07	9	0,630
LANCHE DA TARDE				
Banana	Kg	0,04	14	0,560
Mamao	kg	0,15	14	2,100
Leite desnatado ou sem lactose	Lts	0,2	14	2,800
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
adoçante	Und	1	30	30,000
suco polpa	kg	0,1	13	1,300
biscoitos	Kg	0,5	11	5,500
bolos	und	1	3	3,000
CEIA				
Leite desnatado ou sem lactose	ML	0,2	30	6,0
Farináceo	Kg	0,03	30	0,900
Açúcar	kg	0,25	30	7,500
Adocante	Und	1	30	30,000

--	--	--	--	--

QUANTIDADE DE REFEIÇÃO – SERVIDOR				
DESJEJUM	Un	Per capita	Frequência	Per capita mensal
Café	Kg	0,035	30	1,050
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
adoçante sachê	und	1	30	30,000
Leite sem lactose ou desnatado	Lt	0,2	10	2,000
Leite integral	Lt	0,2	30	6,000
milharina	Kg	0,08	8	0,640
Ovos	Kg	0,065	6	0,390
Maçã	kg	0,12	4	0,480
Queijo	kg	0,026	7	0,182
Presunto	kg	0,026	2	0,052
banana	kg	0,15	2	0,300
pão variados	kg	0,05	30	1,500
ALMOÇO E JANTAR				
ALMOÇO E JANTAR	Un	Per capita	Frequência	Per capita mensal
Arroz longo fino	kg	0,12	30	3,600
Feijão carioca, preto, branco	kg	0,6	30	18,000
SUCOS E SOBREMESA				
SUCOS E SOBREMESA				
polpa de frutas	kg	0,1	84	8,400
gelatina	kg	0,1	5	0,500
goiabada	kg	0,08	8	0,640
Doces (paçocas, pé de moleque, bananada etc	kg	0,02	17	0,340
Frutas (laranja, maçã, melancia etc)	kg	0,15	26	3,900
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
adoçante	und	1	30	30,000
PRATO PROTEICO				
PRATO PROTEICO				
carne de primeira	kg	0,2	16	3,200
carne de segunda	kg	0,2	12	2,400
peixe	kg	0,25	8	2,000
Visceras (Fígado)	kg	0,18	1	0,180

Frango coxa e sobrecoxa	kg	0,25	12	3,000
frango filé	kg	0,25	8	2,000
GUARNIÇÃO				
macarrão	kg	0,08	11	0,880
farinha de mandioca (farofas e pirão)	kg	0,08	16	1,280
batata inglesa (frita, purês, assadas)	kg	0,08	8	0,640
Abóbora (refogada, purê)	kg	0,08	4	0,320
Macaxeira (frita, purê, cozida)	kg	0,08	3	0,240
batata doce (frita)	kg	0,08	2	0,160
Chuchu (cubos)	kg	0,08	3	0,240
Cenoura (palito, cubos)	kg	0,08	2	0,160
Milharina (polenta, farofas)	kg	0,06	4	0,240
maionese	kg	0,02	2	0,040
Presunto (macarronese)	kg	0,015	1	0,015
SALADAS				
ALFACE	KG	0,05	25	1,250
CENOURA (RALADA/ COZIDA)	KG	0,05	4	0,200
CHUCHU (COZIDO)	KG	0,05	3	0,150
BETERRABA (RALADA/ COZIDA)	KG	0,05	3	0,150
REPOLHO	KG	0,05	6	0,300
ACELGA	KG	0,05	2	0,100
TOMATE	KG	0,05	4	0,200
PEPINO	KG	0,03	3	0,090
RUCULA	KG	0,05	3	0,150
AGRIÃO	KG	0,05	3	0,150
SOPA (JANTAR EM SUBSTITUIÇÃO AO FEIJÃO)				
Macarrão	Kg	0,01	19	0,190
Frango coxa e sobrecoxa	kg	0,06	9	0,540
peito de frango	kg	0,06	7	0,420
Carne bovina	Kg	0,06	12	0,720
Feijão cariocinha Tipo 1	Kg	0,04	4	0,160
Alho	kg	0,001	30	0,030

Óleo vegetal	Lt	0,004	30	0,120
Cebola	Kg	0,01	30	0,300
Sal	Kg	0,001	30	0,030
Abóbora	Kg	0,05	30	1,500
batata	kg	0,015	30	0,450
cenoura	kg	0,01	30	0,300
chuchu	kg	0,05	30	1,500
Arroz (canja)	kg	0,07	9	0,630
LANCHE				
Café	Kg	0,035	30	1,050
adoçante sachê	und	1	30	30,000
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
Leite sem lactose ou desnatado	Lt	0,2	10	2,000
Leite integral	Lt	0,2	30	6,000
bolos/pães/ tortas ou similares	und	1	16	16,000
biscoitos/ torradas	kg	0,5	12	6,000
suco polpa	kg	0,1	30	3,000
CEIA				
Café	Kg	0,035	30	1,050
adoçante sachê	und	1	30	30,000
Açúcar	Kg	0,02	30	0,600
Leite sem lactose ou desnatado	Lt	0,2	10	2,000
Leite integral	Lt	0,2	30	6,000
bolos/pães/ tortas ou similares	und	1	19	19,000
biscoitos/ torradas	kg	0,5	9	4,500



Documento assinado eletronicamente por **Robson Bandeira da Silva, Agente**, em 10/08/2020, às 16:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **DAMILE CRISTINA NEVES DA SILVA, Coordenador(a)**, em 11/08/2020, às 11:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Teixeira Temo, Gerente**, em 11/08/2020, às 13:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Auxiliar Administrativo**, em 11/08/2020, às 14:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **NELIO DE SOUZA SANTOS, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 11/08/2020, às 16:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0012527319** e o código CRC **F60BF70A**.



Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

SAMS

Órgão Requirante:	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE			Nº. Processo:	0036.214228/2020-20
Fonte de Recurso:	0110, 0209	Programa Atividade:	4009	Elemento Despesa:	33.90.30
Exposição de Motivo:	Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de refeições prontas em sistema de marmitex para pacientes em estado clínico estabilizado e self service para os servidores das Unidades de Saúde, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais, para atender as necessidades da Assistência Médica Intensiva - AMI, em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.			Referente documento:	Memorando nº 401/2020/SESAU-GECOMP

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL (180 DIAS)
1	ALIMENTAÇÃO GERAL					
1.1	Desjejum	Unid.	2.716			
1.2	Colação	Unid.	115			
1.3	Almoço	Unid.	1.932			
1.4	lanche	Unid.	2.192			
1.5	Jantar	Unid.	1.004			
1.6	Ceia	Unid.	1.002			
TOTAL GERAL						

Carimbo do CNPJ/CPF-ME:	Local:	Responsável pela cotação da Empresa:	USO EXCLUSIVO DA SESAU	Valor da Proposta:
	Data:	Fone:		Validade Proposta: 60 dias

	Banco:	Assinatura:	Prazo de Entrega:
	Agência:		
	C/C:		

A empresa vencedora deverá apresentar no ato da entrega do objeto, juntamente com a **Nota Fiscal/Fatura**, os seguintes documentos:

CERTIDÕES NEGATIVAS junto ao **INSS, FGTS, DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO/TRIBUTOS FEDERAIS, TRIBUTOS ESTADUAIS E TRIBUTOS MUNICIPAIS** devendo mantê-las em regularidade até o final do contrato. (Arts. 29 e 55, XIII, da Lei 8666/93)

Elaboração:

Cíntia Araújo do Nascimento

Agente em Atividades Administrativas - GECOMP/SESAU/RO

Matrícula: 300.156.297

Revisão Técnica:

Jaqueline Teixeira Temo

Gerente de Compras - GAD/SESAU

Matrícula: 300.105.039

Revisão Técnica:

Damile Cristina Neves da Silva

Coordenadora Geral/ AMI-24h

Matrícula: 300.157.649

Revisão Técnica:

Robson Bandeira da Silva

Nutricionista - AMI

Matrícula: 300.123.841

Na Forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93, **aprovo a presente SAMS.**

NÉLIO DE SOUZA SANTOS

Secretário Adjunto de Estado da Saúde

SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **Robson Bandeira da Silva, Agente**, em 10/08/2020, às 16:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **DAMILE CRISTINA NEVES DA SILVA, Coordenador(a)**, em 11/08/2020, às 11:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Teixeira Temo, Gerente**, em 11/08/2020, às 13:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Auxiliar Administrativo**, em 11/08/2020, às 14:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **NELIO DE SOUZA SANTOS, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 11/08/2020, às 16:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0012786197** e o código CRC **3E770D8C**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANTIA	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARÂMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL 180 DIAS	SUBTOTAL GERAL MENSALIF + (J)
				ROCEL	SANTISTA	PLANILHA SESAU	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS							
1	Desjejum	UND	2.716	R\$ 7,80	R\$ 7,36	R\$ 5,81	R\$ 7,39	R\$ 6,95	R\$ 5,10	R\$ 5,10	R\$ 6,74	1,05	15,60%	MÉDIO	R\$ 109.835,04	R\$ 18.305,84
2	Colação	UND	115	R\$ 7,60	R\$ 5,98	R\$ 6,40	R\$ 5,76	R\$ 6,02	R\$ 6,80	R\$ 5,76	R\$ 6,43	0,68	10,61%	MÉDIO	R\$ 4.436,70	R\$ 739,45
3	Almoço	UND	1.932	R\$ 17,80	R\$ 20,58	R\$ 18,84	R\$ 25,00	R\$ 16,50	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 18,79	3,77	20,05%	MÉDIO	R\$ 217.813,68	R\$ 36.302,28
4	Lanche	UND	2.192	R\$ 7,60	R\$ 5,98	R\$ 8,42	R\$ 9,00	R\$ 5,66	R\$ 7,07	R\$ 5,66	R\$ 7,29	1,32	18,11%	MÉDIO	R\$ 95.878,08	R\$ 15.979,68
5	Jantar	UND	1.004	R\$ 17,80	R\$ 20,58	R\$ 18,84	R\$ 25,00	R\$ 16,50	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 18,79	3,77	20,05%	MÉDIO	R\$ 113.190,96	R\$ 18.865,16
6	Ceia	UND	1.002	R\$ 8,40	R\$ 5,98	R\$ 4,84	R\$ 6,70	R\$ 6,95	R\$ 7,39	R\$ 4,84	R\$ 6,71	1,22	18,14%	MÉDIO	R\$ 40.340,52	R\$ 6.723,42
VALOR TOTAL MENSAL															R\$ 96.915,83	
VALOR TOTAL (180 DIAS)															R\$ 581.494,98	