

Carta Convite BRPC/EPP/RFQ/2021/016

Caro Sr./Sra.,

O Escritório das Nações Unidas de Serviços para Projetos, doravante designado UNOPS, convida empresas a submeter suas cotações para a **Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para o Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP) em Porto Velho - RO, no combate ao COVID-19 no Brasil.**

As cotações deverão estar sujeitas às Condições Gerais do Contrato UNOPS e com a Lista de Requerimentos e Processos que figuram nesta solicitação de cotações (RFQ).

Essa RFQ consiste do seguinte:

- Carta Convite desta RFQ
- Seção I: Particularidades do Pedido de Cotação
- Seção II: Requisitos Mínimos
- Seção III: Documentos a apresentar junto à proposta
 - Formulário A: Formulário de Envio de Proposta
 - Formulário B: Proposta Financeira
 - Formulário C: Formulário de Experiência Anterior
 - Formulário D: Declaração de garantia de cumprimento
- Anexo 1: Condições e Minuta de Contrato para serviços

Caso tenha interesse em submeter uma cotação em resposta a essa RFQ, favor prepará-la de acordo com os requerimentos e processos delineados nesse documento e submetê-la ao UNOPS antes do prazo final estabelecido na Seção I Particularidades do Pedido de Cotação.

Caso tenha interesse em submeter uma proposta comercial/ técnica em resposta a essa RFQ, favor prepará-la de acordo com os requerimentos e processos delineados nesse documento e submetê-la ao UNOPS antes do prazo final estabelecido na Seção I Particularidades do Pedido de Cotação.

Aguardamos a sua proposta.
Equipe UNOPS-Brasil

Seção I: Particularidades do Pedido de Cotação – RFQ

Escopo	<p><i>Este RFQ se refere à Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) a realizar-se no HCAMP, Porto Velho - RO, no combate ao COVID-19 no Brasil.</i></p> <p>Ver Seção II: Requisitos Mínimos.</p>
Contato para notificação e pedidos de esclarecimentos e envio de proposta	<p>Notificações, pedidos de esclarecimentos de dúvidas e encaminhamento de propostas relativos a este RFQ deverão ser submetidos para o e-mail eletrônico abaixo:</p> <p>comprasBR@unops.org</p>
Elegibilidade dos Proponentes	<p>Submissão de propostas a nível Nacional (Brasil).</p>
Validade da Proposta	<p>As propostas deverão ter validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data limite de recebimento de cotações.</p>
Moeda	<p>Todos os preços das propostas devem ser cotados em Reais (BRL)</p>
Dados para faturamento	<p>Escritório das Nações Unidas de Serviços Para Projetos - UNOPS CNPJ: 20.088.478/0001-22 IE: Isento</p>
Idioma das Propostas	<p>Todas as propostas, informações, documentos ou quaisquer outras correspondências entre o UNOPS e as empresas participantes em relação a esse pedido de cotação deverão estar em Português.</p>
Data limite para envio da proposta	<p>Quanto antes possível, até dia 03/06/2021, 09:00, Horário de Brasília. As solicitações de esclarecimentos serão aceitas até dia 28/05/2021, 12:00, horário de Brasília.</p>
Método de Avaliação	<p>As cotações serão avaliadas através da metodologia de avaliação: Menor Preço e oferta tecnicamente aceitável.</p> <p>A qualquer momento durante a avaliação das propostas o UNOPS poderá solicitar esclarecimentos aos Ofertantes. A resposta da Ofertante não poderá apresentar qualquer modificação no conteúdo da proposta inicial no que diz respeito aos valores iniciais apresentados e também as suas características técnicas. O UNOPS utilizará as informações solicitadas para interpretar e avaliar a proposta em questão.</p> <p>Erros formais poderão ser dirimidos junto às empresas Ofertantes.</p> <p>É necessário apresentar cópia de todas autorizações, certificações e alvarás de funcionamento obrigatórias no Brasil para realização dos serviços prestados.</p>

Cotações Parciais	Cotações parciais não serão aceitas. Ofertantes devem enviar proposta para o total de produtos e serviços constantes nos Requisitos Mínimos Seção II. A avaliação será feita para todos os requisitos exigidos.
Documentos a apresentar junto à Proposta	<p>Ofertantes deverão incluir os seguintes documentos no momento do envio da sua proposta:</p> <p>Documentação Financeira</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Formulário de Envio Proposta Financeira - Formulário B <p>Documentação Técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Formulário de Envio de Proposta - Formulário A ● Formulário de Experiência Anterior - Formulário C ● Declaração de garantia de cumprimento - Formulário D ● Cópia de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ● Cópia dos estatutos, Contrato Social, e respectivos documentos constitutivos ● Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais emitida pela Receita Federal ● Cópia de todas autorizações, certificações e alvarás de funcionamento obrigatórias no Brasil ● Comprovação da atuação dos Ofertantes por um período de no mínimo 02 (dois) anos em serviços/projetos semelhantes, por meio de cópias de contratos ou certidão/atestado de capacidade técnica; relativos à prestação de serviços similares para empresas públicas e ou privadas.
Tipo de Contrato a ser celebrado	O UNOPS irá celebrar um contrato de serviços profissionais com o fornecedor adjudicado.
Condições Gerais de Contrato	<p>As condições gerais de contrato de serviços estão disponíveis no link: http://www.unops.org/english/Opportunities/suppliers/how-we-procure/Pages/default.aspx nas línguas Inglês e espanhol.</p> <p>A versão em português está em anexo a esse edital.</p>
Assinatura do Contrato	O UNOPS planeja realizar a assinatura do contrato em Junho de 2021
Seguro e Garantia de cumprimento	O seguro previsto nas condições gerais de contrato, está sendo substituído por emissão de Garantia Bancária a ser apresentada pela empresa adjudicada em até 10 dias após a assinatura do contrato, em um valor de 5% do total do contrato, com validade durante toda a vigência do instrumento contratual.
Registro no UNGM	<p>Qualquer contrato resultante dessa RFQ obrigará o fornecedor a se registrar no Mercado Global das Nações Unidas – United Nations Global Marketplace (UNGM). Fornecedores se registram acessando o site www.ungm.org.</p> <p>O ofertante poderá submeter a sua proposta mesmo sem ser registrado no UNGM, todavia no momento da adjudicação do contrato este deverá se registrar antes de realizar a assinatura do contrato.</p> <p>O Guia de registro está na página: https://www.ungm.org/Shared/KnowledgeCenter/Pages/HelpCentre_Guides</p>

Seção II – Requisitos Mínimos

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para o Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP) em Porto Velho - RO, no combate ao COVID-19 no Brasil.

1. Apresentação

O Escritório das Nações Unidas de Serviços para Projetos (United Nations Office for Project Services - UNOPS), é o organismo operacional das Nações Unidas que apoia diferentes parceiros na implementação de projetos de construção da paz, de ajuda humanitária e de desenvolvimento. O UNOPS ajuda a traduzir políticas em ações.

A missão do UNOPS é servir aos necessitados, expandindo a capacidade da ONU, de Governos, organizações privadas, ONGs e de outros parceiros, na gestão de seus projetos, de maneira eficiente e sustentável; aumentando a rapidez, diminuindo os riscos, impulsionando o custo-benefício e melhorando a qualidade.

Os principais serviços do UNOPS incluem gestão sustentável de projetos, infraestrutura sustentável e aquisições sustentáveis. Neste contexto, no âmbito do Acordo de Cooperação Técnica entre o Estado de Rondônia e UNOPS, visando combater a pandemia Covid19, está prevista a **Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para o Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP) em Porto Velho - RO, no combate ao COVID-19 no Brasil.**

2. Objetivos

Este Termo de Referência, parte integrante do presente edital, tem por objetivo:

- Fornecer dados e informações mínimas, necessárias aos interessados em participar do RFQ, bem como estabelecer as obrigações e responsabilidades da empresa CONTRATADA;
- Orientar a contratação de empresa especializada e habilitada para prestação de serviços estabelecendo normas gerais e específicas, métodos de trabalho e padrões de qualidade para os serviços descritos neste Termo de Referência, devendo ainda, serem considerados como complementares os demais documentos que compõem o processo licitatório. As atividades compreendendo o planejamento operacional, organização, execução e acompanhamento dos serviços, devem atender às especificações conforme descritas na Seção III deste Termo de Referência.
- Estabelecer que a execução dos serviços deve obedecer a todas as normas pertinentes regulamentadas por Órgãos Oficiais, Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), Ministério da Saúde (MS), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), além das normas e leis vigentes nos municípios onde o serviço será realizado, no que diz respeito aos aspectos aplicáveis ao objeto deste termo de referência.
- Estabelecer que os serviços prestados, bem como materiais, equipamentos e produtos a serem fornecidos, que constituem o objeto do presente termo de referência, deverão ser submetidos para avaliação e aprovação por parte do UNOPS em cada fase da prestação dos serviços, assim como da definição de diretrizes de desenvolvimento dos mesmos, definições de insumos/materiais;

- Estabelecer o nível de qualidade desejada para os serviços e critérios de qualificação técnica da proposta.

3. Objeto da contratação

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, e ceia), visando alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, para o Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP), à Rua Joaquim Nabuco, 2718, cep:78902-450, em Porto Velho - RO, Brasil.

3.1. Informações preliminares

3.1.1. O Hospital de Campanha de Rondônia objetiva atender pacientes com SARS-CoV-2019.

3.1.2. **Número de Leitos do Hospital onde os serviços serão prestados:** lotação máxima de 110 leitos.

3.1.3. **Dimensões do Local:** 2.919 m².

3.1.4. **Das Refeições:** As refeições a serem fornecidos pela Contratada compreendem os seguintes tipos:

- **Desjejum:** São refeições destinadas para paciente, servidor plantonista, e servidor de horário comercial. 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. Tendo em vista as peculiaridades da unidade hospitalar contemplada neste Termo de Referência, pois trabalham em regime de plantão de 12h, 24h e 36h ininterruptas.
- **Colação** (lanche da manhã): É uma refeição rápida destinada apenas para pacientes. Servida durante a manhã entre o desjejum e o almoço.
- **Almoço:** É uma refeição destinada para paciente, servidor plantonista, e servidor de horário comercial. O almoço 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.
- **Lanche da tarde** (Produtos e/ou Preparações): São refeições destinadas para pacientes e servidores plantonistas dos setores fechados.
- **Jantar:** São refeições destinadas a pacientes e servidores plantonistas. 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.
- **Ceia:** É uma refeição destinada para pacientes e servidores plantonistas.
- **Café:** Será destinado aos servidores do hospital. 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.
- **Suco de Fruta:** Será destinado aos servidores do hospital, em substituição ao café quando necessário. Sendo destinado ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.
- **Leite:** Será destinado aos servidores do hospital, exceto os servidores plantonistas dos setores fechados, pois já possui esse item como parte do lanche. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras,

reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

- **Lanches especiais:** São refeições destinadas para pacientes pós-jejum requerido em exames/ procedimentos em horário diferenciado das refeições regulares.

3.2. Dos serviços

Fornecimento de refeições para pacientes e servidores do Hospital de Campanha de Rondônia de acordo com quantitativo diário informado previamente pelo hospital.

É responsabilidade da CONTRATADA a organização, planejamento e execução dos serviços de fornecimento de refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, e ceia) para pacientes e servidores do HCAMP.

As refeições serão produzidas e fornecidas nas dependências do hospital.

O quantitativo estimado de refeições a serem servidas encontra-se detalhado na tabela abaixo:

	Pacientes	Servidores plantonistas de setores fechados	Demais servidores	NÚMERO DE REFEIÇÕES ESTIMADO POR DIA	NÚMERO DE REFEIÇÕES ESTIMADO POR MÊS
DESJEJUM	110/dia	40/dia	125/dia	275	8.250
COLAÇÃO	110/dia	n/a	n/a	110	3.300
ALMOÇO	110/dia	40/dia	65/dia	215	6.450
LANCHE DA TARDE	110/dia	55/dia	n/a	165	4.950
JANTAR	110/dia	40/dia	45/dia	195	5.850
CEIA	110/dia	40/dia	n/a	150	4.500
LANCHE ESPECIAL	40/dia	n/a	n/a	40	1.200

As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com as necessidades do Hospital (nº. de pacientes internados, nº. de plantonistas, período de férias, feriados prolongados, fins-de-semana, etc.).

O Serviço de Nutrição Dietética Hospitalar deverá informar diariamente o quantitativo das refeições a serem distribuídas pela CONTRATADA, no mínimo 2 (duas horas) horas antes do desjejum, almoço e jantar e no mínimo 1 (uma hora) hora antes do lanche da tarde e ceia. O processo de entrega do quantitativo de dietas para produção antes de cada refeição visa o adequado planejamento do preparo diminuindo o desperdício. Em casos de alteração da prescrição dietética próximo ao horário de distribuição, caberá à contratada o alinhamento junto a nutrição clínica do hospital para viabilização de oferta da nova dieta prescrita.

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

- I. Adquirir gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente de qualidade reconhecida no mercado, que serão empregados única e exclusivamente no atendimento da Equipe de Nutrição e Dietética, providenciando sua carga e descarga, conforme orientações da Unidade Hospitalar, em horário acordado com a administração do hospital. Aquisição de insumos para preparação de todas as refeições, segundo cardápio pré definido e aprovado pela CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável do hospital.
- II. Todas as refeições deverão ser confeccionadas na unidade hospitalar, cabendo à CONTRATADA a operacionalização das mesmas, bem como o fornecimento de mobiliário, materiais, equipamentos e utensílios necessários para execução dos serviços prestados na Unidade Hospitalar.
- III. Aferição da temperatura, bem como retirada de amostra para controle microbiológico das preparações;
- IV. Distribuição da refeição para servidores no refeitório no modelo buffet com funcionário responsável pelo porcionamento;
- V. Distribuir a alimentação nas áreas de assistência, conforme determinação do CCIH da Unidade Hospitalar.
- VI. Implantar procedimento de boas práticas na unidade alimentar do hospital a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- VII. Com base na Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria MS nº 1428/1993, elaborar e adotar seu próprio manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (BPPS) que servirá como guia nas inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros as condições ambientais, instalações, saneamento, recursos humanos e controle de qualidade. **O Manual de Boas Práticas deverá ser apresentado antes do início de vigência do contrato para a aprovação da CONTRATANTE.**
- VIII. Implantar procedimentos operacionais padronizados – POPs, onde os mesmos deverão estar ao alcance dos servidores envolvidos, da gerência e da fiscalização dos serviços.
- IX. Conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, de todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário, adquirindo acessórios e produtos de higienização padronizados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH).O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza para a respectiva Unidade de Saúde deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- X. Adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar da Unidade. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte, disponibilização de insumos, equipamentos, preparos e de pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA.

Os formulários de entrega/recebimento de refeições, onde constam pesos, quantidades distribuídas, per capita etc., deverão seguir os padrões pré-estabelecidos com o CONTRATANTE, antes do início da vigência do contrato.

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

A CONTRATADA deve observar e seguir as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições.

A CONTRATADA deverá fornecer todo suporte necessário para prestação dos serviços, incluindo profissional comprovadamente qualificado, bem como desenvolver e garantir o cumprimento da metodologia de trabalho.

3.3. Dos Profissionais que prestarão os serviços

A CONTRATADA deverá manter diariamente nas dependências da unidade hospitalar, pessoal necessário para as atividades de recebimento, preparação e distribuição de refeições, bem como higiene de equipamentos e utensílios, e área utilizada para seus serviços. Além disso, é obrigatório ter um Nutricionista Responsável Técnico no quadro da empresa.

A CONTRATADA deverá apresentar o cálculo de dimensionamento de pessoal com os respectivos horários de trabalho, comprovando a capacidade de executar o objeto do contrato. O dimensionamento de pessoal deverá ser aprovado e validado pelo CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável do hospital antes do início da vigência do contrato.

A CONTRATADA deverá dispor de equipe contendo somente profissionais devidamente capacitados para executar as atividades.

A CONTRATADA deverá dispor de plano de contingência para reposição de faltas e absenteísmo em tempo hábil, garantindo a prestação dos serviços contratados dentro dos níveis de qualidade e segurança esperados. O prazo máximo aceitável para reposição de faltas e absenteísmo será de 4 horas.

Os profissionais devem apresentar-se no local de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá com identificação visível e utilizando os EPIs necessários de acordo com a função.

Os profissionais devem ter apoio da CONTRATADA para esclarecimento de dúvidas, orientações imediatas ou correções que se fizerem necessárias durante o andamento do trabalho, quanto às atividades desempenhadas.

A empresa CONTRATADA deverá ter seu quadro de servidores devidamente treinados, com conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição e de manipulação de alimentos e ter seus conhecimentos atualizados periodicamente.

3.3.1 O dimensionamento da equipe deverá ser em postos de trabalho, conforme detalhado abaixo:

- Diurno: Nutricionista responsável técnico da empresa - 1 posto de trabalho em turno de 8 horas, equivalendo a 1 funcionário.
- Diurno: Técnico/a em Nutrição - 1 posto de trabalho em turno de 12x36 horas, equivalendo a 2 funcionários
- Diurno: Cozinheiro(a) - 1 posto de trabalho em turno de 12x36 horas, equivalendo a 2 funcionários
- Diurno: Auxiliar de cozinha - 2 postos de trabalho em turnos de 12x36 horas, equivalendo a 4 funcionários
- Diurno: Copeiro(a) - 6 postos de trabalho em turnos de 12x36 horas equivalendo a 12 funcionários

- Noturno: Cozinheiro(a) - 1 posto de trabalho em turno de 12x36 horas equivalendo a 2 funcionários
- Noturno: Copeiro(a) - 2 postos de trabalho em turno de 12x36 horas equivalendo a 4 funcionários

3.4. Uniformes e EPIs

Os profissionais disponibilizados pela CONTRATADA são de sua responsabilidade e devem portar uniformes e EPIs, sendo de responsabilidade da empresa CONTRATADA o fornecimento destes, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição, seguindo as orientações da Segurança do Trabalho.

3.5. Equipamentos e Materiais:

A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos, maquinários e qualquer outro material necessários à prestação dos serviços em comodato, bem como prever o conserto ou substituição deles em caso de defeito, mal funcionamento ou falha em tempo hábil para garantir que a qualidade e segurança dos serviços prestados não sejam prejudicados. Os utensílios deverão ser aprovados pela equipe do UNOPS e do Hospital **de Campanha de Rondônia (HCAMP)**

É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento, utilização adequada e conservação (incluindo manutenção preventiva e corretiva) dos equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços. Sendo assim, se faz necessário a elaboração de cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, com os possíveis fornecedores que farão os serviços, assim como a evidência de que o cronograma será executado conforme planejado. Evidenciar também os contatos de fornecedores para manutenção corretiva emergencial.

Em caso de falha ou defeito em equipamentos necessários para execução das tarefas diárias e não sendo possível a manutenção corretiva emergencial, apresentar antes do início de vigência do contrato para aprovação da CONTRATANTE, os planos de contingência que serão executados nessas situações,

A CONTRATADA será responsável por toda reposição de material, como utensílios, equipamentos, entre outros, que estiverem em más condições de uso. A CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável do hospital ficarão responsáveis pela supervisão das condições dos materiais

Segue sugestão de equipamentos e materiais, podendo o mesmo ser negociado com o hospital ou equipe do UNOPS conforme necessidade:

- Computador e impressora.
- Balança eletrônica digital com capacidade mínima de 150Kg.
- Lavadora para pratos, talheres e utensílios com capacidade aproximada de 360 pratos/hora.
- Pass Through vertical, aquecido, com capacidade aproximada de 560 litros.
- Chapa elétrica para grelhados a serem preparados nas dependências da CONTRATANTE, medindo aproximadamente 1.000cm X 60cm.
- Refresqueira refrigerada, com agitadores, com capacidade aproximada de 40 litros, e recipientes transparentes.
- Balcões térmicos; devendo ser 02 balcões quentes e um refrigerado para refeitório, sendo que a temperatura de conservação das refeições no balcão térmico terá que ser mantida acima de 80°C. Todos os balcões devem ser padronizados, e assegurada a padronização durante todo o período de contrato.
- Máquina seladora para fechamento de embalagens com talheres.
- Batedeira industrial planetária com capacidade para 05 litros.
- Cafeteira industrial a gás, Fatiador de frios, elétrico, semiprofissional.
- Refrigerador industrial inox, com 03 portas.

- Fogão semi-industrial, com 04 (quatro) bocas.
- Botijão de Gás (se não tiver disponível no Hospital).O gás butano utilizado para a confecção de refeições na unidade hospitalar e sua reposição será de responsabilidade da CONTRATADA.
- Utensílios de apoio, como: Pratos, bandejas plásticas para suporte de pratos, talheres, garfo, faca, utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, pegador de macarrão, pegador de salada, ambos tipo pinça, etc.).
- Utensílios em geral para confecção in loco das pequenas refeições (desjejum e lanches), em quantidades suficientes para atender à demanda: frigideiras, papeiros, colheres plásticas, colheres inox, facas, e demais necessários.
- Garrafa térmica inox, com torneira, Máquina elétrica com recipientes separados para café e leite, Pratos, Talher - garfo e faca, embalado e lacrado em saco plásticos, juntamente com guardanapo em embalagem individual.
- Pegador para pão, tipo pinça articulada, em aço inox.
- Pegador para fruta em aço inox.
- Bandeja plástica de apoio.
- Carros térmicos para transportes de refeições, com capacidade para armazenamento tanto de refeições quentes quanto refeições frias em número suficiente para atender a cada copa de apoio.
- Esprededor de frutas industrial.
- Liquidificador industrial;
- Forno elétrico com uma câmara, capacidade aproximada 46 litros.
- Garrafas térmicas com torneira para sucos, café e leite de pacientes, de fácil higienização, de forma a atender a demanda de todas as unidades de internação;
- Bandejas térmicas de Material PVC
- Garrafa térmica inox para acondicionar chá;
- Jarra inox com tampa, com capacidade para 02 litros, para atender contingências de pacientes;
- Depósitos plásticos, na cor branca, transparente, com tampa branca, para acondicionar frutas, pães e biscoitos, com tamanho ideal para atender a demanda.
- Descartáveis (preferencialmente biodegradáveis) de primeira qualidade, que garanta a segurança alimentar, do tipo:
 - o talheres (para pacientes e servidores) tipo garfos, facas e colheres, inquebráveis, embalados em sacos plásticos, e selados;
 - o guardanapos de papel absorvente, 100% fibra natural, medindo aproximadamente 23cm x 22cm;
 - o copo descartável com capacidade para 200ml, para sucos servidos no almoço, jantar e ceia do self service, e almoço/jantar de pacientes;
 - o copos descartáveis com capacidade de 300ml e 200ml, ambos com tampa, para desjejum e lanches de pacientes, respectivamente;
 - o copos descartáveis térmicos (isopor), com tampa, com capacidade para 300ml, para desjejum e lanches de pacientes em ambientes fechados (UTI, isolamentos, outros) e dieta líquida restrita – almoço/jantar;
 - o descartável térmico, com 03 divisórias, tampa de vedação, tipo “quentinha” ou embalagem plástica com 3 divisórias e tampa para vedação para alimentação de pacientes, (e de servidores lotados em ambientes fechados), com capacidade média de 1.000ml;
 - o descartáveis térmicos, com tampa de papelão plastificada, para acondicionamento de sopas, com capacidade média para 500ml;
 - o bandejas de isopor com medidas aproximadas de 15x15x2,5cm e filme plástico para sobremesas tipo frutas, saladas cruas, e para alimentos tipo tapioca e cuscuz, destinados a pacientes;

- o saco plástico tipo hambúrguer, para embalar pães servidos aos pacientes.
- o etiquetas adesivas para identificação de dietas de pacientes;
- o filme de pvc, papel alumínio, papel manteiga, sacos plásticos para lixo, de proteção de alimento, etc;
- o Quaisquer outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.

Cabe à CONTRATADA realizar visita técnica às dependências do hospital para verificação dos equipamentos existentes do próprio hospital que poderão ser utilizados durante os serviços.

Os talheres em inox utilizados no refeitório (garfos e facas) deverão estar, em todas as refeições, embalados em sacos plásticos e selados, acompanhados de guardanapo em embalagem individual.

Os líquidos servidos no desjejum e lanches de pacientes, exceto café e leite acondicionados em garrafas térmicas já descritas, deverão sair da Central de Lanches em copos descartáveis, com tampa, e etiquetados.

Todas as refeições servidas a pacientes deverão obrigatoriamente conter etiquetas com os seguintes dados informatizados impressos: número do prontuário, número do leito, nome do paciente, data de nascimento, e dieta. Qualquer dado a ser acrescentado por orientação da equipe técnica do hospital, que não esteja descrito no presente item, poderá ser incluído posteriormente mediante informação da equipe de Nutrição Clínica e autorização da CONTRATANTE.

3.6. Insumos

De modo geral, as três principais linhas de Insumo que deverão ser providos pela CONTRATADA são:

- Fornecimento das refeições;
- Disponibilização de equipe de trabalho no Hospital;
- Fornecimento em comodata de equipamentos e materiais inerentes à execução do serviço, no Hospital.
- Insumos necessários para higienização dos equipamentos, materiais e do ambiente de preparação.

Todos os insumos necessários para a realização dos serviços contratados, intra e extra hospitalar, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá suprir a quantidade adequada de insumos, prevenindo falta e apresentando planos de contingência para reposição imediata, de forma a atender a realização adequada dos serviços.

3.7. Metodologia

A CONTRATADA deverá desenvolver as metodologias de trabalho, a qual deverá incluir o seguinte:

- Dimensionamento da mão obra contratada;
- Funções e atribuições previstas no escopo;
- Planejamento e aquisição de insumos necessários para produzir as refeições;
- Planejamento da preparação e fornecimentos das refeições seguindo cardápio quinzenal para pacientes e mensal para servidores, com revisão quadrimestral, devendo o mesmo ser apresentado antes do início da vigência do contrato, com no mínimo 10 dias de antecedência, para que seja validado pelo CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável do hospital. Cardápios

especiais para datas comemorativas deverão ser enviados ao CONTRATANTE com, no mínimo, 20 dias de antecedência a data para aprovação

- Ferramentas de controle para registro das temperaturas de equipamentos (Pass through quente e frio, geladeiras, freezers, câmaras frias, câmaras de lixo, carros térmicos, entre outros equipamentos que o controle de temperatura se fizer necessário) controle de temperatura dos alimentos tanto cadeia quente quanto cadeia fria (desde o recebimento até a distribuição, sendo a distribuição o momento de controlar tempo x temperatura conforme consta na Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013) controle de entrega de refeições, resto ingesta, desperdícios, controle de entrega de EPIs, controle de treinamento, controle de validade de laudos sanitários etc.;
- Detalhar procedimentos operacionais padrão (POP) adequados com a situação de pandemia da SARS-CoV-2019 para eliminar ou minimizar contaminações e transmissões durante a execução dos serviços, além dos POPs exigidos pela RDC 275 de 21 de outubro de 2002.

A metodologia elaborada deverá ser submetida para análise e validação da CONTRATANTE, sendo obrigatória a participação dos especialistas técnicos da CONTRATADA, em todas as reuniões solicitadas pela CONTRATANTE.

3.8. Aprovação e Validação

Todos os itens previstos para prestação e execução dos serviços devem ser submetidos à análise e aprovação do CONTRATANTE em conjunto com as áreas de Qualidade, Serviço de Controle de Infecção, Assistência e Gestão responsável por este contrato do Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP), com a finalidade de análise, aprovação e validação com antecedência mínima para o início da prestação dos serviços.

Quaisquer modificações, substituições ou supressões de serviços/produtos/materiais/mão de obra, deverão ser solicitadas por escrito com antecedência e dependerão da aceitação do responsável do Hospital e do UNOPS.

3.9. Orientações para Execução do Objeto

A prestação de serviços 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.

Os serviços consistem 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 padronizado das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados e mão de obra treinada;
- Coleta de amostras da alimentação preparada conforme legislação vigente;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado;

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

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

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

Espera-se o uso racional da energia elétrica e da água pela empresa e servidores da empresa contratada, podendo os representantes do Hospital intervir e solicitar à contratada ajustes de conduta. Não está autorizado o uso das dependências, energia e água do hospital para outro tipo de prestação de serviços que não para o que se refere este termo.

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.

3.10. Transporte, Distribuição e Recebimento das Refeições

O transporte e 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, do Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP). As refeições deverão ser entregues e distribuídas conforme projeção abaixo (podendo haver alterações):

Refeições	Número estimado de refeições / dia	Horário de distribuição das refeições
DESJEJUM	110 pacientes	A ser informado quando da iniciação dos serviços conforme cronograma da unidade hospitalar
	40 servidores de setor fechado	
	125 servidores demais setores	
COLAÇÃO	1 paciente	
ALMOÇO	110 pacientes	
	40 servidores de setor fechado	
	65 servidores demais setores	
LANCHE DA TARDE	110 pacientes	
	55 servidores de setor fechado	
JANTAR	1120 pacientes	
	40 servidores de setor fechado	
	45 servidores demais setores	
CEIA	110 pacientes	

	40 servidores de setor fechado	
LANCHES ESPECIAIS	40 pacientes	

As refeições produzidas na unidade hospitalar deverão estar acondicionadas nos carrinhos de apoio ou carrinhos térmicos para serem distribuídas. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internados diretamente no leito em bandejas lisas de Material PVC ou similar e fácil higienização.

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

A CONTRATADA deverá servir refeições para servidores dos setores fechados no próprio setor em, marmiteix térmico executivo ou prato descartável com tampa (ambos com 3 divisórias).

A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os servidores no refeitório. Em caso de inexistência de área disponibilizada pela CONTRATANTE, ou ainda por insuficiência de espaço físico para tal, a empresa CONTRATADA deverá distribuir o almoço e jantar em marmita térmica executivo ou prato descartável com tampa (ambos com 3 divisórias), devendo obedecer à determinação da Equipe de Nutrição e Dietética (END) da Unidade de Saúde.

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 Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) avaliar o risco de contaminação por doenças infecto-contagiosas poderá ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, se fazendo fundamental a aferição e registro de temperatura dos alimentos quentes e alimentos frios a cada duas horas durante todo o período de distribuição. A temperatura aceitável para alimentos quentes é de 65°C ou mais por no máximo 3 horas, ou abaixo de 65°C devem ser consumidas em até 3 horas. A temperatura aceitável para alimentos frios é de até 10°C por no máximo 4 horas ou entre 10°C e 21°C, por até 2 (duas) horas. Para este processo utilizar termômetro tipo espeto calibrado.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser registrada em impressos padronizados da CONTRATADA, assim como o monitoramento e controle também é de responsabilidade da CONTRATADA. Sempre que ocorrer não conformidades de temperatura a ação corretiva deverá estar registrada no próprio formulário de controle.

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

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes (adultos e crianças), deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: número do prontuário, número do leito, nome do paciente, data de nascimento, e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE. Não será permitido a oferta de qualquer alimento aos pacientes se não estiver etiquetado conforme definido acima. Caso seja observado tal falha, a CONTRATADA será notificada imediatamente. Ainda em relação às etiquetas, as mesmas deverão ser impressas, sendo assim não serão aceitas etiquetas elaboradas de forma manual.

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.

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 não deverá retornar ao local de origem.

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

- Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- Para servir sopa, deverá utilizar sopeiras térmicas, sopeiras descartáveis ou ainda marmitta de isopor redonda, com capacidade de total de 400 ml;
- Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml) ou embalagem descartável com tampa (120 ml);
- Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
- Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher) embalados e esterilizados, podendo os descartáveis já serem comprados em formato de “kit talher” embalados;
- Canudinho flexível para dietas líquidas;
- Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção;
- Marmitex térmica executivo ou prato descartável com tampa (com 3 divisórias).
- 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.
- Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel;
- Embalagem para saladas (200ml com tampa transparente)
- Quaisquer outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.
- A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

Desjejum	O leite e o café deverão ser transportados em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento no local da distribuição. - Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade e 200ml; - Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100ml; - Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - Manteigas, margarinas, geleias ou outros acompanhamentos acondicionados em embalagem apropriada individual; - A fruta deverá ser higienizada, picada quando necessário e devidamente embalada.
-----------------	--

Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 200 ml; - Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias., com capacidade aproximada entre 1000 e 1200 ml; - Sopa dos lactentes e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa transparente e capacidade aproximada de 400 a 500 ml; - Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200ml;
Molhos e temperos	<p>A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética; ou em embalagem fechada separada.</p>
Quanto à sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> - A fruta deverá ser higienizada, picada quando necessário e devidamente embalada. - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml a 120 ml.
Lanches gerais e Lanches especiais	<ul style="list-style-type: none"> - Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100ml; - Pão/biscoito deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada individual; - manteigas, margarinas, geleias ou outros acompanhamentos acondicionados em embalagem apropriada individual; - Suco/vitamina/outros líquidos deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 200ml; - A fruta deverá ser higienizada, picada quando necessário e devidamente embalada.

3.11. Controle da Distribuição da Refeição

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

Pacientes	Através de mapa diário de prescrição de dietas e impresso para controle de solicitação de dietas extras ou fora do horário padronizado.
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pela END e impresso para controle de distribuição de refeições padronizado e utilizado pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá fornecer às refeições conforme documento autorizativo emitido e impresso pela Equipe de Nutrição e Dietética (END) da Unidade de Saúde e/ou direção geral do Hospital.

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

A CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, ao CONTRATANTE o 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 trânsito terá direito às refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização da END da unidade.

3.12. Higienização

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

a. Da Higienização na Distribuição das Refeições

A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados às Unidades de Saúde, encaminhando relatórios quinzenais ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, CCIH ou nutricionista responsável do hospital, com as rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da Equipe de Nutrição e Dietética (END) e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.

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

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

A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, copas das clínicas, pediatria e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA sob supervisão da CONTRATANTE, nutricionista responsável do hospital e CCIH.

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

b. Da Higiene do Pessoal da equipe da contratada

O empregado que presta serviços no Hospital deve ter cuidados básicos relacionados com saúde, realizando avaliação médica periódica e sempre que necessário, enviando semestralmente os laudos para a Contratante e/ou nutricionista responsável do hospital. Também deverá ter cuidados básico como higiene corporal incluindo: banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e servidores do sexo masculino, sem barba e bigode, manter ferimentos cobertos e protegidos, uniforme e sapatos limpos.

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, sendo necessário evidenciar os treinamentos e reciclagem de treinamento quanto a técnica correta de higienização das mãos ;

No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada, sendo necessário evidenciar os treinamentos e reciclagem de treinamento quanto a técnica.;

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

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

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

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

Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando que no momento do uso não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

c. Da Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios

A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, de seus equipamentos e utensílios, incluindo os depósitos, as copas e refeitórios. O cronograma deverá ser entregue antes do início da vigência do contrato, para aprovação da CONTRATANTE junto aos nutricionista responsável do hospital

Seguir Boas Práticas e Resoluções vigentes da ANVISA, quanto à higienização do pessoal, dos alimentos, dos ambientes e dos utensílios.

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE. Sendo assim se faz necessário a apresentação prévia ao início da vigência do contrato, da relação de marcas e produtos que serão utilizados, assim como a destinação de uso de cada um;

Os produtos utilizados na higienização deverão ter registro de data de abertura e validade conforme indicação do fabricante, assim como deverão ser porcionados e diluídos com dosador fornecido pelo fabricante, evitando assim desperdícios e qualquer dano à saúde dos manipuladores. As Fichas de Informações de Segurança para Produtos Químicos (FISPQ) deverão ficar disponíveis no setor e próximas ao local de armazenamento dos mesmos.

Durante o uso das instalações do hospital, a empresa deve manter a organização e a limpeza constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Instalações (pisos e paredes): Retirar toda sujidade;
- Equipamentos e mobiliários fixos e móveis devem estar limpos antes, depois e enquanto não estiverem em uso;
- Embalagens descartáveis: Manipulação e distribuição segura. Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% , antes de abri-la e após fechá-la, antes da distribuição.
- Louças, talheres, bandejas e acessórios, copinhos ou frascos com tampa não descartáveis: poderão ser lavados mecanicamente e esterilizados antes do uso. Deverão estar limpos antes, depois ou enquanto não estiverem em uso.

d. Descartes

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Hospital.

A questão do recolhimento de lixo e de higienização da cozinha deverá ser acordada e organizada entre a empresa contratada para realização dos serviços de higiene, a empresa contratada por meio deste termo, e um responsável do Hospital e/ou UNOPS.

A CONTRATADA não poderá se esquivar das tarefas de limpeza inerentes à realização dos serviços contratados sendo responsável pela parte que cabe à cozinha, copa, recolhimento de bandejas, e outras necessidades imediatas, motivo pelo qual mantemos procedimentos de higienização de ambientes neste termo.

Separar os Materiais secos recicláveis dos orgânicos; a separação deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores, conforme legislação específica. Sendo este processo supervisionado pela CONTRATANTE e/ou nutricionista responsável do hospital.

e. Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Coccões

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc. Arquivar o comprovante de doação do óleo para que possa comprovar a ação sempre que solicitado pela CONTRATANTE e/ou Hospital.

f. Procedimentos para a Higienização de ambientes

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	Diário: - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico;

			- Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e sempre que necessário.	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<p>Diários (nas partes próximas às bancadas):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha - Enxágue com água corrente - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural <p>Mensal (ou quando necessário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova - Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural
Teto e Luminárias	Bimestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)	<ul style="list-style-type: none"> - Retirar teias do teto e das luminárias com vassoura de cabo longo. - Retirar pó do teto com pano umedecido em água usando rodo de cabo longo. - Lavar as luminárias com pano umedecido em solução desengordurante. - Fazer o pós-enxágue das luminárias com pano úmido. - Secagem natural
Tubulações externas	Bimestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)	<ul style="list-style-type: none"> - Retirar teias e sujidades sólidas com vassoura ou escova adequada - Enxaguar com água de mangueira - Aplicar solução desengordurante e esfregar as tubulações com escova ou vassoura apropriada. - Fazer o pós-enxágue com mangueira ou lava-jato, retirando o produto - Espalhar, com esponja, solução sanitizante de hipoclorito de sódio em diluição de 200 ppm.
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)	<ul style="list-style-type: none"> - Retirar teias e sujidades sólidas com vassoura ou escova adequada - Enxaguar com água de mangueira - Aplicar solução desengordurante e esfregar as tubulações com escova ou vassoura apropriada. - Fazer o pós-enxágue com mangueira ou lava-jato, retirando o produto

			- Espalhar, com esponja, solução sanitizante de hipoclorito de sódio em diluição de 200 ppm.
Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quartenário de amônia	Diários: - Retirar resíduos - Esfregar com detergente cáustico - Enxágue com água corrente
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	-Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido -Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco.
Telas e janelas	Mensal	Detergente e neutro	- Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja. - Enxágue com água corrente - Secagem natural
Depósito de lixo	Diário e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	Diário: - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; - Banho com solução de desinfetante clorado.
Caixa de óleo e gordura	Mensal e sempre que necessário	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico, solução sanitizante de hipoclorito de sódio a 200 ppm e neutralizador de odores	- Fechar o registro de entrada de águas - Retirar a gordura com pá e transferir para recipiente de coleta de resíduos orgânicos adequado - Enxaguar com água e espalhar desengordurante nas paredes e fundo da caixa - Escovar as paredes e fundo da caixa com vassoura ou escovão - Limpar com água para remoção completa do produto - Molhar as paredes e o fundo com solução sanitizante de hipoclorito de sódio a 200 ppm e deixar agir por 30 minutos - Acrescentar o neutralizador de odores.

g. Higienização de Equipamentos e Utensílios

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louça, talheres, pegadores, panelas, placas,	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70° GL	-Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha. -Enxágue com água corrente, de preferência quente;

formas, bandejas			<ul style="list-style-type: none"> -Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; -Enxágue; -Secagem natural; -Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal ou quando necessário	Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado	<p>Filtros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a 80°, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada do banho, enxágue e secagem; <p>Coifas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; - Enxágue; -Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural
Fogão	Diário após o uso ou quando necessário	Desincrustante	<p>Fogão (diário após o uso):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Raspagem das incrustações -Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; -Retirada de incrustações com esponja e espátula; -Enxágue e secagem. <p>Queimadores e grelhas (semanal):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desmonte das peças móveis; - Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada de incrustações com esponja e espátula; - Enxágue e secagem
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> -Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha; -Enxágue; -Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos; - Secagem natural
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"> -Utilização de rodo para o recolhimento do lixo; - Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; - Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; - Secagem

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

A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, apresentar o cronograma de higienização completo (ambiente, equipamentos e utensílios) com os critérios de controle e monitoramento, antes do início de vigência do contrato para a aprovação e validação do documento pela CONTRATANTE.

h. Higienização dos Alimentos

Seguir Boas Práticas legislação e Resoluções vigentes da ANVISA, sendo necessário evidenciar as ações por meio de controles, formulários, comprovantes ou qualquer outro documento que comprove a correta higienização dos alimentos.

3.13. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores à partir de auditorias mensais ou sempre que necessário com o efetivo registro das condições encontradas ;
- 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, assim como a correta aferição da temperatura quando recomendado e registro em impresso próprio; 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.
- Quando o fornecedor apresentar a entrega inadequada, como: quantidade errada, identificação da embalagem ilegível, embalagem violada, temperatura inadequada, condições de entrega fora do padrão e recomendação da legislação, proceder com a recusa da mercadoria,

comunicar imediatamente à CONTRATANTE e, se necessário, verificar a substituição do cardápio que será afetado.

a. 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 Serviço de Inspeção Federal (SIF), Ministério da Saúde (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:

Produto	Temperatura recomendada
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

b. 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:

Produto	Temperatura recomendada
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelado	- 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

c. 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:

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

d. 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:

Produto	Temperatura recomendada
Produtos estocáveis	Receber em temperatura ambiente

e. 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:

Produto	Temperatura recomendada
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

f. Recebimento de Descartáveis e Produtos

Os produtos devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, na validade e contendo a composição de todos produtos.

Os produtos devem ter procedência e possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

Os produtos destinados à devolução deverão ser acondicionados em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais, bem como não corra o risco de consumo impróprio. Preferencialmente fora das dependências do Hospital.

3.14. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros Deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área da Equipe de Nutrição e Dietética (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 (Sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai);
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as no momento 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.

3.15. 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 higienizam as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, bancadas e utensílios, por tanto devem estar usando máscaras;
- 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;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Fórmulas lácteas ou substitutos em pó devem ser preparados racionalmente, apenas em quantidade suficiente para consumo, evitando desperdício.
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, conforme definido em legislação, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- 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 em todo o processo, desde a higienização até o preparo;
- Os alimentos que sobrem 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.

a. 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;
- 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.

b. 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

c. 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;
- O controle de temperatura, assim como o correto registro em impresso próprio deverá ser feito neste momento;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas organizadas e com ótima apresentação visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido neste documento ou pelo Nutricionista, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

3.16. Cardápio

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 “Dietary Reference Intakes” (D.R.I.s) e na ausência de dados utilizar a “*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, tanto de paciente quanto de servidores, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas da CONTRATADA, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pela CONTRATANTE e END da unidade. A elaboração deverá seguir as seguintes regras: cardápio quinzenal para pacientes e mensal para servidores, com revisão quadrimestral, devendo o mesmo ser apresentado antes do início da vigência do contrato, com no mínimo 10 dias de antecedência, para que seja validado pelo CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável do hospital. Cardápios especiais para datas comemorativas deverão ser enviados ao CONTRATANTE com, no mínimo, 20 dias de antecedência a data para aprovação

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 CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável

do hospital, após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

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

Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes 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 CONTRATANTE junto a 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 CONTRATANTE e END da Unidade de Saúde

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

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo. Também para intolerâncias e alergias alimentares devem considerar substitutivos de preparo e adequado fornecimento quando solicitado.

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

3.17. Composição Básica das Refeições e Especificações

a. Refeições de servidores

A dieta geral destinada aos servidores (exceto plantonistas do setor fechado) 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 o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas.

A dieta destinada aos servidores plantonistas do setor fechado será distribuída em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.950 (duas mil novecentos e cinquenta) calorias por dia.

Quadro de Dieta para Servidores

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	- Leite desnatado ou achocolatado (200 ml per capita) - Café ou chá (100 ml per capita) - Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares.	350

	- Frutas variadas a serem servidas de forma alternada durante a semana.	
Colação e Lanche da Tarde (setor fechado)	- Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. - Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou outros produtos de panificação ou tubérculos (80 a 120g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana. - Frutas variadas (100 a 200g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-450
Almoço	- Um tipo de salada crua e/ ou cozida - Um prato proteico - Uma guarnição - Arroz e feijão - Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa. - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana	1.250-1300
Jantar	- Um tipo de salada crua e/ou cozida - Um prato proteico - Uma guarnição - Arroz/ SOPA - Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana - Obs: No jantar, o feijão poderá ser substituído por sopa de sabores variados com carne ou frango e legumes variados no decorrer da semana	1.250-1300
Ceia	- Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas (300 ml per capita) ou sopa (500 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana. - Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-500

b. Refeições de pacientes

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

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

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

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

c. Dieta Geral Paciente Adulto

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

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.850 (três mil oitocentos e cinquenta) calorias/dia no caso de pacientes, como exemplo:

Quadro de Dieta Geral Paciente Adulto

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> - Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) - Café ou chá (100 ml per capita) - Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. - Frutas variadas a serem servidas de forma alternada durante a semana.. 	300-450
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado ou bebidas a base de extrato de soja (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. - Biscoitos ou similares. - Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana. 	300-500
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Um tipo de salada crua e/ou cozida - Um prato proteico - Uma guarnição - Arroz e feijão ou leguminosas - Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana 	1.250-1800
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. 	300-500

	- Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana - Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana	
Jantar	- Um tipo de salada crua e/ou cozida - Um prato proteico - Uma guarnição - Arroz e sopa - Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana	1.250-1300
Ceia	- Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas (300 ml per capita) ou sopa (500 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana - Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana	300-500

d. 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:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

e. 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.
- A equipe de Nutrição e dietoterapia tem modelos padrões que será debatido e discutido com a CONTRATADA.

f. 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. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 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 sempre que solicitado pelo END a inclusão de suplementos nutricionais a 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.

Quadro de Dieta Geral Semi-Líquida

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias. - 1 fruta (abrandada).
Colação	- Vitamina ou suco natural ou mingau.
Almoço/Jantar	- Sopa (variada) - Purê de legumes ou feculentos - Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê - Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta)

	- Suco de fruta natural
Lanche	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias
Ceia	- Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas ou sopa, a serem servidos de forma alternada durante a semana

g. Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

h. Dieta Líquida Restrita

Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos. 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 sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, 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.

i. 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".
- Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma 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.
- 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.

j. Dietas Hipossódicas

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

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

k. Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica

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

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

- No desjejum /Lanche - frios ou geléia ou requeijão;
- 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.

Quadro de Dieta geral Hiperproteicas e Hipercalórica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> - Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) - Café ou chá (100 ml per capita) - Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. - Um complemento que pode ser: ovo ou frios ou geléia ou requeijão. - Frutas variadas a serem servidas de forma alternada durante a semana.
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado ou bebidas a base de extrato de soja (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. - Biscoitos ou similares. - Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> -Um tipo de salada crua e/ou cozida - Um prato protéico (acrescentar ovo ou queijo) - Uma guarnição - Arroz e feijão ou leguminosas. - Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa. - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana
Lanche	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. - Tortas ou bolos ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana. - Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana.
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Um tipo de salada crua e/ou cozida - Um prato proteico - Uma guarnição (omelete ou similares) - Arroz e sopa - Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa - Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana.
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Mingau variado ou vitaminas de frutas variadas ou suco natural de frutas variadas (300 ml per capita) ou sopa (500 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana - Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca e etc., a serem servidas de forma alternada durante a semana.

I. 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 Valor Calórico Total (V.C.T.) determinados por meio de cálculos efetuados pela END da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 (mil e duzentas) calorias:

Quadro de Dieta Hipocalórica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

Desjejum	-200 ml leite desnatado - 1 unidade pão francês - 1 colher sobremesa rasa de margarina light - 1 porção pequena de fruta
Colação / Lanche	- 1 porção pequena de fruta
Almoço/Jantar	-Salada: folhas à vontade - Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos - Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos - 2 colheres de sopa de arroz - 1 colher de sopa de leguminosas. - Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
Ceia	- 200 ml de iogurte desnatado - ½ unidade pão francês - 1 colher sobremesa rasa de margarina light - 1 porção pequena de fruta

m. 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 na dieta.

n. Dietas ricas em fibras ou laxativas

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Deverá seguir as consistências padronizadas pela CONTRATANTE e adaptar as mesmas com alimentos ricos em 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 35g 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 acrescido de módulo de fibra sem custos adicionais.

o. Outras Dietas Especiais

Qualquer outro tipo de dieta, refeição ou lanche que não estiver descrito neste Termo só poderá ser implantado após aprovação da CONTRATANTE.

Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos e exames laboratoriais que requerem jejum.

O mesmo deverá ser solicitado e devidamente autorizado pelo serviço social da unidade hospitalar, quando necessário.

O mesmo deve ser constituído da seguinte forma:

Quadro de Lanches Especiais

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Lanche	- 1 (uma) bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200ml; - Biscoitos ou similares (doce ou salgado). - Frutas variadas

Conforme a patologia deverá ser servido de acordo com a conduta dietoterápica um suplemento dietético. Para os pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida diet.

Para pacientes em hemodiálise deverão ser servidos: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, geléia e café com leite.

A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

Para fins de faturamento será cobrado o valor de um lanche.

p. Outras considerações em relação às refeições

Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela aprovação da CONTRATANTE junto ao nutricionista responsável da unidade hospitalar antes de sua execução.

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

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostras das preparações para degustação, na quantidade de 50 g/ml, suficiente para uma pessoa. Toda degustação feita deverá ser formalmente avaliada, com anotações em formulário próprio fornecido pela CONTRATADA.

As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras, porém obedecendo a um padrão estabelecido no quadro abaixo:

PRODUTO	QTD SEM OSSO	QTD COM OSSO	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÃO
Peixe	Filé= 250g	-	2 vezes por semana	Surubim, filhote ou dourado. 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	Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.
Frango	Coxa e sobrecoxa		250 g	3 vezes por semana	-
	Peito		250 g	2 vezes por semana	Para uso na pediatria e dietas especiais
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. As festas contempladas são: Páscoa, dia da mãe, 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 servidores de plantão serão beneficiados também com os lanches.

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

Alternativas para o Leite de vaca devem ser disponibilizadas para Alérgicos ou Intolerantes à Lactose, conforme solicitado pela END do Hospital.

Alternativas para o Glúten devem ser disponibilizadas para celíacos ou intolerantes ao glúten, conforme solicitado pela END do Hospital.

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 autorizado pela CONTRATANTE.

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.

3.18. Padrão de Qualidade

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

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

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

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

O treinamento e desenvolvimento da equipe de trabalho é fundamental para manter o padrão de qualidade dentro do recomendado, sendo assim será exigido pela CONTRATANTE o Levantamento das Necessidade de Treinamento da equipe, assim como o cronograma de treinamentos previsto para os próximos 6 meses e os indicadores de qualidade para acompanhamento e avaliação da efetividade dos treinamentos.

A CONTRATANTE poderá elaborar, durante o período de vigência do contrato, check list de controle de qualidade para acompanhamento técnico das ações de Controle de Qualidade da CONTRATADA.

3.19. Controle Bacteriológico

É de responsabilidade da empresa CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido na copa. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto. A quantidade é de 100 ml.

Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius), por 72 horas (setenta e duas horas), sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição. Alimentos

que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C (dezoito graus negativos Celsius) por 72 horas (setenta e duas horas).

É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: frascos, bem vedados). Sempre que a CONTRATANTE solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de alimentos, que ficarão à expensas da CONTRATADA.

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 toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

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

4. Pessoal do Licitante

A CONTRATADA não poderá, sob nenhum pretexto ou hipótese subcontratar todos os serviços objeto do contrato. Somente poderá subcontratar parte dos serviços, áreas técnicas ou especialidades. A subcontratação deverá ser submetida à aprovação prévia do UNOPS.

Todas as etapas do trabalho entregues pela CONTRATADA deverão ser submetidas à análise técnica do UNOPS, cabendo ao UNOPS o aceite da etapa.

O UNOPS ou seu Representante, em atuação como gestor do contrato, poderá solicitar a qualquer tempo ajustes de conduta, alteração de produtos, substituição de equipamentos não funcionais à CONTRATADA ou às subcontratadas que estejam impedindo o bom andamento dos trabalhos.

A CONTRATADA estará obrigada a esclarecer e solucionar incoerências, falhas ou eventuais omissões constatadas em seus trabalhos, mesmo após a conclusão das etapas ou encerramento do contrato e que forem julgadas pelo UNOPS como necessárias.

Todas as despesas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos, ficarão às expensas da CONTRATADA, ressalvados os elementos fornecidos pelo UNOPS e mencionados neste documento.

É dever da CONTRATADA planejar ações sobre a Saúde e Segurança do Trabalho aos seus servidores, bem como disponibilizar equipamentos de proteção adequados para locais de atendimento à pacientes SARS-CoV-2019.

Constitui justa causa para rescisão do contrato o não fornecimento de EPI (Equipamento de Proteção Individual) de acordo com protocolo da OMS/Ministério da Saúde.

UNOPS não aceita qualquer violação dos Direitos Humanos, a CONTRATADA se responsabiliza em responder por qualquer atitude indevida aos profissionais de sua empresa, bem como de profissionais de sua empresa para com profissionais da assistência, pacientes, profissionais de outras empresas prestadora de serviços ou outras pessoas envolvidas ou não com o funcionamento do Hospital.

Todas as questões trabalhistas relacionadas são de responsabilidade da CONTRATADA (assinatura de carteira de trabalho, pagamentos de fundo de garantia, INSS, outros impostos necessários, pagamento de salário, pagamento de ticket refeição ou proporcionar alimentação, vale transporte, plano de saúde, seguro de vida, entre outros). A CONTRATADA deve manter disponíveis os documentos para apreciação do UNOPS, e responsável no Hospital.

5. Cronograma dos Serviços

A CONTRATADA deverá atender aos prazos apresentados na tabela abaixo, para o desenvolvimento de seus serviços, seguindo a metodologia apresentada, e com prazos parciais distribuídos de forma a atender o cumprimento do contrato num prazo máximo total de **240 dias corridos**.

SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	PRAZOS*
Prestação de serviços de fornecimento de refeições, a realizar-se no HCAMP em Porto Velho – RO, Brasil	1.1 - Reunião para início de Trabalho e apresentação das equipes	imediate
	1.2 - Apresentação de Recursos Humanos e Serviços especializados objeto do contrato	imediate
	1.3 - Os cardápios para início dos serviços deverão ser apresentados para revisão e aprovação em até 10 dias após a assinatura do contrato. *Cardápios especiais deverão ser apresentados à Contratante com no mínimo 20 dias de antecedência para aprovação (ver item 3.7 do Termo de Referência).	10 dias após assinatura do contrato
	1.4 - Apresentação de evidência da capacitação da equipe atual, com cronograma de treinamento semestral conforme exigidos pela Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002, bem como dos profissionais de reserva técnica, que entrarem no decorrer do período de vigência do contrato.	treinamento de imediato e evidência em 15 dias do início
	1.5 - Apresentação dos materiais, produtos e equipamentos que serão utilizados	imediate
	1.6 - Apresentação da metodologia de trabalho	5 dias do início
	1.7 - Apresentação dos planos de contingência para reposição imediata de mão de obra, equipamentos, materiais e insumos	5 dias do início
	1.8 - Apresentação de Relatório de comprovação da realização e da qualidade dos serviços prestados, contendo, no mínimo: <ul style="list-style-type: none"> • matriz com número de leitos ocupados; 	mensal, durante o período de vigência do contrato

	<ul style="list-style-type: none">• número de refeições distribuídas a pacientes por dia e total mês;• número de refeições distribuídas porcionadas a servidores por dia e total mês;• número de refeições distribuídas em cuba a servidores por dia e total mês;• ocorrências no mês;• laudos do mês.• Documentação comprobatória da equipe e controle de ponto.• Controle Geral de distribuição das refeições por dia e total por mês com a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA e Fiscal do UNOPS, validada pela Direção do Hospital e do(a) Fiscal de Contratos do UNOPS.	
--	--	--

* Os prazos poderão ser alterados, mediante justificativa e aprovação do UNOPS.

Durante o desenvolvimento dos trabalhos, a CONTRATADA ou o UNOPS poderá solicitar reuniões de esclarecimentos necessários, de modo a não comprometer o andamento dos trabalhos. Ao vencimento de cada etapa a CONTRATADA deverá entregar ao UNOPS os documentos pertinentes ao conjunto de atividades desenvolvidas. Não serão aceitas entregas parciais.

6. Acompanhamento e fiscalização

Após assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá comparecer para a reunião de de início dos trabalhos a ser convocada pelo UNOPS, no município de porto velho - RO, local a definir. Deverão estar presentes, pela CONTRATADA, os responsáveis de cada área técnica, objeto do contrato. A reunião destina-se à apresentação do Plano de trabalho e das pessoas envolvidas no desenvolvimento dos trabalhos e marca a data de início destes.

Durante o transcorrer dos trabalhos, serão realizadas reuniões que poderão ser presenciais ou através de videoconferência entre o coordenador das atividades, os responsáveis técnicos da CONTRATADA com a fiscalização do UNOPS. O comparecimento às reuniões convocadas é obrigatório. As reuniões visam analisar, definir, dirimir dúvidas, solicitar complementação de informações ou eventualmente corrigir possíveis falhas ou omissões. As reuniões serão documentadas em Atas de Reunião. Decisões e solicitações do UNOPS para a melhoria do projeto deverão ser automaticamente implementadas.

Todas as etapas do trabalho entregues pela CONTRATADA deverão ser submetidas à análise técnica do UNOPS, cabendo o UNOPS a entrega de relatório técnico ou aceite da etapa.

7. Preços e Condições de Pagamento

A contratação será realizada por preço global e pagamento mensal, conforme detalhamento abaixo:

Pagamentos fixos mensais: referentes à mão de obra disponibilizada para execução de serviços.

Pagamentos variáveis: calculado com base na quantidade de refeições distribuídas no mês multiplicada pelo preço unitário de refeição ofertado pela CONTRATADA, sendo

obrigatória a apresentação da planilha de distribuição, bem como as evidências relacionadas aos serviços prestados conforme detalhado no item 1.7 do capítulo 6. Cronograma de Serviços.

O pagamento dos serviços prestados acontecerá após a aprovação dos serviços pelo UNOPS/Representante do hospital. Não será feito nenhum pagamento por antecipação.

O UNOPS efetuará o pagamento até o 30º (trigésimo) dia após a apresentação da fatura emitida pela CONTRATADA com base no aceite por parte do UNOPS e do beneficiário dos serviços executados.

Somente poderão ser considerados para efeito de medição e pagamento os serviços previstos no contrato e efetivamente executados pela Empresa e aprovados pelo UNOPS.

8. Pressupostos

A CONTRATADA elaborará a metodologia e plano de trabalho de forma clara, precisa e completa com todas as indicações e detalhes técnicos para a perfeita execução dos serviços.

Durante a avaliação das propostas, o UNOPS poderá vistoriar locais onde a CONTRATADA presta serviços, visando assegurar que estes cumprem com os requerimentos.

A critério do UNOPS, poderão ser solicitadas amostras, catálogos, visitas técnicas ou outros detalhes necessários para perfeita compreensão e aceitação dos itens/serviços/materiais propostos pela CONTRATADA.

9. Observações Finais

Quaisquer esclarecimentos complementares necessários ao bom entendimento das presentes considerações serão prestados pelo UNOPS e deverão ser feitos antes da apresentação da proposta.

A CONTRATADA estará obrigada a esclarecer e solucionar incoerências, falhas ou eventuais omissões constatadas em seus trabalhos, mesmo após a conclusão das etapas preliminares ou encerramento do contrato e que forem julgadas pelo UNOPS como necessárias para o perfeito entendimento de futuros usuários dos materiais técnicos produzidos.

FIM DO TERMO DE REFERÊNCIA

Seção III - Formulários da Proposta

Notas aos ofertantes: Instruções de como completar os formulários estão destacados em azul. Favor preencher e enviar os formulários como parte da sua proposta.

Os seguintes formulários são parte deste RFQ e deverão ser preenchidos e enviados pelos ofertantes como parte de sua proposta.

- Formulário A: Formulário de Envio de Proposta
- Formulário B: Proposta Financeira
- Formulário C: Formulário de Experiência Anterior
- Formulário D: Declaração de garantia de cumprimento

Formulário A: Formulário de Envio de Proposta

Ofertantes deverão preencher este formulário, assinar e enviá-lo como parte de sua proposta. Nenhuma alteração ao seu formato será permitida e nenhuma substituição será aceita.

Nome do Ofertante: **[inserir o nome do ofertante]**

Assunto: Pedido de Cotação BRPC/EPP/RFQ/2021/016

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia), para o Hospital de Campanha de Rondônia (HCAMP), em Porto Velho - RO, Brasil.

Nós abaixo assinados declaramos que:

- a. *Nós oferecemos o fornecimento de serviços em conformidade com os documentos do certame, incluindo as Condições Gerais do Contrato do UNOPS;*
- b. *Nossa proposta será válida pelo período de **60 dias** da data limite fixada para o envio da proposta deste RFQ, e nos responsabilizamos por essa proposta que poderá ser aceita a qualquer momento antes da expiração da sua validade.*
- c. *Nós não temos nenhum conflito de interesse com o UNOPS em qualquer atividade relativa a esse processo se formos selecionados para essa demanda.*
- d. *Nossa empresa confirma que o ofertante e subcontratados não estão associados, ou de alguma maneira envolvidos, direta ou indiretamente, com a preparação da elaboração, termos de referência e/ou outros documentos usados como parte desta solicitação.*
- e. *Nossa empresa, suas afiliadas ou subsidiários – incluindo qualquer subcontratados ou fornecedores para qualquer parte do contrato – não foram declarados inelegíveis pelo UNOPS, também não está incluídos na lista de fornecedores suspensos/inelegíveis, de outras Agências da ONU, do Conselho de Segurança da ONU e do Banco Mundial.*
- f. *Nós aceitamos o código de conduto das Nações Unidas que adere aos princípios do UN Global Compact.*
- g. *Nós não declaramos falência, ou estamos envolvidos em pedido de falência ou recuperação judicial, não existe nenhum processo pendente que poderia impedir nossas operações em um futuro próximo.*
- h. *Nós não oferecemos nem iremos oferecer comissões, presentes e/ou favores em troca de vantagens nesta RFQ. E não iremos empreender em tais atividades durante a execução deste contrato, caso sejamos selecionados.*
- i. *Nossa empresa declara que cumpre o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, ou seja, não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso, ou menores de 16 (dezesesseis) anos, executando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos. Nas mesmas condições, a empresa declara que cumpre o disposto nas Convenções da OIT nº 29 e 105, ou seja, que não utilizar sob qualquer forma escravidão, trabalhos forçados e práticas similares.*
- j. *Nossa empresa declara que cumpre com toda a legislação vigente em níveis federal, estadual ou municipal, incluindo as ambientais e sociais. Declara, também, que está obrigada sob as penas da lei, a declarar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação.*

Eu, abaixo assinado, confirmo que disponho da autorização necessária por parte de **(insira o nome completo da empresa ofertante)** para assinar esta cotação e estabelecer um acordo vinculante entre **(insira o nome completo da empresa ofertante)** e o UNOPS, se a cotação resulta aceita:

Nome: [complete]

Título: [complete]

Data: [complete]

Assinatura:

Favor fornecer informações da pessoa contato principal da sua empresa e demais informações da empresa:

Nome: [complete]

Título: [complete]

E-mail: [complete]

Telefone: [complete]

Celular para urgências: [complete]

Endereço da empresa: [complete]

CNPJ da empresa: [complete]

Formulário B: Proposta Financeira

Ofertantes deverão preencher o formulário da Proposta Financeira em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto do presente edital, e quaisquer outros requisitos da proposta indicados na Lista de Requerimentos.

BRPC/EPP/RFQ/2021/016

Moeda	Real – BRL
--------------	------------

Proposta Orçamentária para prestação de serviços de fornecimento de refeições*					
* Fornecimento das refeições preparadas, transportadas e porcionadas, desde o planejamento e aquisição de insumos, preparo, transporte até a distribuição nas áreas assistenciais, com quantitativo de mão de obra, insumos, e equipamentos necessários à correta execução do serviço.					
1. Fornecimento de Refeições	Número estimado de refeições para pacientes por dia	Número estimado de refeições para servidores por dia	Número total de refeições estimado por mês (pacientes e servidores)	Preço Unitário (R\$)	Preço mensal (R\$)
Desjejum	110	165	8.250	R\$	R\$
Colação	110	n/a	3.300	R\$	R\$
Almoço Porcionado	110	40	4.500	R\$	R\$
Almoço Em Cuba	n/a	65	1.950	R\$	R\$
Lanche Da Tarde	110	55	4.950	R\$	R\$
Jantar Porcionado	110	40	4.500	R\$	R\$
Jantar Em Cuba	n/a	45	1.350	R\$	R\$
Ceia	110	40	4.400	R\$	R\$
Lanches - Outros Especiais	40	n/a	1.200	R\$	R\$
Preço mensal estimado					R\$
Pagamento conforme medição mensal do alimento distribuído					R\$
Subtotal fornecimento de refeições (8 meses / 240 dias)					R\$
2. Disponibilização de mão de obra capacitada in loco, nos seguintes postos / funções	Unidade	Quantidade de funcionários previstos*	Preço de 1 pessoa por posto/função (R\$)	Preço mensal fixo (R\$)	
Diurno (turno 8h): Nutricionista responsável técnico da empresa	pessoa/turno	1	R\$	R\$	
1 posto de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Técnico/a de Nutrição	pessoa/turno	2	R\$	R\$	
1 posto de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Cozinheira	pessoa/turno	2	R\$	R\$	

2 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): auxiliar de cozinha	peessoa/turno	4	R\$	R\$
6 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): copeira/o	peessoa/turno	12	R\$	R\$
1 posto de trabalho - Noturno (turno 12/36h): Cozinheiro	peessoa/turno	2	R\$	R\$
2 postos de trabalho - Noturno (turno 12/36h): copeira/o	peessoa/turno	4	R\$	R\$
Preço mensal fixo				
Pagamento conforme comprovação da presença da equipe				R\$
Subtotal disponibilização de mão de obra (8 meses / 240 dias)				R\$
PREÇO GLOBAL MÁXIMO DA PROPOSTA				
Subtotal fornecimento de refeições + Subtotal disponibilização de mão de obra (8 meses / 240 dias)				R\$

*Conforme detalhado no item 3.3.1 no Termo de Referência.

Aceito pagamento em 30 dias, após emissão da Nota Fiscal: Sim

Lista de subcontratados e fornecedores

Ofertantes devem identificar o nome de todos os subcontratados/fornecedores que irão fornecer produtos/serviços embaixo deste contrato e o tipo de serviço que será subcontratado, se aplicável.

- (A) [Razão social e endereço dos subcontratados] _____
 (B) _____
 (C) _____

Eu, abaixo assinado, confirmo que disponho da autorização necessária por parte de **(insira o nome completo da empresa ofertante)** para assinar esta cotação e estabelecer um acordo vinculante entre **(insira o nome completo da empresa ofertante)** e o UNOPS, se a cotação resulta aceita:

Nome: _____

Título: _____

Data: _____

Assinatura: _____

Formulário C: Formulário de Experiência Anterior

BRPC/EPP/RFQ/2021/016

Nome do Ofertante: [inserir o nome do ofertante]

Descrição dos Serviços	Contratante	Valor Total do Contrato

Nome : _____

Título : _____

Data : _____

Assinatura : _____

Formulário D: Declaração de garantia de cumprimento

Ao: Escritório das Nações Unidas de Serviços para Projetos (UNOPS Brasil)

Data: [dia/mês/ano]

RFQ (EPP) No.: BRPC/EPP/RFQ/2021/016

Nós, abaixo assinados pela pessoa devidamente autorizada, certificamos que:

Na qualidade de “Fornecedor”, entendemos que, de acordo com o estabelecido na Seção I: Particularidades deste Pedido de Cotação - RFQ e na minuta de Contrato, forneceremos uma Garantia de Cumprimento de Contrato no prazo de até 10 dias após a assinatura do instrumento de acordo.

Esta Garantia será fornecida ao UNOPS Brasil na forma de uma fiança bancária ou seguro-garantia no valor de 5% do montante contratual. A data de expiração da fiança bancária ou seguro-garantia será posterior à data de vencimento do contrato em no mínimo 30 (trinta) dias.

Entendemos ainda que, se a garantia de cumprimento não for apresentada ao UNOPS nos termos acima estabelecidos, o UNOPS tem o direito de reter os pagamentos previstos no Contrato até que seja apresentada a referida garantia ou até ter retido montante no valor igual ao da garantia de cumprimento. O montante retido será pago à Contratada após a apresentação da garantia de cumprimento, caso contrário, ao fim do contrato.

Aceitamos que podemos ser declarados inelegíveis para participar de qualquer licitação implementada pelas agências do Sistema das Nações Unidas, sendo incluídos na Lista de Fornecedores Suspensos emitida pela United Nations Procurement Division (UNPD) por um período de 3 anos, a partir da data de assinatura do contrato, se violarmos a(s) nossa(s) obrigação(ões) contratuais, total ou parcialmente. Adicionalmente, a desqualificação para celebrar contratos com as Nações Unidas será comunicada a outras entidades multilaterais e às entidades públicas contratantes nacionais.

Entendemos que, se formos uma Operação Conjunta (consórcio, associação ou joint-venture), esta declaração é solidariamente vinculante para todas as partes participantes da operação conjunta.

Eu, abaixo assinado, confirmo que disponho da autorização necessária por parte de (insira o nome completo da empresa ofertante) para assinar esta declaração e estabelecer um acordo vinculante entre (insira o nome completo da empresa ofertante) e o UNOPS, se a cotação resulta aceita:

Nome : _____
Título : _____
Data : _____
Assinatura : _____

Anexo 1 - Condições Gerais do Contrato do UNOPS e Minuta do contrato.

As condições gerais de contrato de serviços estão disponíveis no link: <http://www.unops.org/english/Opportunities/suppliers/how-we-procure/Pages/default.aspx> nas línguas Inglês e espanhol.

Abaixo a minuta de contrato.