

Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

SAMS

SAMS

Órgão Requisitante:	CENTRO DE DIÁLISE DE ARIQUEMES - CDA			Nº Processo:	0036.559313/2021-03
Fonte de Recurso:	0100-0110 -0209 -0300 -0310 -0609	Indicação de Projeto/Atividade:	10.302.2034.4009	Elemento de Despesa:	33.90.30
Exposição de Motivo:	<p>Aquisição de refeição hospitalar pronta por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria 253 de 29 de janeiro de 2021 (0020143795) e Portaria nº 2741 de 04 de agosto de 2021 (0022433543), além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, visando atender as Unidades de Saúde da SESAU/RO, de forma contínua pelo período de 180 (cento e oitenta) dias.</p>			Referente Memorando/Solicitação de Compra	Memorando Circular 133 Determinando Novo Emergencial (0022420354)

LOTE 1

CENTRO DE DIÁLISE DE ARIQUEMES	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR ANUAL R\$
1.1 - Dieta Geral/dieta para diabéticos								
1.1.1	Desjejum	Unidade	30	780	4.680			
1.1.2	Almoço	Unidade	49	1.274	7.644			

1.1.3	Lanche	Unidade	47	1.222	7.332			
1.1.4	Jantar	Unidade	13	338	2.028			
1.2 - Alimentação para Acompanhantes								
1.2.1	Desjejum	Unidade	5	130	780			
1.2.2	Almoço	Unidade	11	286	1.716			
1.2.3	Lanche	Unidade	Não se aplica					
1.2.4	Jantar	Unidade	4	104	624			
1.3 - Alimentação para Servidores								
1.3.1	Desjejum	Unidade	15	390	2.340			
1.3.2	Almoço	Unidade	21	546	3.276			
1.3.3	Lanche	Unidade	17	442	2.652			
1.3.4	Jantar	Unidade	10	260	1.560			
1.4 - Bebidas (litro) para servidores								
	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal	Quantidade 180 Dias			
1.4.1	Café	Litros	7	182	1.092			
1.4.2	Suco	Litros	14	364	2.184			
1.4.3	Leite	Litros	0,5	13	78			

	Local:	Responsável pela coação da Empresa:	USO EXCLUSIVO DA SESAU	Valor Total da Proposta:
				Validade da

Carimbo CNPJ/CPF-ME:	Data:	Fone:		Proposta: 60(sessenta) dias
	Banco:		Responsável pela cotação CDA:	Prazo de Entrega:
	Agência:		_____ Servidor	
	C/C	Assinatura:	_____ Matricula	

E-MAIL da Empresa para contato e envio de documentação:

A empresa vencedora deverá **apresentar** no ato da entrega do objeto, juntamente com a **Nota Fiscal/Fatura**, os seguintes **documentos: CERTIDÕES NEGATIVAS** junto ao **INSS, FGTS, DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO/TRIBUTOS FEDERAIS, TRIBUTOS ESTADUAIS E TRIBUTOS MUNICIPAIS.**

Ariquemes – RO, 02 de Dezembro de 2021.

Referência: Caso responda este(a) SAMS, indicar expressamente o Processo nº
0036.559313/2021-03

SEI nº 0022555578



Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – IDENTIFICAÇÃO

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

UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia – SESAU/RO.

2 - OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em prol de atender as necessidades do Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de até 180 dias.**

OBJETIVO

Realizar o fornecimento de alimentação hospitalar, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinente, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo, e padronização dos serviços de nutrição - com dietas normais e modificadas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores plantonistas das Unidades Hospitalares da SESAU fornecendo os serviços desejados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômia economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

DETALHAMENTO

2.2.1. Especificações das Refeições e Quantitativos Estimados

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE 180 DIAS
1.1 - Dieta Geral/dieta para diabéticos				
Desjejum	Unidade	30	780	4.680
Almoço	Unidade	49	1.274	7.644
Lanche	Unidade	47	1.222	7.332

Jantar	Unidade	13	338	2.028
1.2 - Alimentação para Acompanhantes				
Desjejum	Unidade	5	130	780
Almoço	Unidade	11	286	1.716
Lanche	Unidade	Não se aplica		
Jantar	Unidade	4	104	624
1.3 - Alimentação para Servidores				
Desjejum	Unidade	15	390	2.340
Almoço	Unidade	21	546	3.276
Lanche	Unidade	17	442	2.652
Jantar	Unidade	10	260	1.560
1.4 - Bebidas (litro) para servidores				
Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Mensal	Quantidade 180 Dias
Café	Litros	7	182	1.092
Suco	Litros	14	364	2.184
Leite	Litros	0,5	13	78

2.2.2. Descrição do Fornecimento

2.2.2.1. Dietas Gerais e Especiais Destinadas à Pacientes Adultos

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

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

- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e Materiais de consumo em geral;

- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e Materiais de consumo;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e Materiais de consumo;
 - Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores, pacientes e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado, bem como proceder a coleta de utensílios nos setores fechados, quando necessário;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- c)** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d)** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- e)** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.2.3. Distribuição das Refeições

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

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições (almoço e jantar) para pacientes em tratamento no refeitório destinado, em horário estipulado, somente será servida na sala de tratamento o Desjejum, Lanche, almoço e/ou jantar somente em alguma excepcionalidade solicitada. As refeições Almoço e Jantar aos pacientes e acompanhantes deverá a empresa em marmitex executivo em isopor (com 3 ou 4 divisórias), devendo obedecer à determinação da END da Unidade de Saúde, o desjejum e lanche deverá ser servido com material descartável, não reutilizado.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores no refeitório da Unidade de Saúde, no sistema self service com balcão adequado que mantenha a temperatura e higiene do alimento, sendo oferecido material descartável como pratos e talheres aos que solicitarem, aos demais servidores deverá ser fornecido pela empresa CONTRATADA pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Em unidades hospitalares onde a CCIH avaliar o risco de contaminação por doenças infectocontagiosas poderão ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais.

Terá direito à alimentação pacientes em observação, bem como seu acompanhante, a partir de seis horas de permanência, visto que na maioria dos casos permanecem em observação por cerca de doze horas entre avaliação médica, administração de medicamentos e realização de exames que exige espera para acesso aos resultados.

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

- a) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300ml. Ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.

- b) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml. Ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- c) Para servir sopa, deverá utilizar copo térmico descartável de isopor com tampa de 500 ml ou sopeiras térmicas.
- d) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml).
- e) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml.
- f) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher).
- g) Canudinho flexível, dobrável e biodegradável para dietas líquidas.
- h) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes.
- k) Marmitex executivo (com 3 ou 4 divisórias), em isopor visando melhor controle térmico do alimento servido.
- l) 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.
- m) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel.
- n) Embalagem para saladas (300ml para saladas cruas e 200ml para salada cozidas ambas com tampa transparente), considerar salada cruas per capita 50g e para saladas cozidas per capita de 100g.
- o) Acondicionar Dieta Líquida, Semi Líquida e Leve em Copo descartável em isopor com tampa visando melhor controle térmico do alimento servido.
- p) Acondicionar café, leite, suco de frutas, chás em garrafa térmica quando o volume solicitado for igual ou maior que 500 ml. Volume inferior a 500 ml deverá ser acondicionado em copo descartável em isopor com tampa, visando melhor controle térmico do alimento servido.
- q) E outros Materiais descartáveis que se fizerem necessários.
- A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

2.2.3.1. Controle da Distribuição da Refeição

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

COMENSAIS	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas emitido pela END da Unidade de Saúde
Acompanhantes	Através de documento autorizativo emitido pela END da Unidade de Saúde
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pela END da Unidade de Saúde

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

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

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

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

Paciente em trânsito terá direito as refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social da Unidade de Saúde, contendo os dados do beneficiado: nome completo, CPF, data e refeições a serem atendidas.

A Dieta poderá ser suspensa sem ônus para a CONTRATANTE, até 1h antes do horário da distribuição da refeição.

A Dieta poderá ser alterada até 2h antes do horário da distribuição da refeição.

2.2.3.2. Higienização na Distribuição das Refeições

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

Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (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, e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

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

2.2.3.3. Horário das Refeições a serem Servidas

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

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

HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Tipo de refeição	Pacientes	Acompanhantes
Desjejum	08:00hs	7:00 às 9:00 hs
Almoço	11:00 às 12:00hs	11:30 às 13:30 hs
Lanche	14hs(2º turno) 17hs(3º turno)	15:00 às 16:00 hs
Jantar	11:30 às 13:30 hs	18:30 às 20:00 hs

2.2.4. Cardápio

2.2.4.1. Regras Gerais

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

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

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

Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas da CONTRATADA, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pela END da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação da END da unidade antes de sua execução. Para elaboração dos cardápios deverão ser consideradas as características qualitativas e quantitativas do Manual de Dietas da Unidade Hospitalar. O cálculo do valor Nutritivo dos cardápios deve ser apresentado juntamente com os mesmos. As Fichas técnicas das preparações também deverão ser apresentadas à ND juntamente com seus respectivos cardápios;

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

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

Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pela END da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 12 (doze) horas.

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

Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais (Carnaval, Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela END da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações da END da Unidade de Saúde (CONTRATANTE).

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

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes, acompanhantes e servidores, cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

A contratada deverá elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), tabela de substituições, devidamente aprovado pela END (Equipe de Nutrição e Dietética) da CONTRATANTE.

Constam em Anexo, modelos dos cardápios padronizados que poderão ser utilizados pela CONTRATADA mediante aprovação da END.

Consta em Anexo, do presente Termo de Referência, a lista dos produtos padronizados que deverão ser utilizados pela CONTRATADA.

2.2.4.2. Acompanhantes Legalmente Instituídos e Servidores

Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído consiste em:

- Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).
- Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.

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

A dieta geral destinada aos acompanhantes 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.

Quanto às refeições a serem servidas aos acompanhantes, cabem as seguintes observações da forma como segue:

Acompanhantes com restrições dietéticas deverão ser atendidos mediante requerimento expedido pela END da Unidade de Saúde.

Os Agentes Penitenciários/Políciais Penais que estiverem a serviço, acompanhando pacientes presidiários em tratamento, terão direito a receber três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar). Se o paciente estiver em isolamento de contato/respiratório, esses servidores receberão a alimentação no leito.

Terá direito ao almoço e jantar, somente servidor plantonista, salvo quando encaminhado, solicitação formal pela direção geral ou direção executiva para END, com justificativa e contendo o nome completo, matrícula ou CPF, função e setor do beneficiado pela refeição ou constar esses dados na escala mensal de trabalho informando os plantões extras com assinatura da chefia imediata e direção geral ou direção executiva ou direção de práticas assistenciais.

O Leite e café fornecido no desjejum deverão ser servidos em copos de 300 ml com tampa já misturados na proporção recomendada. Podendo ser adotado outro tipo de porcionamento conforme solicitação do END ou CCIH da Unidade de Saúde.

A aquisição dos recipientes (garrafas térmicas), para café, leite e suco será de responsabilidade

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

2.2.4.3. Dietas

A empresa CONTRATADA deverá servir 04 (quatro) refeições diárias para paciente em tratamento, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

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

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

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

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

2.2.4.3.1. Dieta Geral Paciente Adulto

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

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.
- Distribuição: em 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares, fornecendo em média 3.850 (três mil oitocentos e cinquenta) calorias/dia no caso de pacientes.

2.2.4.3.2. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.
- Distribuição: 04 (quatro) refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre

que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas.
- Evitar frutas de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas.
- Restringir condimentos fortes.
- Não incluir frituras.

2.2.4.3.3. Dieta Pastosa

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

- Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

2.2.4.3.4. Dieta Semi - Líquida

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

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche e jantar).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa liquidificada, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), 01 tipo de tubérculo (batata, mandioca, cará, inhame etc.) e/ou 01 tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser previsto a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
- O módulo de proteína deverá ser à base da proteína do soro do leite.

2.2.4.3.5. Dieta Líquida

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

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta Semilíquida, devendo ser liquidificados e coados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 04 refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

- Deve ser previsto a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

2.2.4.3.6. Dieta Líquida Restrita

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

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

- Distribuição: 04 refeições diárias.

- Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoprotéica.

- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo END suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

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

2.2.4.3.7. Dietas para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos ou recuperação de doenças catabólicas.

Podem ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve).

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

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;

- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

- Na colação deverá ser fornecida oleaginosas e 01 porção de fruta, ou seguir cardápio padronizado da unidade.

- 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, conforme cardápio padronizado da unidade.

- As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico, conforme cardápio padronizado da unidade.

- As preparações servidas nos lanches deverão ser com teor de carboidratos reduzidos, sendo assim deverão ser preparadas com alimentos de baixo índice glicêmico ou carga glicêmica.

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

2.2.4.3.8. Dietas Hipossódicas

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

adição (1 g) quando solicitado pela END, ou conforme padronização da unidade.

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

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

2.2.4.3.10. Dietas Hipocalóricas

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

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

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

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

2.2.4.3.11. Dietas Hipocolesterolêmica

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

2.2.4.3.12. Dietas Ricas em Fibras ou Laxativas

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

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

Obs: Caso na dieta laxativa não for alcançado as recomendações de fibras, será acrescido de

módulo de fibra sem custos adicionais.

2.2.4.3.13. Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definida pela Equipe de Nutrição e Dietética - END das Unidades de Saúde da CONTRATANTE.

- Lanche para pacientes submetidos a procedimentos e exames laboratoriais.

- Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, a exames laboratoriais que requerem jejum. O mesmo deverá ser solicitado e devidamente autorizado pelo serviço social da unidade hospitalar.

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, geleia 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.

2.2.4.3.14. Outras Considerações em Relação às Refeições

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

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

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

As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras, devendo, porém obedecer a um padrão de:

PRODUTO	QUANTIDADE		FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
	SEM OSSO	COM OSSO		
Peixe	Filé = 250 g	-	2 vezes por semana	Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne Bovina	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	Pertences para Feijoada (pé, orelha, rabo, linguiça)	-	250g	2 vezes ao mês	Para acompanhantes e servidores. Devendo ter segunda opção de cardápio. Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.
	Lombo/Paleta	120 g		1 vez no mês	
Frango	Coxa e sobrecoxa	-	250 g	3 vezes por semana	-
	Peito	-	250 g	2 vezes por semana	-
	Filé de peito	160 g	-	1 vez na semana	-
Viscera e outros	Fígado	180 g	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Devendo ter segunda opção de cardápio.
	Bucho	180 g	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Para acompanhantes e servidores. Devendo ter segunda opção de cardápio.
	Rabada	-	250 g	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Para acompanhantes e servidores. Devendo ter segunda opção de cardápio.

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

Utilizar carne moída somente 01 (uma) vez por semana.

As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana.

As preparações de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.

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

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

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

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

suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana.

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

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

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

Sempre que necessário e mediante justificativa técnica da END da Unidade de Saúde a CONTRATADA, deverá disponibilizar outros produtos não rotineiros existentes no mercado local, com um prazo de 12 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de fora do estado.

A empresa CONTRATADA deverá, sempre que solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE, acrescentar suplementos/módulos provenientes à dieta dos pacientes, seguindo rigorosamente o modo de preparo descrito, sem ônus a CONTRATANTE.

2.2.5. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte.
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- A integridade e a higiene da embalagem.
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de Rondônia – AGEVISA/RO e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.
- A empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.2.5.1. Recebimento de Produtos de Origem Animal

O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas,

embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até – 15°C.
Frios e embutidos industrializados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

2.2.5.2. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

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

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até –15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperatura ambiente

2.2.5.3. Recebimento de leite e derivados

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

Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.)	até 10°C ou de acordo com o fabricante
--	--

Embalagens tipo longa vida

Temperatura ambiente

2.2.5.4. Recebimento de Estocáveis

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

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis

Temperatura ambiente

2.2.5.5. Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

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

2.2.5.6. Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

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

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

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

2.2.6. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados:

- Não manter caixas de papelão, bem como madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do END.
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso.
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si.
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação.
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento.
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação.
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos.
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente.
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados.
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores.
 - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio.
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- Deve ser observado que todos separados entre si e dos demais produtos.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 (dois) Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção).
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa.
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados

por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.

- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos.
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante.
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados.
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados.
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados.
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- Os descartáveis, produtos e Materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

2.2.7. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos

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

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança.
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior.
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente.
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é,

retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C.

- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados.
- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.).
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.
- A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

2.2.8. Higienização dos Alimentos

2.2.8.1. Regras Básicas

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos).
- Utilizar água potável.
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos.
- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

2.2.8.2. Hortifrutigranjeiros

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos e após enxaguá-las com água filtrada.
- Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis.
- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C.
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

2.2.8.3. Cereais e Leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros).

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

2.2.8.4. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente.

- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

2.2.8.5. Acondicionamento

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

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	<p>O leite e o café deverão ser acondicionados em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 200 ml;- Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100 ml; <p>Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;</p> <p>A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.</p>	<p>Obs. cardápio individualizado para o paciente: o leite, café ou chá deverão vir porcionados da Cozinha Dietética, em copo descartável em isopor com tampa, visando melhor controle térmico do alimento servido.</p>
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none">- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml;- Arroz, feijão, guarnição e prato proteico deverão ser acondicionados em embalagem descartável em isopor, com tampa de três divisórias ou em bandeja térmica com retil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;- Sopas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável em isopor com tampa e capacidade aproximada de 200 ou 500 ml;- Suco de Fruta deverá ser acondicionado em copo descartável com tampa.	<p>Acondicionar Dieta Líquida, Semi Líquida e Leve em Copo descartável em isopor com tampa, visando melhor controle térmico do alimento servido.</p>

Quanto à sobremesa:	- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.	-
Lanches	- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável em isopor com tampa, com capacidade de 200 ou 300 ml dependendo da dieta; - Bolos, tortas e similares deverão ser devidamente acondicionados em embalagem apropriada; - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.	Acondicionar Dieta Líquida, Semi Líquida e Leve em Copo descartável em isopor com tampa visando melhor controle térmico do alimento servido.

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

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas as necessidades, quantidades e ergonômicas, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

2.2.8.6. Distribuição das Refeições

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

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

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

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

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

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

- Todo alimento encaminhado para distribuição nas clínicas e demais setores não deverá retornar

ao local de origem.

2.2.9. Higienização nas Atividades Diárias

2.2.9.1. Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa.
- Fazer a barba diariamente.
- Não aplicar maquiagem.
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Utilizar rede de cabelo e touca descartável, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- Manter os sapatos e botas limpas.
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento.
- Manter a higiene adequada das mãos.
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento.
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, a cada 2 horas, ou conforme orientações da CCIH da unidade.
- Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adornos.

2.2.9.2. Higienização das Instalações

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

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE.

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

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

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha.

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

A empresa CONTRATADA deverá instalar dispensadores para sabonete líquido e para papel toalha, em pontos adequados do refeitório, ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando - produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

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

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

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

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

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

2.2.9.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios

Todos os equipamentos, utensílios ou Materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

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

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

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

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com álcool a 70°.

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

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

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

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

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

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

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

Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

2.2.9.4. Embalagens

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

2.2.9.5. Controle Integrado de Pragas

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

2.2.9.6. Controle Bacteriológico

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

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

Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

2.2.10. Posto de Manipulação e Dietas Especializadas

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas, os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização serão adquiridos pela empresa CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

A empresa CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a empresa CONTRATADA deverá proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas;

Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão se efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

2.3. Boas Práticas Ambientais

2.3.1. Uso Racional da Água

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.

c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

* Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.

* Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.

* Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

* Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

* Ao executar limpeza no interior de vasilhame é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.

* Interromper algum fornecimento de alimentação hospitalar pronta, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

* Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

* Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

* Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado.
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos.
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm).
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm.
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos.
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável).
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

2) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças.
- Descascar legumes e frutas.
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%.
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício.
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente.
- Não utilizar água para descongelar alimentos.
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva.
- Jogar os restos ao lixo.

2.3.2. Uso Racional da Energia Elétrica

a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de

- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.
- i) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.
- j) Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.
- k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.
- m) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

2.3.3. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

- a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
 - Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- b) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencional de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- c) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.
- d) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.
- e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os

produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

f) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.

g) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha.

- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.

- Obs: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas.

- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras.

- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas.

- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as.

- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

2.3.4. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

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

2.3.4.1. Materiais não Recicláveis

Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; tóco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

2.3.4.2. Materiais Recicláveis

Para os Materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)

- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

a) Quando implantadas pela CONTRATANTE operações de compostagem/ fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

b) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento de alimentação hospitalar pronta é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

2.3.4.3. Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos fornecimento de alimentação hospitalar prontas deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE.

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

2.3.4.4. Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

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

3 - TERMOS ADMINISTRATIVOS

Em relação ao critério do objeto, têm-se como termos administrativos aqueles delegados e de competência dos setores atrelados a Administração Central desta Secretaria, quer seja a Gerência Administrativa, Setor de Contratos e Gerência de Compras, cuja atividade é meio, não se assemelhando com a parte técnica a qual é finalística e tecnicamente especializada.

4 - DAS JUSTIFICATIVAS

4.1 QUANTO AO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Considerando que a alimentação hospitalar adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes, seja atuando diretamente na cura da doença ou como medida

coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, uma vez que reflete diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

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

Considerando que esta SESAU/RO não possui em seu quadro próprio, cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições. Da mesma forma os Hospitais contemplados neste termo de referência não dispõe de equipamentos e utensílios para a execução da produção de alimentos.

4.1.1 Considerações quanto ao custo-benefício da terceirização dos serviços de fornecimento de alimentação em relação às Unidades Hospitalares

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 QUANTO A NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

O contrato administrativo é a base para o funcionamento da máquina pública, observe-se a importância do contrato administrativo para o perfeito funcionamento da mesma e o consequente cumprimento da missão institucional.

Para tanto, necessário se torna que a contratação pública seja devidamente planejada (para evitar

a interrupção do serviço); que haja uma boa qualidade do Termo de Referência ou do Projeto Básico (onde se especificará aquilo que se espera do futuro contratado); que haja adequação do edital de licitação aos ditames legais e jurisprudenciais (a fim de se evitar eventuais impugnações que possam retardar o certame); e por fim que haja uma eficiente fiscalização do contrato, com o objetivo de evitar a má execução do serviço pelo contratado.

Em síntese, são estas as etapas para o que se convencionou chamar de uma “boa contratação pública”, visto que o perfeito cumprimento de todas estas etapas minimizará o risco da solução de continuidade dos serviços e da escolha de proposta não vantajosa para a Administração.

Contudo, situações existem no mundo real que surpreendem o gestor público, como uma calamidade pública ou, ainda, a interrupção abrupta e inesperada da prestação do serviço contratado pela Administração, a despeito do fiel cumprimento de todas as etapas acima descritas. Tais situações demandam uma ação rápida e eficaz por parte da Administração.

Neste ponto a Lei nº 8.666/93 traz dispositivo que permite ao gestor a contratação direta de bens e serviços sem a necessidade de prévio procedimento licitatório. Assim reza o seu artigo 24, inciso IV:

Art. 24. É dispensável a licitação:

(...)

IV - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos;

Como se nota, a contratação emergencial é uma das hipóteses de dispensa de licitação taxativamente prevista no corpo da lei de licitações. O dispositivo começa com os vocábulos “emergência” e “calamidade pública”.

Emergência aqui se entende como aquela situação decorrente de fatos imprevisíveis que exigem imediata providência sob pena de potenciais prejuízos para o cidadão (ex: falta de medicamentos na rede pública), para o patrimônio público (ex: desabamento de muro em escola pública) ou para interesses e valores protegidos pelo Direito (ex: ausência de contrato de limpeza em órgão público, que feriria o direito ao saudável ambiente de trabalho).

Para fins de dispensa de licitação o importante é que a necessidade de contratação não possa aguardar os trâmites ordinários do procedimento licitatório. Ou seja, justifica-se a contratação direta (exceção) em razão da necessidade de resposta imediata por parte da Administração, que não pode aguardar o prazo ordinário da instrução processual do procedimento licitatório.

4.3 QUANTO A CARACTERIZAÇÃO DA SITUAÇÃO EMERGENCIAL

O fornecimento de serviços é obrigação constitucional do Estado (art. 175), sendo sempre de sua titularidade (União, Estados, Municípios e Distrito Federal), que poderá prestá-lo diretamente (serviços públicos privativos) ou apenas discipliná-los e promover-lhes a prestação mediante autorização, permissão ou concessão destes serviços a terceiros (serviços públicos não privativos, exercíveis pelo Estado e por particulares).

Por suas características e relevância, as atividades que constituem o serviço público se sujeitam ao regime de direito público, e, por essa razão, devem observar seus princípios, principalmente: dever inescusável do Estado de promover-lhes a prestação, supremacia do interesse público, adaptabilidade, universalidade, impessoalidade, continuidade e transparência.

A lei determina, quanto aos serviços públicos essenciais, que sejam contínuos. Isso significa que tais serviços devem ser prestados de forma ininterrupta e constante (não esporadicamente). Rizzato Nunes (Curso de Direito do Consumidor. 7ª ed. São Paulo: Saraiva, 2012, p. 156) faz

interessante análise do dispositivo, aduzindo que, na verdade, todos os serviços públicos são essenciais, simplesmente pelo fato de ser um serviço público (em sentido amplo). No entanto, em mais precisa, alguns serviços – como os de ordem burocrática – não se revestiriam de urgência e essencialidade.

Os serviços públicos, enquanto atividades típicas do Estado prestadas no exercício da sua função administrativa, submetem-se ao regime jurídico administrativo. Este, por sua vez, como qualquer outro regime jurídico, compõe-se de regras e de princípios jurídicos reguladores de um determinado instituto ou de uma disciplina jurídica autônoma.

Nosso ordenamento jurídico positivou as denominadas “Leis de Rolland” no art. 175, IV, da Constituição da República⁷ que consagrou o dever constitucional de manter serviço adequado, independentemente de sua forma de prestação, sendo certo que, sua regulamentação infraconstitucional constante do art. 6º, § 1º, da Lei 8.987/95 ao definir esse modo de prestação do serviço acabou por veicular alguns dos princípios jurídicos aplicáveis aos serviços públicos como a regularidade, continuidade, eficiência, segurança, atualidade, generalidade, cortesia na sua prestação e modicidade das tarifas.

O princípio da continuidade do serviço público, como é de se depreender, significa que os serviços públicos não devem ser interrompidos dada a sua natureza e relevância, pois são atividades materiais escolhidas e qualificadas pelo legislador como tais em dado momento histórico, em razão das necessidades de determinada coletividade. Como a qualificação, por lei, de determinadas atividades como serviços públicos tem o condão de retirá-las do domínio econômico por afigurarem-se imprescindíveis à coletividade – motivo pelo qual sua titularidade passar a ser do Estado e conseqüentemente o seu regime jurídico norteador, regime de direito público – devem as mesmas ser contínuas, consistindo tal dever em um dos princípios jurídicos próprios desse regime, qual seja o princípio da continuidade.

4.4 QUANTO AOS FATORES QUE ENSEJARAM NA EMERGENCIALIDADE

São determinados como fatores primordiais a essencialidade e não descontinuidade do serviço de fornecimento de alimentação, o vencimento do Contrato 407/PGE02021(0018896251) que se dará em 25 de Dezembro de 2021, e o nova contratação do serviço de alimentação, processo 0036.381712/2021-44, que encontra-se em trâmite licitatório.

Temos como marco os processos abertos em 2018 e 2020 nos quais visavam a Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar através de procedimento licitatório:

- 1) 0036.061227/2018-51: em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, pelo período de 12 meses, prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.
- 2) 0036.030558/2018-40: em prol de atender as necessidades do Centro de Medicina Tropical de Rondônia/CEMETRON, conforme padronização dos serviços de nutrição - com dietas normais e modificadas, de forma contínua, por um período de 12 (doze) meses.
- 3) 0036.209751/2020-34: em prol de atender as necessidades do Assistência Médica Intensiva - AMI e o Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - HPSJP II, pelo período de 12 meses, prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.

Os aspectos que fizeram com que os referidos processos não lograssem êxito, estão demonstrados nos próprios autos, que de maneira resumida pode-se depreender que fora por ausência de apresentação de dados técnicos admissíveis.

Considerando que os processos licitatórios não finalizariam sua tramitação até o término dos contratos ora vigentes, foram formalizados processos para atendimento em caráter emergencial, processos 0036.347082/2020-06, 0036.353870/2020-23, 0036.214228/2020-20 e 0036.353603/2020-56. Ocorre que, ao solicitar as informações das Unidades de Saúde para subsidiar a elaboração do termo de referência, esta setorial pôde verificar inconsistências nas

respostas remetidas. Inconsistências essas, que poderiam causar sérios danos ao erário.

Todos foram cientificados de que o procedimento licitatório junto a Superintendência Estadual de Licitações leva em média 111 (cento e onze) dias para finalizar o certame, a partir da chegada dos autos naquela Superintendência, sem levarmos em consideração os pedidos de impugnação e recursos administrativos que podem ser interpostos pelas empresas participantes do certame.

Isto posto, visando que os serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atender as necessidades das Unidades de Saúde pertencente a esta Secretaria não sofressem solução de continuidade, fora solicitado que fossem promovidos os atos administrativos atinentes a abertura e instrução processual do processo licitatório emergencial, contemplando os servidores, pacientes e acompanhantes, dada as circunstâncias que assolam o referido objeto, sobretudo da maneira que entender pertinente, para que as Unidades desta SESAU, bem como os usuários SUS, não sofressem prejuízos, e ainda, que esta secretaria não tenha que adotar medidas quanto ao fornecimento dos serviços após a extinção do prazo de vigência do contrato, ocasionando procedimentos administrativos que ensejam a necessidade de indenizar o particular.

Tal solicitação se deu por meio do Memorando nº 133/2021/SESAU-GECOMP (SEI nº 0022267156) em 23/11/2021, direcionado às **Unidades de Saúde (Ambulatoriais e Hospitalares) contempladas nos Contratos Emergenciais n. 407-PGE/2021 e 408-PGE/2021.**

4.5 QUANTO AS MOTIVAÇÕES TÉCNICAS DAS UNIDADES DE SAÚDE ATENDIDAS ACERCA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Trata-se o presente de contratação direta de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, a fim de atender as necessidades do Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, tendo em vista que o Contrato Administrativo existente tem seu prazo de vigência encerrado em 25 de dezembro de 2021.

Considerando que numa Unidade de Tratamento ao Paciente Renal Crônico, em terapia de hemodiálise, a alimentação faz parte dos cuidados oferecidos aos pacientes, deve integrar qualidades e funções, de forma a prevenir, melhorar e/ou recuperar a saúde da população que atende.

Quando a instituição que tem como objetivo a atenção integral ao paciente sob um conjunto de cuidados, dentre estes os relacionados à alimentação e à nutrição em seus diferentes níveis de complexidade e de intervenção, de acordo com as características individuais e o tipo de enfermidade, conforme o Ministério da Saúde - MS, extraídos do site:

<https://www.saude.mg.gov.br/sus>.

O não fornecimento de refeição gera caos na unidade comprometendo a recuperação e contribuindo para a desnutrição, favorecendo um mal prognóstico, conseqüentemente, aumentando as despesas públicas. A falta de alimento na unidade hospitalar também expõe os funcionários às desordens nutricionais e psíquicas como: fadiga e falta de atenção, implicando no atendimento ao paciente.

Portanto, a interrupção do serviço de alimentação hospitalar pronta compromete o funcionamento, levando a uma situação caótica o que afeta diretamente o direito à saúde, que é um dos direitos fundamentais consagrados na Constituição Federal Brasileira, pois essa, constitui valor axiológico do princípio da dignidade da pessoa humana. Assim, a Organização Mundial da Saúde (OMS), em 1946, definiu saúde como um estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não apenas como a ausência de doença ou enfermidade.

O Centro de Diálise de Ariquemes-CDA é uma Unidade Satélite Estadual que realiza terapia de hemodiálise a nível ambulatorial atendendo a Região do Vale do Jamari e Jarú, num total de 10 municípios, estando em funcionamento há seis anos.

Este centro disponibiliza o serviço de forma totalmente aberta, recebendo a todo momento pacientes encaminhados em regime de urgência, dos hospitais públicos e privados do município e Região, além de oferecer o acompanhamento ambulatorial aos pacientes em Estágio IV e V que eventualmente são admitidos ao tratamento.

Considerando que para o atendimento deste volume de pacientes o CDA conta com uma equipe de servidores variados, profissionais de enfermagem, médicos, equipe multiprofissional, entre outros. E que estes servidores cumprem escala de plantão de 12 horas e de 6 horas, conforme necessidade do serviço.

Considerando que o CDA não possui na sua estrutura, local apropriado e adequado para preparo de alimentação, como também não possui em seu quadro de servidores, cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições. Da mesma forma que não dispõe de equipamentos e utensílios para a execução da produção de alimentos.

É imprescindível a contratação do Serviço de fornecimento de Alimentação Pronta para Servidores para atender o Centro de Diálise de Ariquemes, garantido a continuidade da prestação dos serviços de saúde aos usuários do Sistema Único de Saúde de forma segura e satisfatória.

Diante desse cenário e conforme já explicitado acima, JUSTIFICAMOS contratação direta de empresa que forneça serviço de alimentação pronta, pelo período de 180 dias, ou até que se finalize o processo licitatório, por se tratar de uma situação de emergência.

5 - DA EXECUÇÃO

5.1 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1.1 A CONTRATANTE no uso de suas atribuições legais nomeará Fiscais de Contrato, sendo indicado pelo representante da área requisitante o servidor que possui conhecimento técnico do objeto da contratação e designado pelo Secretário de Estado da Saúde mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, responsabilizando-se pela verificação do efetivo cumprimento das obrigações pactuadas e respectivo ateste das faturas/notas fiscais, juntamente com a comissão de recebimento (inciso XVIII do Anexo I da IN/MP nº 02/2008, art. 67, Lei 8.666/93 e acórdão nº. 4/2006 - TCU).

A fiscalização pela CONTRATANTE, não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

A ausência de comunicação por parte da CONTRATANTE referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA das responsabilidades determinadas no Contrato.

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

5.2 LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.2.1 O fornecimento de alimentação hospitalar pronta para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores plantonistas serão executados/e ou entregues na Unidade/Endereço abaixo elencados:

UNIDADE HOSPITALAR	ENDEREÇO
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	Av. Capitão Silvio, nº 3578, Setor Institucional - CEP: 76.872-899 - Ariquemes/RO. Fone: (69) 3535-5140 – 3535.6737

5.2.2 A CONTRATADA utilizará as seguintes dependências na Unidade:

- Copa, refeitórios e despensa. O CDA não possui espaço físico composto de cozinha industrial para confecção de toda alimentação, a alimentação almoço e jantar deverá ser confeccionada em cozinha da empresa fora do estabelecimento e entregue pronta, na copa poderá ser preparado o desjejum e elaborados sucos, café, bolos, tortas e outros pequenos lanches.

5.3 CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE SAÚDE

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

MÉDIA DOS ÚLTIMOS 6 MESES DE ALIMENTAÇÃO NO CDA								
PERÍODO: DEZEMBRO/2020 A MAIO/2021								
LINK SEI NOTAS FISCAIS: 0015784377, 0016217353, 0016838825, 0017254215, 0018100310 E 0018608823								
ITEM	dez/20	jan/21	fev/21	mar/21	abr/21	mai/21	TOTAL 6 MESES	MEDIA MENSAL
DESEJUM-UND.	1.267,000	1.221,000	1.128,000	1.338,000	1.261,000	1.254,000	7.469,000	1.244,833
ALMOÇO-UND.	2.210,000	2.046,000	1.979,000	2.250,000	2.054,000	2.049,000	12.588,000	2.098,000
JANTAR-UND.	585,000	612,000	650,000	743,000	677,000	665,000	3.932,000	655,333
CAFÉ-LITRO	223,000	208,500	203,500	233,500	88,500	224,500	1.181,500	196,917
LANCHE-UND.	1.683,000	1.589,000	1.472,000	1.802,000	1.682,000	1.718,000	9.946,000	1.657,667
SUCO-LITRO	368,000	280,000	192,000	164,000	104,000	88,000	1.196,000	199,333
LEITE-LITRO	13,500	12,500	12,000	13,500	13,000	13,500	78,000	13,000

5.4 PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo para início dos serviços será **de até 05 (cinco) seguidos**, contados a partir da primeira

assinatura contratual.

5.5 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

5.6 GARANTIA CONTRATUAL

5.6.1 Para fiel execução dos compromissos aqui ajustados a Contratada prestará prévia garantia de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, como previsto no art. 56 da lei 8.666/93;

5.6.2 A Contratada poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no § 1º do art. 56 da lei 8.666/93;

5.6.3 A Contratada terá o prazo de 10 (dez) dias, prorrogáveis por igual período, posteriores à assinatura do contrato, para apresentação da garantia contratual;

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

5.7 REAJUSTE DO CONTRATO

Durante a vigência do Contrato, os preços serão irreeajustáveis;

5.8 RESCISÃO CONTRATUAL

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

5.8.2 A Contratada reconhece os direitos da Contratante nos casos de rescisão dos Art. 77 à 80 da lei 8.666/93.

5.9 QUANTO AO USO NAS DEPENDÊNCIAS/INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS POR PARTE DA CONTRATADA

5.9.1 A CONTRATADA fará uso das dependências da copa, refeitórios e despensa. Como já informado no item 5.2.2 a Unidade de Saúde não dispõe de espaço físico para instalação de cozinha industrial, as refeições deverão ser preparadas em cozinha da empresa, fora da Unidade e fornecida pronta, os espaços utilizados serão para servir as refeições e preparar a distribuição.

Ordem	Unidade	Documentos que Embasam o valor da Cobrança de Aluguel do Espaço Físico	Área	Valor Atualizado por m ²	Valor Total Atualizado a Ser Descontado a Título de Aluguel
07	Centro de Diálise de	O Centro de Diálise de Ariquemes não possui em sua estrutura física uma cozinha industrial, somente copa, necessitando que a	*	*	0,00

07	Ariquemes - CDA	alimentação a ser servida seja entregue pronta, processada em cozinha industrial fora do CDA.			0,00
----	---------------------------	---	--	--	------

5.9.4 Para as Unidades que não possuem cozinha estruturada para o preparo das refeições será necessário que a alimentação seja entregue pronta sendo processada fora das dependências da Unidade de Saúde.

5.9.5 Efetuar a manutenção que se faça necessária nas dependências que ocupa para o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, observada a legislação vigente.

5.9.6 Assegurar que as instalações físicas e dependências do fornecimento de alimentação hospitalar pronta da END, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente.

5.9.7 A manutenção predial, elétrica e hidráulica utilizada deverá ser feita semestralmente ou conforme acordo da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

5.9.9 A manutenção física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela CONTRATADA deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

5.9.10 Garantir que as dependências vinculadas ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, bem como as instalações colocadas à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

5.9.11 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução do fornecimento de alimentação hospitalar pronta em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

5.9.12 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

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

5.9.14 Promover a instalação de equipamentos e mobiliários necessários ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

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

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

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

5.9.17 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

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

5.9.19 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da

CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

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

5.9.21 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do fornecimento de alimentação hospitalar pronta e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

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

5.9.23 A manutenção das instalações elétricas quando necessária será de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, devendo todo e qualquer procedimento nesta área deverá ser previamente submetido à aprovação da Gerência de Manutenção da Unidade de Saúde.

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

5.9.25 No término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá devolver os materiais pertencentes a Unidade, bem como a estrutura física em perfeito estado de conservação.

5.9.26 A Contratada deverá disponibilizar de cozinha própria com estrutura mínima para apoio as cozinhas hospitalares.

5.9.27 Na proposta de preços as licitantes deverão obrigatoriamente descrever o valor pago pelos produtos, pelo fornecimento de alimentação hospitalar pronta bem como cotejar os demais custos na planilha de custos e formação de preços.

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

5.10 CONVOCAÇÃO E CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

5.10.1 Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual, é dado à contratada o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado da data da disponibilização por meio eletrônico, pela Procuradoria Geral do Estado - PGE/RO, pelo sistema indicado, firmar o instrumento de Contrato.

5.10.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela contratada durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

5.10.3 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da lei de licitações.

5.11 DO RECEBIMENTO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PRONTA

5.11.1 O objeto desta licitação será recebido conforme disposto nas alíneas "a" e "b", Inciso I, artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93 (Licitações e Contratos Administrativos).

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

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93 no prazo de 10 (dez) dias.

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

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

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

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

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

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

5.12 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.13 DA SUBCONTRATAÇÃO/TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

É vedada a cessão, subcontratação ou transferência total ou parcial de quaisquer direitos e/ou obrigações inerentes ao presente Termo de Referência por parte da contratada.

6 - PAGAMENTO

6.1 O pagamento será de forma mensal, sobre o fornecimento de alimentação hospitalar pronta efetivamente executado conforme apresentação pela empresa CONTRATADA dos mapas de fornecimento das refeições de cada Unidade Hospitalar assinados pelos Nutricionistas chefes das END e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

6.2 Será efetuado o pagamento mediante a apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pela Administração, através da Comissão de Recebimento/fiscal onde o fornecimento da refeição foi realizado, conforme disposto no art. 73, Inciso I, alíneas a e b, da Lei nº 8.666/1993.

6.3 A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

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

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

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

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

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

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

$$I=(TX/100)$$

365

$EM = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

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

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

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

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

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

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

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

7 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Informação 1021 (SEI nº 0022551860)

Resposta ao:	Memorando 64 (0022438121).
Indicação do Projeto/Atividade:	10.302.2034.4011 - Manter Serviços de Saúde Especializados.
Indicação da Fonte de Recursos:	0100 - Recursos Ordinários 0110 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0209 - Recursos do Sistema Único de Saúde 0300 - Recursos Ordinários

	0310 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde
	0609 - Recursos do Sistema Único de Saúde - SUS
Natureza da Despesa:	33.90.30 - Material de Consumo

8 - ESTIMATIVA DA DESPESA

Os valores que servirão de base para aceitação de preços, por ocasião da apresentação da proposta, serão estimados pelas Planilhas de Custos originadas por meio da atualização da mesma planilha utilizada na contratação vigente, por meio de novas convenções coletivas e valores atualizados dos insumos.

8.1 A GARANTIA CONSTITUCIONAL DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Prevista no art. 37, XXI, da Constituição da República,²¹ a garantia do equilíbrio econômico-financeiro consiste na imperatividade, por todo o tempo de duração do contrato administrativo, da equação de equivalência, estabelecida no momento da sua celebração, entre os encargos assumidos pelo contratado e a correspondente retribuição pecuniária a que faz jus.

Assegurada há tempos pelo ordenamento jurídico brasileiro, bem como pela doutrina²² e jurisprudência pátria, esta garantia tem por fundamento princípios gerais do direito, como os de vedação ao enriquecimento sem causa, lealdade e boa-fé.²³

Temos, portanto, a intangibilidade do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos administrativos brasileiros, garantida atualmente no dispositivo constitucional acima, uma vez que este, na medida em que vincula, numa relação de equivalência, as obrigações de pagamento à efetiva manutenção de condições da proposta inicialmente apresentada no pacto celebrado entre as partes, acaba por dizer que, uma vez alteradas tais condições, de forma a afetar a contraprestação de pagamento, deverá haver uma recomposição deste de forma a reequilibrar tal qual inicialmente avençado.

Nesse diapasão, salutar se demonstra o emprego análogo adotado por Maria Sylvia Zanella Di Pietro quando afirma, acerca da relação equilíbrio econômico-financeiro da concessão e continuidade do serviço público, que

“(…) todas as receitas das concessionárias são essenciais para a manutenção do equilíbrio econômico e financeiro. E note-se que a idéia do equilíbrio, se é analisada, em regra, sob o ponto de vista do interesse do concessionário, na realidade também atende a um interesse coletivo, ou seja, o interesse na continuidade do serviço concedido. Com efeito, se for rompido o equilíbrio econômico do contrato, com prejuízos para o concessionário, este não terá condições de dar continuidade à execução do serviço”.

Ante a essencialidade acima exposta, e, sobretudo, ante a imprescindibilidade das atividades definidas como serviços públicos, tal analogia transcende o mero emprego dos valores estabelecidos anteriormente, levando-se em conta uma série de fatores que envolvem a prestação do serviço público e que, por vezes, resvalam em direitos constitucionalmente assegurados como o direito à vida e à saúde, à igualdade, e princípios administrativos que também precisam ser contemplados no planejamento da prestação dos serviços públicos.

Acerca do direito à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro e sua conexão com o princípio da continuidade, remanesce a questão acerca da não interrupção do serviço público em face dos princípios jurídicos da continuidade e da dignidade da pessoa humana, frente aos entraves que a Administração se deparou originando a suposta emergência, que no presente caso se sobrepõe tendo em vista não se tratar de procedimento licitatório.

9 - SANÇÕES

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

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

9.3 A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFIMP (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

9.4 A multa descrita no quadro de infrações, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

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

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

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

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

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

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

9.10 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não

eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA*
1.	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
2.	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência.	06	4,0% por dia
3.	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados por dia e por unidade de atendimento.	05	3,2% por dia
4.	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
5.	Recusar-se a executar fornecimento de alimentação hospitalar pronta determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência.	04	1,6% por dia
6.	Executar fornecimento incompleto; por ocorrência.	02	0,4% por dia
7.	Fornecer informação pérfida sobre o fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
8.	Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência.	05	3,2% por dia
9.	Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização; por ocorrência.	03	0,8% por dia
10.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência.	03	0,8% por dia
11.	Iniciar execução de fornecimento de alimentação hospitalar pronta nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
12.	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, por ocorrência.	02	0,4% por dia
			0,4%

13.	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência.	02	0,4% por dia
14.	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
15.	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do Órgão, por funcionário e por dia;	01	0,2% por dia

* Incidente sobre o valor da parte inadimplida

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

TERMOS ESTRITAMENTE TÉCNICOS

Em relação ao critério do objeto, têm-se como termos técnicos aqueles emitidos por competência dos setores atrelados a parte técnica a qual é finalística e tecnicamente especializada.

10 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

10.1 DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir.

10.1.1 DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND):

10.1.1.1 Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, anteriores à execução dos serviços, observada a legislação vigente;

10.1.1.2 Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.1.3 Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

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

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

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

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

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

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

10.1.1.10 Promover a instalação de mobiliários e equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o Contratante;

10.1.1.11 Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

10.1.1.12 Manter todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;

10.1.1.13 Identificar todos os móveis e equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;

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

10.1.1.15 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou

equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

10.1.1.16 Realizar as manutenções preventiva e corretiva, bem como a operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

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

10.1.1.18 Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

10.1.1.19 Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

10.1.1.20 Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

10.1.1.21 Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

10.1.1.22 Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

10.1.1.23 Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

10.1.2 EQUIPE DE TRABALHO

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

10.1.2.2 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 8.666/93 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

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

10.1.2.4 Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/18, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 7ª região AC-AP-AM-PA-RO-RR;

10.1.2.5 Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

10.1.2.6 Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

10.1.2.7 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;

10.1.2.8 Manter na Unidade os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e as suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

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

10.1.2.10 Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

10.1.2.11 Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

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

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

10.1.2.14 Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

10.1.2.16 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

10.1.2.17 Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

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

10.1.2.19 Manter as nutricionistas clínicas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

10.1.2.20 Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

10.1.2.21 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

10.1.2.22 Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

10.1.2.23 Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

10.1.3 PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

10.1.3.1 Cardápios

10.1.3.1.1 A Contratada deverá elaborar cardápios semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes, acompanhantes e servidores, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

10.1.3.1.2 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;

10.1.3.1.3 Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

10.1.3.1.4 Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;

10.1.3.1.5 Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

10.1.3.2 Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque;

10.1.3.2.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

10.1.3.2.2 Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.3.2.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND do Contratante;

10.1.3.2.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

10.1.3.2.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

10.1.3.2.6 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus ao mesmo;

10.1.3.2.7 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

10.1.3.2.8 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.3.2.9 Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

10.1.3.2.10 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios, de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características

organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

10.1.3.2.11 Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

10.1.3.2.12 Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

10.1.3.2.13 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

10.1.3.3 Preparo e Distribuição

10.1.3.3.1 Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

10.1.3.3.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.3.3.3 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

10.1.3.3.4 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

10.1.3.3.5 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

10.1.3.3.6 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

10.1.3.3.7 Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

10.1.3.3.8 Entregar as porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para a degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

10.1.3.3.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

10.1.3.3.10 Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante;

10.1.3.3.11 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;

10.1.3.3.12 Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.3.3.13 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

10.1.3.3.14 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.3.3.15 Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13; § Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;

10.1.3.3.16 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

10.1.3.3.17 Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas 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, a Contratada deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

10.1.3.3.18 Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas 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;

10.1.3.3.19 Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

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

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

10.1.3.3.22 Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no capítulo II;

10.1.3.3.23 Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante;

10.1.3.3.24 Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos da Nutrição Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante;

10.1.3.3.25 Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;

10.1.3.3.26 Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas e Manual de Dietas) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual dos mesmos;

10.1.3.3.27 Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitado;

10.1.3.3.28 Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

10.1.4 HIGIENIZAÇÃO

10.1.4.1 Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

10.1.4.2 Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;

10.1.4.3 Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;

10.1.4.4 Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

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

10.1.4.6 Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da unidade hospitalar;

10.1.4.7 Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

10.1.4.8 Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

10.1.4.9 Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

10.1.4.10 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

10.1.4.11 Recolher e armazenar lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade hospitalar;

10.1.4.12 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;

10.1.4.13 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;

10.1.4.14 Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes. 7.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho;

10.1.4.15 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

10.1.5 SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

10.1.5.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

10.1.5.2 Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

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

10.1.5.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

10.1.6 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

10.1.6.1 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente documento;

10.1.6.2 Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

10.1.7 SUPLEMENTARES

10.1.7.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

10.1.7.2 Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);

10.1.7.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

10.1.7.4 Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

10.1.7.5 Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

10.1.7.6 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

10.1.7.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

10.1.7.8 Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

10.1.7.9 Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o Contratante;

10.1.7.10 Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do Contratante;

10.1.7.11 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

10.1.7.12 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

10.1.7.13 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

10.1.7.14 Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

10.1.7.15 Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

10.1.7.16 Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

10.1.7.17 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

10.1.7.18 Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do Contratante;

10.1.7.19 Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

10.1.7.20 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

10.1.8 RESPONSABILIDADE CIVIL

10.1.8.1 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

10.1.8.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes

contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação.

10.1.9 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir.

10.1.9.1 O Uso Racional de Água Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

a.1) Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;

a.2) Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

a.3) Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

a.4) Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

a.5) Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

a.6) Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

a.7) Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

b.1) Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

b.2) Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

b.3) Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

b.4) Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

b.5) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

b.6) Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

b.7) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

b.8) Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- c.1)** Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- c.2)** Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas.
- c.3)** Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

10.1.9.2 Controle de Poluição Sonora

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

10.1.9.3 Controle de Emissão de Poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

10.1.9.3.1 Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

10.1.9.3.2 Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.

10.1.9.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis

Deve-se observar as seguintes medidas:

10.1.9.4.1 Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

10.1.9.4.2 Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

10.1.9.4.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

10.1.9.4.4 Observar rigorosamente quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do art. 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na elaboração de detergentes e demais produtos destinados à aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ANEXO IV – Frases de advertência para detergentes e seus congêneres;

10.1.9.4.5 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

10.1.9.4.6 É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

10.1.9.5 O Uso Racional de Energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

10.1.9.5.1 Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;

10.1.9.5.2 Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;

10.1.9.5.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

10.1.9.5.4 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;

10.1.9.5.5 Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

10.1.9.5.6 Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

10.1.9.5.7 Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

10.1.9.5.8 Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

10.1.9.6 Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras.

10.1.9.7 Minimização de Produção de Resíduos Alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

10.1.9.7.1 A nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

10.1.9.7.2 Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

10.1.9.7.3 Obriga-se a nutricionista da Contratada a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

10.1.9.7.4 As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação,

com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

10.1.9.8 Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados Para Reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

10.1.9.8.1 Materiais recicláveis:

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

10.1.9.8.2 Sacos de lixo:

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

10.2 DO CONTRATANTE

O Contratante se responsabiliza por:

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

10.2.2 Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

10.2.3 Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição;

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

10.2.5 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

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

10.2.7 Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

10.2.8 Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada; § Fornecer à Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

10.2.9 Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;

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

10.2.11 O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.

11 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 RELATIVO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Em observância ao Inciso III, do art. 4º da Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2017.

→ **Atestado de Capacidade Técnica I – Para os itens com valor estimado até 80.000,00 (oitenta mil reais): apresentar Atestado de Capacidade Técnica compatível em características.**

a) Nesta hipótese a ofertante interessada poderá deixar de apresentar o Atestado ou declaração de capacidade técnica que já conste dos sistemas de cadastramento de fornecedores da Superintendência (CAGEFIMP), devendo declarar tal condição no sistema eletrônico público na internet.

→ **Atestado de Capacidade Técnica II - Para os itens com valor estimado entre 80.000,00 (oitenta mil reais) a 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características e quantidade, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo;

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, com pelo menos 20% (vinte por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar.

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

a.4) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor.

a.5) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.6) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

→ **Atestado de Capacidade Técnica III – Para os itens com valor estimado acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características, quantidade e prazo, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo.

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

a.2) Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, com pelo menos 20% (vinte por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar.

a.3) Entende-se por pertinente e compatível em prazo o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os serviços dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente serviços com as especificações demandadas no objeto deste termo, pelo período mínimo de 20% (vinte por cento) de 06 (seis) meses.

a.4) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

a.5) O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor.

a.6) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.7) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

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

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

c.1) Será exigido que na relação nominal da equipe técnica, seja indicado o Responsável Técnico e sua qualificação profissional (nome completo, endereço, CPF, nº no Registro de Classe competente), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, conforme Lei Estadual nº 2195 de 30/11/2009 (DOE de 02/12/2009), o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência.

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

e) Apresentar Declaração de Vistoria, de acordo com o ANEXO V do Termo de Referência (facultativa, conforme item 10.8 do Termo de Referência).

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

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

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

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

11.2 DOCUMENTAÇÃO RELATIVA A QUALIFICAÇÃO JURÍDICA

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

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da

autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 7.775, de 2012.

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

11.3 DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

11.4 RELATIVOS A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

a.1) Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro

verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58 da Lei 11.101/2005.

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

b) Balanço Patrimonial, referente ao último exercício social, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado na Junta Comercial do Estado, para que o(a) Pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de 5% (cinco por cento) do valor estimado do lote que o licitante estiver participando.

b.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias;

b.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;

b.3) as regras descritas nos itens b.1 e b.2 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

11.5 DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE TRABALHISTA

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

11.6 A empresa deverá apresentar declaração de que a empresa não emprega menor de 18 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal de 1988.

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

11.8 Poderão ser apresentadas certidões positivas com efeito negativo.

12 - DA VISTORIA TÉCNICA

12.1 As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, para fins de pesquisa de mercado, poderão de forma facultativa, realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, “VISTORIA TÉCNICA” aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação do fornecimento de alimentação hospitalar pronta de nutrição e alimentação hospitalar.

12.1 A Vistoria Técnica poderá ser realizada em qualquer dia útil no local da prestação dos serviços, até o último dia útil que anteceder ao dia marcado para a abertura do Processo Licitatório (primeiro dia útil anterior ao da abertura da licitação)

12.1 O interessado (a) deverá comparecer na Direção da Unidade Hospitalar, no seguinte horário: das 7h:30min às 13h:30min, para o devido agendamento de Visita.

12.4 As empresas participantes da licitação deverão apresentar declaração de ciência, quanto ao local onde serão realizados os serviços e acata todas as condições previstas no Edital e Anexos, principalmente quanto as instalações físicas, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

13 - DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1 No julgamento das propostas será considerado o critério menor valor global por lote, conforme SAMS, em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação, sem prejudicar o ganho da aquisição em escala. Portanto, busca-se com a segmentação por lotes que a especialidade do fornecimento prevaleça proporcionando preços mais competitivos com melhor qualidade ampliando desta forma a competitividade.

13.2 Consoante acórdão 861/2013-Plenário:

“É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si”.

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

13.4 Na proposta de preços os participantes do certame deverão obrigatoriamente descrever o valor pago pelos produtos referente ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta bem como cotejar os demais custos com a apresentação da planilha de custos e formação de preços para cada lote que a licitante apresentar proposta.

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

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

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

15 - DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência e seus anexos, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitado o objeto dessa licitação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a lei nº 8.666/93 e 10.520/02, aplicando-se paralelamente, quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

16 - LEGISLAÇÃO APLICADA

- Lei Federal n.º 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que as parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS). O acompanhante terá direito a acomodações adequadas e às principais refeições;

- Lei Federal n.º 13.146, de 6 de julho de 2015, que dispõe que à pessoa com deficiência internada ou em observação é assegurado o direito a acompanhante ou a atendente pessoal, devendo o órgão ou a instituição de saúde proporcionar condições adequadas para sua permanência em tempo integral;

- Lei Federal n.º 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo, art. 278, inciso VII, e a Lei Estadual n.º 9.144, de 09 de março de 1995;
- Lei Federal n.º 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), que determina que para o idoso internado ou em observação é assegurado o direito a acompanhante, devendo o órgão de saúde proporcionar as condições adequadas para a sua permanência em tempo integral. A alimentação adequada é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.
- Resolução nº 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas na área de alimentos.
- Portaria MS/GM nº 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.
- Portaria MS nº 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.
- Resolução - RDC/ANVISA nº 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- Portaria MT nº 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.
- Resolução - RDC/ANVISA nº 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- RDC nº 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de fornecimento de alimentação hospitalar prontas de saúde.
- Resolução - RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011.
- Resolução - RDC nº 63, de 6 de julho de 2000.

17 - CONDIÇÕES GERAIS

17.1 Durante toda a execução do Contrato a empresa Contratada se obriga a manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, aplica-se neste contrato, a que couber, as disposições contidas no Art. 87 da Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores.

17.2 Todas as comunicações relativas ao objeto deste Termo de Referência serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama, meio eletrônico ou na sede da Contratada.

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

17.4 Qualquer tolerância da Administração Pública quanto a eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

17.5 A Contratada se obriga a aceitar acréscimos ou supressões, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato para os seus acréscimos, disposta no artigo 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da(s) proposta(s) Contratada(s), diante de necessidade comprovada da Administração.

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

Ariquemes-RO, 03 de Dezembro de 2021.

Elaboração:

Katia Regina Mroczkoski

Coordenadora - **CDA**

Vanessa Regina de Lima

Nutricionista - **CDA**

Revisão:

Jessica Alves da Graça

Adm Hospitalar Mat 300143536

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

Secretário de Estado da Saúde

SESAU/RO

18. ANEXOS

Anexo I

Memória de Cálculo das Estimativas

Quantitativo da Matéria -Prima alimentar de cada refeição:			
DESJEJUM			
1-DESJEJUM PACIENTE - Matéria Prima Alimentar			
		Frequência	Consumo per

Gênero/ Produto Alimentício		und	da Utilização mensal		Consumo per capita	capita mensal
			(A)	(B)	"C" = (A) x (B)	
Açúcar	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,014	0,4
Café Infuso	Café torrado e moído	kg	26	x mês	0,01	0,3
Leite	Leite integral UHT, desnatado, sem lactose, soja, etc	L	26	x mês	0,2	5,2
Margarina	Margarinas variadas, light, sem sal, sem lactose, etc)	kg	26	x mês	0,005	0,1
Pão/tapioca/biscoito/cuscuz	Pães variados (pão francês, massa fina, manual, careca, aveia, integral, sem glúten, sem lactose, com fibras, sem sacarose, etc), torradas variadas (integral, sem glúten, com fibras, sem sacarose, etc), biscoitos variados (sal, maisena, maria, integral, sem glúten, etc), tapioca, cuscuz	Kg	26	x mês	0,05	1,3
complemento	fruta in natura/ cuscuz/banana comprida cozida/ovo cozida/presunto/queijo tipo mussarela	Kg	26	x mês	0,08	2,08
Complemento	Fruta in natura/ cuscuz/banana comprida cozida/ovo cozida/presunto/queijo tipo mussarela	Kg	26	x mês	0,08	2,08
	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,08	2,1

Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade (composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica, laxativa constipante, para diabetes, hipolipídica, hipercalórica, etc.

2-DESJEJUM ACOMPANHANTE - Matéria Prima Alimentar

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência da Utilização mensal		Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)		
Açúcar	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,014	0,4
Café infuso	Café torrado e moído	kg	26	x mês	0,01	0,3
Leite	Leite integral UHT , integral/desnatado/sem lactose, etc	L	26	x mês	0,2	5,2
Margarina	Margarinas variadas light, sem sal, sem lactose,etc)	kg	26	x mês	0,005	0,1
Pão/tapioca/biscoito/cuscuz	Pães variados (pão francês, massa fina, manual, careca, aveia, integral, sem glúten, sem lactose, com fibras, sem sacarose, etc), torradas variadas (integral, sem glúten, com fibras, sem sacarose, etc), biscoitos variados (sal, maisena, maria, integral, sem glúten, etc), tapioca, cuscuz	Kg	26	x mês	0,05	1,3
Complemento	Fruta in natura/ cuscuz/banana comprida cozida/ovo cozida/presunto/queijo tipo mussarela	Kg	26	x mês	0,08	2,08

Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade (composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica, laxativa constipante, para diabetes, hipolipídica, hipercalórica, etc.

3-DESJEJUM SERVIDOR - Matéria Prima Alimentar						
Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência da Utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)		

Açúcar	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,014	0,4
Café Infuso	Café torrado e moído	kg	26	x mês	0,01	0,3
Leite	Leite integral UHT , integral/desnatado/sem lactose, etc	L	26	x mês	0,2	5,2
Margarina	Margarinas variadas light, sem sal, sem lactose, etc)	kg	26	x mês	0,005	0,1
Pão/tapioca/biscoito/cuscuz	Pães variados(pão francês, massa fina, manual, careca, aveia, integral, sem glúten, sem lactose, com fibras, sem sacarose, etc), torradas variadas (integral, sem glúten, com fibras, sem sacarose, etc), biscoitos variados (sal, maisena, maria, integral. sem glúten, etc), tapioca, cuscuz	Kg	26	x mês	0,05	1,3
Complemento	Fruta in natura/ cuscuz/banana comprida cozida/ovo cozida/presunto/queijo tipo mussarela	Kg	26	x mês	0,08	2,08
<p>Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade (composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica, laxativa constipante, para diabetes, hipolipídica, hipercalórica, etc.</p>						

1-LANCHE PACIENTE 1 (14:00Hs) - Matéria Prima Alimentar					
Gênero/ Produto Alimentício	und	Frequência da Utilização	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	
		(A)	(B)	"C" = (A) x (B)	

Água de coco	Água de coco	L	26	x mês	0,1	2,6
Mingaus , achocolatado com leite,vitaminas de frutas, bebida láctea,iogurte, etc.	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,014	0,4
	Cereais (milho branco, aveia, amido de milho, etc),frutas,etc	kg	26	x mês	0,04	1,0
	Leite integral UHT,desnatado,sem lactose,soja,etc	L	26	x mês	0,2	5,2
Pães variados/torradas variadas/biscoitos variados	Pães variados(pão francês, massa fina, manual,careca, aveia, integral,sem glúten, sem lactose, com fibras, sem sacarose,etc), torradas variadas (integral,sem glúten, com fibras, sem sacarose,etc), biscoitos variados (sal, maisena, maria, integral.sem glúten, etc),	Kg	26	x mês	0,05	1,3

1-LANCHE PACIENTE 2 (17:30Hs) - Matéria Prima Alimentar						
Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência da Utilização		Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)	(B)	"C" = (A) x (B)
Água de coco	Água de coco	L	26	x mês	0,1	2,6
Mingaus , achocolatado com leite,vitaminas de frutas, bebida láctea,iogurte, etc.	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,014	0,4
	Cereais (milho branco, aveia, amido de milho, etc),frutas,etc	kg	26	x mês	0,04	1,0
	Leite integral UHT,desnatado,sem lactose,soja,etc	L	26	x mês	0,2	5,2
Pães variados/torradas variadas/biscoitos variados	Pães variados(pão francês, massa fina, manual,careca, aveia, integral,sem glúten, sem lactose, com fibras, sem sacarose,etc), torradas variadas (integral,sem glúten, com fibras, sem sacarose,etc), biscoitos variados (sal, maisena, maria,	Kg	26	x mês	0,05	1,3

integral.sem glúten, etc),					
----------------------------	--	--	--	--	--

2-Lanche SERVIDOR- Matéria Prima Alimentar

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência da		Consumo per capita (B)	Consumo mensal "C" = (A) x (B)
			Utilização (A)			
Café Infuso	Açúcar cristal/adoçante dietético	kg	26	x mês	0,014	0,4
	Café cristal/Adoçante dietético	kg	26	x mês	0,04	1,0
Leite	Leite integral UHT	L	26	x mês	0,2	5,2
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas(manga, maracujá,caju, cajá,acerola, abacaxi,morango,graviola,goiaba, uva, etc)	L	26	x mês	0,2	5,2
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	x mês	0,014	0,4
Pães variados/Salgados Variados/biscoitos variados/Bolos variados	Milho, Bolinha de queijo,pão de queijo,misto frio, esfirra, sanduiche natural,cachorro quente,pão pizza,croiassant, pizza,tapioca,torradas variadas (integral,sem glúten, com fibras, sem sacarose,etc), biscoitos variados (sal, maisena, maria, integral.sem glúten, etc),	Kg	26	x mês	0,1	2,6

Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade(composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica,laxativa constipante, para diabetes,hipolipídica, hipercalórica, etc.

Obs: A aquisição dos recipientes (garrafa térmicas) sucos de frutas será de responsabilidade da contratada.

1- ALMOÇO PACIENTE- Matéria Prima Alimentar

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência de utilização MENSAL	Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)	"C" = (A) x (B)
Salada Crua	Alface,acelga, rúcula, repolho, tomate, pepino, cenoura, couve, etc.	kg	26	0,2	5,2
	Azeite /vinagre sachê	Und	26	1	26,0
	Sal/sachê	Und	26	1	26,0
Guarnição	Abóbora/abobrinha sauté	kg	2	0,15	0,3
	Batata doce cozida	kg	1	0,18	0,2
	Batata assada com orégano	kg	1	0,1	0,1
	Batata sauté	kg	1	0,1	0,1
	Batata chips	kg	1	0,1	0,1
	Batata frita	kg	1	0,1	0,1
	Macarrão ao alho e óleo	kg	2	0,05	0,1
	Polenta frita	kg	1	0,2	0,2
	Polenta cremosa	kg	1	0,1	0,1
	Creme de milho	kg	1	0,1	0,1
	Farofa de mandioca (banana,couve, etc)	kg	1	0,05	0,1
	Farofa de cuscuz	kg	2	0,1	0,2
purês (batata, batata com queijo, rosê, rosado, mandioca,	kg	2	0,15	0,3	

	abóbora, etc)				
	Legumes refogados (vagem, beterraba, chuchu, cenoura, brócolis, couve-flor, etc	kg	6	0,12	0,7
	Pirão de peixe/ carne	kg	2	0,1	0,2
	Espaguete com carne moída	kg	2	0,05	0,1
	Macarrão parafuso a bolonhesa	Kg	1	0,05	0,1
	Bife acebolado	Kg	2	0,2	0,4
Prato proteico	Bife ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	Cubos de carnes ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	Bife grelhado acebolado	Kg	1	0,2	0,2
	Peixe assado ao molho	Kg	2	0,25	0,5
	Peixe ao molho	Kg	1	0,25	0,3
	Filé de peixe frito	Kg	1	0,25	0,3
	Cubos de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,18	0,2
	Frango xadrez	Kg	1	0,18	0,2
	Estrogonofe de carne	Kg	1	0,18	0,2
	Estrogonofe de frango	Kg	1	0,18	0,2
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de ervas	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango assada	Kg	2	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango frita	Kg	1	0,25	0,3

	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho	Kg	1	0,18	0,2
	Fígado bovino	Kg	1	0,2	0,2
	Isclas de carne acebolada	Kg	1	0,2	0,2
	Carne recheada com cenoura	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela ao molho	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela	Kg	1	0,2	0,2
Arroz/arroz integral	Arroz polido tipo 1/arroz integral	Kg	26	0,1	2,6
Feijão	Feijão carioca/ feijão preto tipo 1	Kg	26	0,05	1,3
Sopa/canja(dieta leve)	Sopa variadas,canja	Kg	26	0,5	13,0
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas(manga, maracujá,caju, cajá,acerola, abacaxi,morango,graviola,goiaba , uva, etc)	Kg	26	0,1	2,6
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	0,014	
Sobremesa	Frutas variadas (melancia, melão,laranja, etc)		20	0,1	2,0
	Doces (gelatina, pudim, manjar,eTc)	Kg	6	0,1	0,6
<p>Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade(composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica,laxativa constipante, para diabetes,hipolipidica, hipercalórica, etc.</p> <p>Obs: A aquisição dos recipientes (garrafa térmicas) sucos de frutas será de responsabilidade da contratada.</p>					

2- ALMOÇO ACOMPANHANTE- Matéria Prima Alimentar	
---	--

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência de utilização MENSAL	Consumo per capita	Consumo per capita mensal	
			(A)	(B)	"C" = (A) x (B)	
Salada Crua	Alface,acelga, rúcula, repolho, tomate, pepino, cenoura, couve.	kg	26	0,2	5,2	
	Azeite /vinagre sachê	Und	26	1	26,0	
	Sal/sachê	Und	26	1	26,0	
Guarnição	Abóbora/abobrinha sauté	kg	2	0,15	0,3	
	Batata doce cozida	kg	1	0,18	0,2	
	Batata assada com orégano	kg	1	0,1	0,1	
	Batata sauté	kg	1	0,1	0,1	
	Batata chips	kg	1	0,1	0,1	
	Batata frita	kg	1	0,1	0,1	
	Macarrão ao alho e óleo	kg	2	0,05	0,1	
	Polenta frita	kg	1	0,2	0,2	
	Polenta cremosa	kg	1	0,1	0,1	
	Creme de milho	kg	1	0,1	0,1	
	Farofa de mandioca (banana, couve, etc)	kg	1	0,05	0,1	
	Farofa de cuscuz	kg	2	0,1	0,2	
	Purês (batata, batata com queijo, rosê, rosado,mandioca, abóbora, etc)	kg	2	0,15	0,3	
Legumes refogados (vagem, batata, abóbora,						

	beterraba, chuchu, cenoura, brócolis, couve-flor, etc	kg	6	0,12	0,7	
	Pirão de peixe/ carne	kg	2	0,1	0,2	
	Espaguete com carne moída	kg	2	0,05	0,1	
	Vatapá de frango/sardinha	kg	1	0,1	0,1	
	Macarrão parafuso a bolonhesa	Kg	1	0,05	0,1	
Prato Proteico	Bife acebolado	Kg	2	0,2	0,4	
	Bife ao molho	Kg	4	0,2	0,8	
	Cubos de carnes ao molho	Kg	4	0,2	0,8	
	Bife grelhado acebolado	Kg	1	0,2	0,2	
	Peixe assado ao molho	Kg	2	0,25	0,5	
	Peixe ao molho	Kg	1	0,25	0,3	
	Filé d peixe frito	Kg	1	0,25	0,3	
	Cubos de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,18	0,2	
	Frango xadrez	Kg	1	0,18	0,2	
	Estrogonofe de carne	Kg	1	0,18	0,2	
	Estrogonofe de frango	Kg	1	0,18	0,2	
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de ervas	Kg	1	0,25	0,3	
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,25	0,3	
	Coxa e sobrecoxa de frango assada	Kg	2	0,25	0,3	
	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	1	0,25	0,3	

	frita	Kg	1	0,25	0,5	
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho	Kg	1	0,18	0,2	
	Fígado bovino	Kg	1	0,2	0,2	
	Isclas de carne acebolada	Kg	1	0,2	0,2	
	Carne recheada com cenoura	Kg	1	0,2	0,2	
	Assado de panela ao molho	Kg	1	0,2	0,2	
	Assado de panela	Kg	1	0,2	0,2	
	Charque refogado com calabresa	Kg	1	0,2	0,2	
	Feijoada (carnes para feijoada)	Kg	2	0,3	0,6	
	Assado de panela com bacon	Kg	1	0,2	0,2	
Arroz/arroz integral	Arroz polido tipo 1/arroz integral	Kg	26	0,1	2,6	
Feijão	Feijão carioca/ feijão preto tipo 1	Kg	26	0,05	1,3	
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas (manga, maracujá,caju, cajá, acerola, abacaxi, morango, graviola, goiaba , uva, etc)	Kg	26	0,05	1,3	
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	0,014	0,4	
Sobremesa	Frutas variadas (melancia, melão, laranja, etc)	Kg	20	0,1	2,0	
	Doces (gelatina, pudim, manjar, paçoca, etc)	Kg	6	0,08	0,5	

3- ALMOÇO SERVIDOR- Matéria Prima Alimentar

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência de utilização MENSAL	Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)	"C" = (A) x (B)
Salada Crua	Alface,acelga, rúcula, repolho,tomate,pepino,cenoura, couve, etc.	kg	26	0,2	5,2
	Azeite /vinagre sachê	Und	26	1	26,0
	Sal/sachê	Und	26	1	26,0
Guarnição	Abóbora/abobrinha sauté	kg	2	0,15	0,3
	Batata doce cozida	kg	1	0,18	0,2
	Batata assada com orégano	kg	1	0,1	0,1
	Batata sauté	kg	1	0,1	0,1
	Batata chips	kg	1	0,1	0,1
	Batata frita	kg	1	0,1	0,1
	Macarrão ao alho e óleo	kg	2	0,05	0,1
	Polenta frita	kg	1	0,2	0,2
	Polenta cremosa	kg	1	0,1	0,1
	Creme de milho	kg	1	0,1	0,1
	Farofa de mandioca (banana,couve, etc)	kg	1	0,05	0,1
	Farofa de cuscuz	kg	2	0,1	0,2
Purês (batata, batata com queijo, rosê, rosado,mandioca, abóbora, etc)	kg	2	0,15	0,3	

	Legumes refogados (vagem, beterraba, chuchu, cenoura, brócolis, couve-flor, etc)	kg	6	0,12	0,7
	Pirão de peixe/ carne	kg	2	0,1	0,2
	Espaguete com carne moída	kg	2	0,05	0,1
	Vatapá de frango/sardinha	kg	1	0,1	0,1
	Macarrão parafuso a bolonhesa	Kg	1	0,05	0,1
	Bife acebolado	Kg	2	0,2	0,4
Prato Proteico	Bife ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	Cubos de carnes ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	Bife grelhado acebolado	Kg	1	0,2	0,2
	Peixe assado ao molho	Kg	2	0,25	0,5
	Peixe ao molho	Kg	1	0,25	0,3
	Filé de peixe frito	Kg	1	0,25	0,3
	Cubos de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,18	0,2
	Frango xadrez	Kg	1	0,18	0,2
	Estrogonofe de carne	Kg	1	0,18	0,2
	Estrogonofe de frango	Kg	1	0,18	0,2
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de ervas	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango assada	Kg	2	0,25	0,3
Coxa e sobrecoxa de frango frita	Kg	1	0,25	0,3	

	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho	Kg	1	0,18	0,2
	Isclas de carne acebolada	Kg	1	0,2	0,2
	Carne recheada com cenoura	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela ao molho	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela	Kg	1	0,2	0,2
	Charque refogado com calabresa	Kg	1	0,2	0,2
	Feijoada (carnes para feijoada)	Kg	2	0,3	0,6
	Assado de panela com bacon	Kg	1	0,2	0,2
Arroz/Arroz Integral	Arroz polido tipo 1/Arroz integral	Kg	26	0,1	2,6
Feijão	Feijão carioca/ feijão preto tipo 1	Kg	26	0,05	1,3
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas(manga, maracujá,caju, cajá,acerola, abacaxi,morango,graviola,goiaba, uva, etc)	Kg	26	0,1	2,6
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	0,014	0,4
Sobremesa	Frutas variadas (melancia, melão,laranja, etc)	Kg	20	0,1	2,0
	Doces (gelatina, pudim, manjar, paçoca, etc)	Kg	6	0,1	0,6
Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade(composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica,laxativa constipante, para diabetes,hipolipídica, hipercalórica, etc.					
Obs: A aquisição dos recipientes (garrafa térmicas) sucos de frutas será de responsabilidade da contratada.					

1- JANTAR PACIENTE- Matéria Prima Alimentar

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência de utilização MENSAL	Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)	"C" = (A) x (B)
Salada Crua	Alface,acelga, rúcula, repolho,tomate,pepino,cenoura, couve, etc.	kg	26	0,2	5,2
	Azeite /vinagre sachê	Und	26	1	26,0
	Sal/sachê	Und	26	1	26,0
Guarnição	Abóbora/abobrinha sauté	kg	2	0,15	0,3
	Batata doce cozida	kg	1	0,18	0,2
	Batata assada com orégano	kg	1	0,1	0,1
	Batata sauté	kg	1	0,1	0,1
	Batata chips	kg	1	0,1	0,1
	Batata frita	kg	1	0,1	0,1
	Macarrão ao alho e óleo	kg	2	0,05	0,1
	Polenta frita	kg	1	0,2	0,2
	Polenta cremosa	kg	1	0,1	0,1
	Creme de milho	kg	1	0,1	0,1
	Farofa de mandioca (banana,couve, etc)	kg	1	0,05	0,1
	Farofa de cuscuz	kg	2	0,1	0,2
Purês (batata, batata com queijo, rosê, rosado,mandioca, abóbora, etc)	kg	2	0,15	0,3	

	Legumes refogados (vagem, beterraba, chuchu, cenoura, brócolis, couve-flor, etc)	kg	6	0,12	0,7
	Pirão de peixe/ carne	kg	2	0,1	0,2
	Espaguete com carne moída	kg	2	0,05	0,1
	Macarrão parafuso a bolonhesa	Kg	1	0,05	0,1
	Panqueca de carne	Kg	2	0,2	0,4
Prato Proteico	Panqueca de frango	Kg	1	0,2	0,2
	carne moída ao molho com milho, azeitona, cenoura, ervilha	Kg	1	0,15	0,15
	Almôndegas	Kg	1	0,15	0,15
	bife ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	cubos de carne ao molho		4	0,2	0,8
	Bife grelhado acebolado	Kg	1	0,2	0,2
	Peixe assado ao molho	Kg	2	0,25	0,5
	Peixe ao molho	Kg	1	0,25	0,3
	Filé d peixe frito	Kg	1	0,25	0,3
	Cubos de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,18	0,2
	Frango xadrez	Kg	1	0,18	0,2
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de ervas	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango assada	Kg	2	0,25	0,3

	Coxa e sobrecoxa de frango frita	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho	Kg	1	0,18	0,2
	Iscas de carne acebolada	Kg	1	0,2	0,2
	Carne recheada com cenoura	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela ao molho	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela	Kg	1	0,2	0,2
Arroz/Arroz Integral	Arroz polido tipo 1/arroz integral	Kg	26	0,1	2,6
Feijão	Feijão carioca/ feijão preto tipo 1	Kg	26	0,05	1,3
Sopa/canja (dieta leve)	Sopas variadas, canja	L	26	0,5	13,0
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas(manga, maracujá,caju, cajá,acerola, abacaxi,morango,graviola,goiaba, uva, etc)	Kg	26	0,1	2,6
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	0,014	0,4
Sobremesa	Frutas variadas (melancia, melão,laranja, etc)	Kg	20	0,1	2,0
	Doces (gelatina, pudim, manjar, etc)	Kg	6	0,1	0,6

Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade(composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica,laxativa constipante, para diabetes,hipolipídica, hipercalórica, etc.

Obs: A aquisição dos recipientes (garrafa térmicas) sucos de frutas será de responsabilidade da contratada.

JANTAR ACOMPANHANTE- Matéria Prima Alimentar

Gênero/ Produto Alimentício		und	Frequência de utilização MENSAL	Consumo per capita	Consumo per capita mensal
			(A)	(B)	"C" = (A) x (B)
Salada Crua	Alface,acelga, rúcula, repolho,tomate,pepino,cenoura, couve, etc.	kg	26	0,2	5,2
	Azeite /vinagre sachê	Und	26	1	26,0
	Sal/sachê	Und	26	1	26,0
Guarnição	Abóbora/abobrinha sauté	kg	2	0,15	0,3
	Batata doce cozida	kg	1	0,18	0,2
	Batata assada com orégano	kg	1	0,1	0,1
	Batata sauté	kg	1	0,1	0,1
	Batata chips	kg	1	0,1	0,1
	Batata frita	kg	1	0,1	0,1
	Macarrão ao alho e óleo	kg	2	0,05	0,1
	Polenta frita	kg	1	0,2	0,2
	Polenta cremosa	kg	1	0,1	0,1
	Creme de milho	kg	1	0,1	0,1
	Farofa de mandioca (banana,couve, etc)	kg	1	0,05	0,1
	Farofa de cuscuz	kg	2	0,1	0,2
	Purês (batata, batata com queijo, rosê, rosado,mandioca, abóbora, etc)	kg	2	0,15	0,3
Legumes refogados (vagem, beterraba, chuchu,	kg	6	0,12	0,7	

	cenoura,brócolis,couve-flor, etc				
	Pirão de peixe/ carne	kg	2	0,1	0,2
	Espaguete com carne moída	kg	2	0,05	0,1
	Macarrão parafuso a bolonhesa	Kg	1	0,05	0,1
	Panqueca de carne	Kg	2	0,2	0,4
Prato Proteico	Panqueca de frango	Kg	1	0,2	0,2
	Carne moída ao molho com milho,azeitona,cenoura,ervilha	Kg	1	0,15	0,15
	Almôndegas	Kg	1	0,15	0,15
	Bife ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	Cubos de carne ao molho		4	0,2	0,8
	Bife grelhado acebolado	Kg	1	0,2	0,2
	Peixe assado ao molho	Kg	2	0,25	0,5
	Peixe ao molho	Kg	1	0,25	0,3
	Filé d peixe frito	Kg	1	0,25	0,3
	Cubos de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,18	0,2
	Frango xadrez	Kg	1	0,18	0,2
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de ervas	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango assada	Kg	2	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango frita	Kg	1	0,25	0,3

	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho	Kg	1	0,18	0,2
	Isclas de carne acebolada	Kg	1	0,2	0,2
	Carne recheada com cenoura	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela ao molho	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela	Kg	1	0,2	0,2
Arroz/Arroz Integral	Arroz polido tipo 1/arroz integral	Kg	26	0,1	2,6
Feijão	Feijão carioca/ feijão preto tipo 1	Kg	26	0,05	1,3
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas(manga, maracujá,caju, cajá,acerola, abacaxi,morango,graviola,goiaba, uva, etc)	Kg	26	0,1	2,6
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	0,014	0,4
Sobremesa	Frutas variadas (melancia, melão,laranja, etc)	Kg	20	0,1	2,0
	Doces (gelatina, pudim, manjar, paçoca etc)	Kg	6	0,1	0,6
<p>Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade(composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica,laxativa constipante, para diabetes,hipolipídica, hipercalórica, etc.</p> <p>Obs: A aquisição dos recipientes (garrafa térmicas) sucos de frutas será de responsabilidade da contratada.</p>					

JANTAR SERVIDOR- Matéria Prima Alimentar				
Gênero/ Produto Alimentício	und	Frequência de utilização MENSAL	Consumo per capita	Consumo per capita mensal
		(A)	(B)	"C" = (A) x (B)

Salada Crua	Alface,acelga, rúcula, repolho,tomate,pepino,cenoura, couve, etc.	kg	26	0,2	5,2
	Azeite /vinagre sachê	Und	26	1	26,0
	Sal/sachê	Und	26	1	26,0
Guarnição	Abóbora/abobrinha sauté	kg	2	0,15	0,3
	Batata doce cozida	kg	1	0,18	0,2
	Batata assada com orégano	kg	1	0,1	0,1
	Batata sauté	kg	1	0,1	0,1
	Batata chips	kg	1	0,1	0,1
	Batata frita	kg	1	0,1	0,1
	Macarrão ao alho e óleo	kg	2	0,05	0,1
	Polenta frita	kg	1	0,2	0,2
	Polenta cremosa	kg	1	0,1	0,1
	Creme de milho	kg	1	0,1	0,1
	Farofa de mandioca (banana,couve, etc)	kg	1	0,05	0,1
	Farofa de cuscuz	kg	2	0,1	0,2
	Purês (batata, batata com queijo, rosê, rosado,mandioca, abóbora, etc)	kg	2	0,15	0,3
	Legumes refogados (vagem, beterraba, chuchu, cenoura,brócolis,couve-flor, etc	kg	6	0,12	0,7
	Pirão de peixe/ carne	kg	2	0,1	0,2
Espaguete com carne moída	kg	2	0,05	0,1	
Macarrão parafuso a bolonhesa	Kg	1	0,05	0,1	

	Panqueca de carne	Kg	2	0,2	0,4
Prato Proteico	Panqueca de frango	Kg	1	0,2	0,2
	Carne moída ao molho com milho, azeitona, cenoura, ervilha	Kg	1	0,15	0,15
	Almôndegas	Kg	1	0,15	0,15
	Bife ao molho	Kg	4	0,2	0,8
	Cubos de carne ao molho		4	0,2	0,8
	Bife grelhado acebolado	Kg	1	0,2	0,2
	Peixe assado ao molho	Kg	2	0,25	0,5
	Peixe ao molho	Kg	1	0,25	0,3
	Filé d peixe frito	Kg	1	0,25	0,3
	Cubos de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,18	0,2
	Frango xadrez	Kg	1	0,18	0,2
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de ervas	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango assada	Kg	2	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango frita	Kg	1	0,25	0,3
	Coxa e sobrecoxa de frango ao molho	Kg	1	0,18	0,2
	Isclas de carne acebolada	Kg	1	0,2	0,2
	Carne recheada com cenoura	Kg	1	0,2	0,2

	Assado de panela ao molho	Kg	1	0,2	0,2
	Assado de panela	Kg	1	0,2	0,2
Arroz/arroz integral	Arroz polido tipo 1/arroz integral	Kg	26	0,1	2,6
Sopa/canja (dieta leve)	Sopas variadas, canja	L	26	0,5	13,0
Feijão	Feijão carioca/ feijão preto tipo 1	Kg	26	0,05	1,3
Suco de frutas	Polpas de frutas variadas(manga, maracujá,caju, cajá,acerola, abacaxi,morango,graviola,goiaba, uva, etc)	Kg	26	0,1	2,6
	Açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	26	0,014	0,4
Sobremesa	Frutas variadas (melancia, melão,laranja, etc)	Kg	20	0,1	2,0
	Doces (gelatina, pudim, manjar, paçoca etc)	Kg	6	0,1	0,6
Obs. A dieta especial deverá seguir a mesma especificação da dieta livre obedecendo às características da consistência, frequência, qualidade(composição química) e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de dietas especiais: branda, leve, pastosa, semilíquida, líquida, líquida restrita, hipossódica, para insuficiência renal, hiperproteica,laxativa constipante, para diabetes,hipolipídica, hipercalórica, etc.					
Obs: A aquisição dos recipientes (garrafa térmicas) sucos de frutas será de responsabilidade da contratada.					

TABELA- CAFÉ LEITE UHT E SUCO PARA SERVIDORES E EVENTOS/REUNIÕES TREINAMENTOS				
GÊNERO/ PRODUTO ALIMENTÍCIO	UND	Frequência de utilização mensal	Consumo Per Capita	Consumo Per Capita MENSAL
		(A)	(B)	"C"= (A)X(B)

CAFÉ	café torrado e moído	Kg	90	0,01	0,9
	açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	90	0,014	1,26
LEITE UHT	Leite UHT integral/desnatado/sem lactose	L	60	0,2	12
SUCO DE FRUTA	Polpas variadas (manga, maracujá, caju, acerola, goiaba, graviola, etc.)	Kg	60	0,1	6
	açúcar cristal/adoçante dietético	Kg	60	0,028	1,68
Produtos e/ou preparações para atender servidores plantonistas e diaristas, recepção (café), eventos, reuniões e/ou treinamentos.					

Anexo II

Cardápio Padronizado

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
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Um tipo de salada crua - Um tipo de salada 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
	- Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas	

Lanche/ Merenda	<p>ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>- 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</p> <p>- Frutas variadas, a serem servidas de forma alternada durante a semana</p>	300-500
Jantar	<p>- Um tipo de salada crua</p> <p>- Um tipo de salada cozida</p> <p>- Um prato proteico</p> <p>- Uma guarnição</p> <p>- Arroz e feijão</p> <p>- Sobremesa: frutas variadas, alternada com doce de consistência pastosa</p> <p>- Suco natural de frutas variadas (200 ml per capita), a serem servidos de forma alternada durante a semana</p>	1.250-1300

Anexo III

LISTA DE PRODUTOS PADRONIZADOS

Item	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi
3.	Acelga
4.	Agrião
5.	Alface
6.	Alho
7.	Ameixa
8.	Açaí

9.	Abóbora madura
10.	Abobrinha verde
11.	Banana comprida
12.	Banana maçã
13.	Banana prata
14.	Batata doce
15.	Batata inglesa
16.	Beringela
17.	Beterraba
18.	Brócolis
19.	Cebola
20.	Cenoura
21.	Cheiro verde
22.	Chuchu
23.	Coco verde
24.	Couve
25.	Couve-flor
26.	Espinafre
27.	Gengibre
28.	Goiaba
29.	Hortelã

30.	Laranja
31.	Laranja lima
32.	Limão
33.	Maçã nacional
34.	Maçã argentina
35.	Macaxeira
36.	Mamão papaia
37.	Manga
38.	Maxixe
39.	Melancia
40.	Melão
41.	Moricote
42.	Pepino
43.	Pêra
44.	Pimenta de cheiro
45.	Pimentão amarelo e vermelho
46.	Polpa de acerola
47.	Polpa de cacau
48.	Polpa de cajá
49.	Polpa de caju
50.	Polpa de cupuaçu

51.	Polpa de goiaba
52.	Polpa de graviola
53.	Polpa de manga
54.	Polpa de maracujá
55.	Quiabo
56.	Repolho verde
57.	Repolho roxo
58.	Rúcula
59.	Salsinha
60.	Tangerina
61.	Tomate
62.	Vagem
63.	Uva
ITEM CARNES E QUEIJOS E OUTROS	
64.	Apresuntado
65.	Bacon
66.	Carne Bovina de 1ª qualidade (patinho, coxão mole, alcatra, contra filé)
67.	Carne Bovina de 2ª qualidade (acém e paleta)
68.	Carne suína (lombo, pernil, costela)
69.	Frango (coxa, sobre coxa e peito)
70.	Linguiça calabresa
71.	Linguiça toscana

72.	Mortadela
73.	Mortadela de frango
74.	Ovos de galinha de 1ª qualidade
75.	Peixe em filé/posta (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)
76.	Presunto
77.	Queijo frescal
78.	Queijo mussarela
79.	Queijo ricota c/ sal
80.	Queijo ricota s/ sal
81.	Salsicha
82.	Salsicha de ave
ITEM GRÃOS, CEREAIS E LEGUMINOSAS	
83.	<i>Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct c/ 5 kg</i>
84.	Arroz integral
85.	Amido de milho, cx c/ 500 g
86.	Amido de milho c/ farinha de arroz adicionada de vit. E ferro
87.	Aveia em flocos finos
88.	Biscoito cream cracker, pct c/ 200 g
89.	Biscoito doce (maria ou maizena)
90.	Biscoito de aveia
91.	Biscoito de leite
92.	Biscoito amanteigado

93.	Biscoito c/ fibras
94.	Biscoito de água, pct c/ 200g
95.	Biscoito de polvilho
96.	Biscoito sem glúten
97.	Biscoito light
98.	Biscoito light sem glúten
99.	Bolacha recheada sem glúten
100.	Coockie sem glúten
101.	Cereal matinal de milho com e sem açúcar
102.	Ervilha
103.	Farelo de trigo
104.	Farinha de mandioca branca seca fina
105.	Farinha de maracujá
106.	Farinha de trigo especial com e sem fermento
107.	Farinha de tapioca
108.	Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, lt c/ 500 g
109.	Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pct c/ 500g
110.	Fubá de milho
111.	Feijão branco de 1ª qualidade
112.	Feijão carioca
113.	Feijão mulatinho de 1ª qualidade última safra
114.	Goma de tapioca

115.	Linhaça
116.	Macarrão conchinha, pct c/ 500g
117.	Macarrão espaguete, pct c/ 500g
118.	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
119.	Massa p/ lasanha pré-cozida
120.	Milho branco p/ canjica
121.	Milho para pipoca
122.	Milho verde
123.	Mucilon de arroz
124.	Mucilon de milho
125.	Farinha láctea
126.	Neston
127.	Pão careca
128.	Pão doce
129.	Pão de aveia
130.	Pão de coco
131.	Pão de centeio
132.	Pão de leite
133.	Pão de milho
134.	Pão de queijo
135.	Pão de soja

136.	Pão francês
137.	Pão integral
138.	Pão massa fina
139.	Polvilho doce
140.	Proteína texturizada de soja
141.	Sagu sem sabor
142.	Sêmola de milho s/ sal
143.	Torrada c/ fibra
144.	Torrada s/ glúten
AÇÚCARES, ENLATADOS, TEMPEIROS E OUTROS	
145.	Abacaxi em calda, lt c/ 1 kg
146.	Achocolatado em pó instantâneo, lt c/ 500g
147.	Achocolatado uht 200ml
148.	Água de coco uht 200ml
149.	Açafrão
150.	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
151.	Açúcar cristal sachê 5g
152.	Adoçante dietético artificial (à base de stévia e sucralose) sachê individual
153.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8g
154.	Ameixa em calda, drenada, lt c/ 500g
155.	Ameixa seca, lt c/ 500g
156.	Atum sólido em óleo comestível

157.	Café em pó, pct c/ 250g, selo de pureza abic
158.	Chocolate granulado
159.	Canela em pó
160.	Canela em rama
161.	Chá de camomila
162.	Chá de erva doce
163.	Chá de erva cidreira
164.	Chá mate
165.	Chá preto
166.	Chá verde
167.	Coco ralado
168.	Cravo da índia
169.	Creme de leite
170.	Dextrosol de milho
171.	Doce de leite
172.	Doce-goiabada
173.	Doce-marron glacê
174.	Erva-doce
175.	Ervilha, lt c/ 200g
176.	Extrato ou polpa de tomate (polpa e água)
177.	Gelatina dietética (sabores variados)

178.	Gelatina s/ sabor, incolor, em folha
179.	Gelatina em pó comum (sabores variados)
180.	Geléia dietética (sabores variados)
181.	Geléia de fruta (sabores variados)
182.	Leite de coco
183.	Milho verde em conserva, lt c/ 200g
184.	Pêssego em calda
185.	Pó p/ pudim (sabores variados)
186.	Pó p/ pudim diet (sabores variados)
187.	Sal refinado iodado
188.	Sal sachê 1g
189.	Sorvete de frutas sabores variados
190.	Sorvete cremosos sabores variados
191.	Vinagre de vinho tinto
192.	Vinagre de álcool
193.	Vinagre sache individual
ÓLEOS E GORDURAS	
194.	Azeite de oliva extra virgem
195.	Azeite de oliva extra virgem sachê individual
196.	Maionese industrial
197.	Manteiga c/ sal
198.	Manteiga s/ sal

199.	Óleo de canola
200.	Óleo de girassol
201.	Óleo de milho
202.	Óleo de soja
203.	Requeijão cremoso
204.	Requeijão cremoso light
LEITES E DERIVADOS	
205.	Bebida láctea
206.	Iogurte natural 200ml
207.	Iogurte light 200ml
208.	Iogurte Diet 200ml
209.	Iogurte com polpa de frutas/cereal/fibras c/ 200 ml sabores variados
210.	Iogurte de soja c/ 200 ml sabores variados
211.	Leite condensado integral, uht
212.	Leite condensado desnatado, uht
213.	Leite desnatado, longa vida, uht
214.	Leite desnatado em pó
215.	Leite fermentado
216.	Leite integral, longa vida, uht
217.	Leite integral em pó
218.	Leite sem lactose
DESCARTÁVEIS E OUTROS	
219.	Canudo

220.	Canudo flexível
221.	Copo descartável c/ tampa (100 ml, 180 ml, 250 ml, 300 ml, 500 ml)
222.	Guardanapos de papel
223.	Papel alumínio
224.	Papel filme
225.	Saco plástico para embalagem individual
226.	Talher completo de plástico descartável resistente
227.	Toalha de papel

Observação: apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados pela END, conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada

ANEXO IV

CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que a nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o "checklist" uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização do fornecimento executado.

"Checklist" de controle no preparo das refeições

Checklist - Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo "checklist":			
Cozinha ()			
A - Higiene Pessoal	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Mãos lavadas e higienizadas			
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			

4 - Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B - Higiene do Ambiente e Área Física	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)			
2 - Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 - Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 - Acessórios (esponjas, porta-sabão, tábuas de corte)			
5 - Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 - Ventilação e iluminação			
7 - Limpeza de bancadas, balcões e pias			
8 - Higiene das lixeiras			
9 - Retirada dos resíduos (lixo)			
10 - Controle de segurança alimentar			
Observações			
C - Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente			
2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 - Organização da despensa - alimentos por categoria/lote			
4 - Controle de validade dos alimentos			
5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 - Reaproveitamento de alimentos			
8 - Armazenamento dos congelados			
9 - Risco de contaminação cruzada			

10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
---	--	--	--

Checklist de Controle no Preparo das Refeições

C - Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
11 - Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D - Local e Segurança no Trabalho	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 - Utilização de botas antiderrapantes			
4 - Utilização de avental			
5 - Utilização de toucas e luvas			
6 - Organização geral das dependências da unidade			
7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E - Relacionamento	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F - Setores de Manipulação de Dietas Especializadas	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene das dependências			
2 - Higiene dos manipuladores			
3 - Paramentação dos manipuladores			
Observações			
G - Setor Lactário	Não conforme	Conforme	Providências

1 - Higiene das dependências			
2 - Higiene dos manipuladores			
3 - Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura:			

Fonte: CADTERC - SP - Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar - Vol.8 - Jun./19.

ANEXO V

CONTROLE DE DESPERDÍCIO - SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas acondicionadas em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar a nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Modelo de controle de desperdício - Sobra Limpa

Formulário de Controle de Desperdício	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	

Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: CADTERC - SP - Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./19.

ANEXO VI

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1.INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução do fornecimento (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética efetivos da SESAU-RO), gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados à Coordenadoria Administrativa.

2.OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3.REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada no Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4.CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade do Fornecimento” devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Muito Bom: 03 (três) pontos;
- Bom: 02 (dois) pontos;
- Regular: 01 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

4.1. Condições Complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo Fiscal Administrativo do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2. Desempenho das Atividades

Itens	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

5.3 Do Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%

Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

5.4.Da Manutenção

Itens	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1.Equipe de Fiscalização (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética efetivos da SESAU-RO)

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento, e pelo encaminhamento de toda documentação do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

7. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

7.1 As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

7.2 O **Fiscal Administrativo** irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI, sem prejuízo da aplicação

das sanções cabíveis.

8.DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

8.1 Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

8.2.Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

8.3 Relatório das Instalações e quadro-resumo.

8.4. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Fiscal Administrativo:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

NOTA FINAL (somatória das notas totais para os grupos 1, 2, 3 e 4)		
Nota Final:	Assinatura do Nutricionista responsável pela Fiscalização Técnica (matrícula e CRN):	Assinatura do responsável da Contratada:

8.5 Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não puder ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
--	---

Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> () Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; () Coleta de amostras da alimentação preparada; () Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; () Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; () Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos; () Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. () Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: <ul style="list-style-type: none"> () Planejamento; () Elaboração das prescrições dietéticas; () Preparação/manipulação; () Acondicionamento; () Transporte; () Distribuição das dietas especializadas.
	<ul style="list-style-type: none"> () Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; () Manipulação dos alimentos;

Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	<p>() Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;</p> <p>() Presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado;</p> <p>() Conduta dos profissionais da Contratada com o público.</p>
Uniformes e identificação	<p>() Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p>() Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p>() Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>

Grupo 2 – Desempenho das atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:</p> <p>() Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>() Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>() Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>() Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais;</p> <p>() Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional;</p> <p>() Cumprimento dos horários de distribuição;</p> <p>() Atendimento às dietas especiais;</p>
	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> <p>() Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira</p>

Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições as embalagens e com a devida rotulagem);</p> <p>() Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>() Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>() Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições.</p> <p>() Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta;</p> <p>() Atender os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;</p> <p>() Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p>

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	<p>() Administração das atividades operacionais.</p> <p>() Monitoramento 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 profissionais.</p>
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)

- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.

DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
Contrato de trabalho	x	x		
Convenção/ Acordo Sentenças normativas	x		x	
Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x		
RAIS	x		x	
Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)	x			x

Salários, benefícios e obrigações trabalhistas

Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:

- Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor;
- Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado;
- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;
- Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;
- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.

Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial <input type="checkbox"/> A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada; <input type="checkbox"/> A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial <input type="checkbox"/> A manutenção corretiva por parte da Contratada; <input type="checkbox"/> A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

*Nota ()

9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													

Grupo 3																				
Grupo 4																				
Total																				

Anexo VII

- Modelo de Declaração de ME ou EPP

A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU.

REFERENTE PROCESSO Nº

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

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

Porto Velho/RO, ____ de ____ de ____

(representante legal)



Documento assinado eletronicamente por **Katia Regina Mroczkoski, Administrador(a)**, em 08/12/2021, às 18:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **JESSICA ALVES DA GRAÇA, Técnico(a)**, em 08/12/2021, às 18:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **VANESSA REGINA DE LIMA, Técnico(a)**, em 08/12/2021, às 18:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794,](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0022636870** e o código CRC **5C3A4F08**.

Referência: Caso responda este Termo de Referência, indicar expressamente o
Processo nº 0036.559313/2021-03

SEI nº 0022636870



Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

AVISO

AVISO DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2021

(CARÁTER EMERGENCIAL - ART. 24, IV, DA LEI 8666/93)

CHAMAMENTO PÚBLICO - CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL Nº. 01/2021/CDA- SESAU

Processo Eletrônico (SEI): 0036.559313/2021-03

Objeto: Aquisição de Refeição Hospitalar Pronta, por meio de Fornecimento Contínuo, destinado a Pacientes, Acompanhantes legalmente instituídos, Servidores e demais Comensais, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria 253 de 29 de janeiro de 2021 (0020143795) e Portaria nº 2741 de 04 de agosto de 2021 (0022438109), além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, visando atender o Centro de Diálise Ariquemes - CDA, de forma emergencial, por um período de 180 (cento e oitenta) dias ou até a conclusão do procedimento licitatório.

PRAZO PARA RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS: até o dia 13/12/2021 às 13h00min (horário de Brasília - DF), e até às 12h00min (horário local), SOB PENA DE NÃO ACEITAÇÃO, caso o envio dos documentos ocorra após o dia e horário estipulado.

ATENÇÃO: Orientamos ler com atenção as condições dispostas neste AVISO e seus anexos, TERMO DE REFERÊNCIA/SAMS/QUADRO REFERÊNCIA, antes de formular sua proposta.

Os documentos de habilitação e proposta de preços devem atender a todas as exigências do Termo de Referência, anexo integrante deste aviso, quais sejam: itens 9 e 10, bem como seus respectivos subitens.

A apresentação da proposta não vincula à contratação por parte da Administração.

O não envio dos documentos de habilitação, exigidos no termo de referência, ensejará a inabilitação do proponente. As diligências necessárias serão efetuadas em atendimento ao disposto no art. 43 § 3º da Lei 8.666/93.

As especificações técnicas do objeto, o quantitativo para aquisição, se houver nos autos, foram elaborados sob responsabilidade da Secretaria demandante.

Disponibilidade do Termo de Referência e/ou consulta na íntegra: www.rondonia.ro.gov.br/sesau.

Tendo em vista o Decreto Estadual 24.887, de 23/03/2020, e atos que o sucedem,

que declararam Estado de Calamidade Pública em todo o território do Estado de Rondônia, os documentos de habilitação e proposta deverão ser enviados exclusivamente via correio eletrônico, e-mail: dialiseariquemes@gmail.com até a data e horário estipulados na forma prevista neste aviso. O licitante receberá resposta ao e-mail enviado confirmando o recebimento.

Não serão aceitos e-mail que contrariem qualquer característica boa prática, sem identificação do assunto com o número do chamamento em epígrafe. Exemplo: e-mail sem assunto, sem título, sem corpo texto, apenas com anexo.

Caso necessário, para fins de validação dos documentos de habilitação, poderá ser realizada pesquisa nos bancos de dados do Sistema de Cadastramento de Fornecedores (SICAF) e do Certificado de Registro Cadastral (CRC/CAGEFOR/RO), nos documentos por eles abrangidos, sem prejuízo da isonomia do certame.

As propostas recebidas serão abertas, no dia e hora informados acima, e será publicada no portal www.rondonia.ro.gov.br/sesau a relação constando razão social, CNPJ, e valor da proposta.

As propostas recebidas e demais documentos serão juntados ao processo eletrônico para posterior realização de análise técnica das proposta recebidas.

Os proponentes deverão observar que por se tratar de compra emergencial, amparada no Decreto Estadual n. 24.887, de 20 de março de 2020, e atos que o sucedem, visando atender demanda urgente na área da saúde pública, fica o proponente sujeito a sanções, no caso de atraso na entrega do bem/serviço, após a regular emissão da nota de empenho, conforme previsto no item 8 do Termo de Referência.

Maiores informações e esclarecimentos sobre o referido Chamamento Público serão prestados pela Equipe da Coordenadoria Administrativa, no Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, através do e-mail dialiseariquemes@gmail.com ou pelo Telefone: (069) 3535.6737 - 98482.1125.

Publique-se.

Ariquemes/RO, 08 de dezembro de 2021.

Katia Regina Mroczkoski
Coordenadora CDA Ariquemes

Vanessa Regina de Lima
Nutricionista CDA/Ariquemes



Documento assinado eletronicamente por **Katia Regina Mroczkoski, Administrador(a)**, em 08/12/2021, às 16:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **VANESSA REGINA DE LIMA, Técnico(a)**, em 08/12/2021, às 18:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0022707555** e o código CRC **68A9FCF8**.

