



Centro de Medicina Tropical do Estado de Rondônia - CEMETRON

## AVISO

**AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA, DEVIDO A URGÊNCIA Nº. 06/2021/CEMETRON-ASTEC/RO**  
(Caráter emergencial - Art. 24, IV, da Lei 8666/93)  
Processo Eletrônico (SEI): 0053.557078/2021-19

**Objeto:** Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em prol de atender as necessidades do Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON/ANEXO JBS, em contratação direta, em razão da urgência, pelo período de até 180 dias. **PRAZO PARA RECEBIMENTO DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS:** até o dia 23/12/2021 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. Este aviso, Termo de Referência e SAMS, foram publicados na íntegra e podem ser consultados no site: [www.rondonia.ro.gov.br/sesau](http://www.rondonia.ro.gov.br/sesau). Os documentos de habilitação e proposta deverão ser enviados **exclusivamente** via correio eletrônico, e-mail: [cemetron.astec@gmail.com](mailto:cemetron.astec@gmail.com), até a data e horário estipulados na forma prevista neste aviso. Maiores informações e esclarecimentos sobre o referido Chamamento Público serão prestados pela CEMETRON-ASTEC, através do e-mail : [cemetron.astec@gmail.com](mailto:cemetron.astec@gmail.com), ou pelos Telefones: (069) 98143-3278. Publique-se.

Porto Velho/RO, 21 de Dezembro de 2021.

## CENTRO DE MEDICINA TROPICAL DO ESTADO DE RONDÔNIA - CEMETRON

## SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU-RO.



Documento assinado eletronicamente por **NAIANE ARIELE MENDONÇA CORREIA, Assessor(a)**, em 21/12/2021, às 15:06, 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 **Gisele Mattia Mendonca Amaral, Técnico(a)**, em 21/12/2021, às 15:06, 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 **0023006230** e o código CRC **C618EA42**.

Referência: Caso responda este(a) Aviso, indicar expressamente o Processo nº 0053.557078/2021-19

SEI nº 0023006230

Criado por 31699294291, versão 6 por 31699294291 em 21/12/2021 15:05:54.



Centro de Medicina Tropical do Estado de Rondônia - CEMETRON

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO

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

**UNIDADE REQUISITANTE:** Centro de Medicina Tropical do Estado de Rondônia - CEMETRON

### 2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em prol de atender as necessidades do Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON/ANEXO JBS, **em caráter emergencial, pelo período de até 180 dias.**

#### 2.1. 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 da Unidade de Saúde, 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.

#### 2.2. DETALHAMENTO

##### 2.2.1. Especificações das Refeições e Quantitativos Estimados (serão definidos pelos respectivos setores técnicos nutricionais da unidade)

Fórmulas Lácteas, Desjejum, Almoço, Jantar, Lanches (Colação, merenda e ceia), Produtos e/ou Preparações (Café, Leite UHT e Suco de Fruta).

##### 2.2.2. Descrição do Fornecimento

###### 2.2.2.1. Dietas Gerais e Especiais Destinadas à Pacientes Adultos e Infantis

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 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.

f) A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes das CLINICAS, UTIs e EM OBSERVAÇÃO, com variadas fórmulas dietéticas, padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente.

###### 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, da Unidade de Saúde.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas de Material PVC (com módulos descartáveis). Em caso de inexistência de área disponibilizada pela CONTRATANTE para a higienização e esterilização das bandejas térmicas de PVC utilizadas na distribuição das refeições, em máquinas apropriadas e com produtos químicos adequados, a empresa deverá distribuir as refeições em marmitex executivo em isopor (com 3 ou 4 divisórias), devendo obedecer à determinação da END da Unidade de Saúde.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores no refeitório da Unidade de Saúde, exceto setores fechados que receberão no próprio setor, em bandejas térmicas (com módulos descartáveis) em PVC ou em marmitex executivo em isopor (com 3 ou 4 divisórias), desde que possua uma copa no setor. Os locais que não dispõem de copa, ficará a critério da avaliação e liberação da CCIH.

A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes no refeitório da Unidade, os quais receberão suas refeições após os servidores plantonistas. Exceto, isolamento ou inexistência de área disponibilizada pela CONTRATANTE, insuficiência de espaço físico para tal, ou ainda por solicitação da END, a empresa CONTRATADA deverá distribuir as refeições nas clínicas de origem, sendo estas em marmitex executivo em isopor (com 3 ou 4 divisórias).

Quanto ao almoço e o jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis, com exceção do HICD que os servidores devem receber sua refeição em marmitex de isopor com divisórias, talheres descartáveis, guardanapos de papel e copos descartáveis. Caso 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) Marmiteix executivo (com 3 ou 4 divisórias), em isopor visando melhor controle térmico do alimento servido. Para pacientes e servidores do setor fechado.
- l) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes e servidores em setores fechados.
- m) 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.
- n) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel.
- o) Embalagem para saladas (300ml para saladas cruas e 200ml para salada cozidas ambas com tampa transparente).
- p) Acondicionar Dieta Líquida, Semi Líquida e Leve em Copo descartável em isopor com tampa visando melhor controle térmico do alimento servido.
- q) 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.
- r) 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 tratamento quimioterápico ou hemotransfusão, receberá a refeição, mediante prescrição médica.

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

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

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

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

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.

#### 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 hospitalar.

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/Polícia Penais que estiverem a serviço, acompanhando pacientes presidiários internados, 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 Hospitalar.

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.

#### 2.2.5. Dietas

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

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

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

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

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.

##### 2.2.5.1. 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 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.850 (três mil oitocentos e cinquenta) calorias/dia no caso de pacientes.

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

##### 2.2.5.2. Dieta Branda

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

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

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

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

- Não incluir vegetais crus nas saladas.

- Evitar frutas de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas.

- Restringir condimentos fortes.

- Não incluir frituras.

**2.2.5.3. 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.

**2.2.5.4. Dieta Semi - Líquida**

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

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa liquidificada, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), 01 tipo de tubérculo (batata, mandioca, cará, inhame etc.) e/ou 01 tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser previsto a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
- O módulo de proteína deverá ser à base da proteína do soro do leite.

**2.2.5.5. Dieta Líquida**

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

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta Semilíquida, devendo ser liquidificados e coados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e 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.

**2.2.5.6. Dieta Líquida Restrita**

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

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

- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: hipoglicídica, hipolipídica e 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.

**2.2.5.7. Dietas para Diabéticos**

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

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

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

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- Na colação deverá ser fornecida oleaginosas e 01 porção de fruta, 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.

**2.2.5.8. 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).

**2.2.5.9. Dietas Hiperprotéicas e Hiperclóricas**

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.

#### 2.2.5.10. 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.

#### 2.2.5.11. 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.

#### 2.2.5.12. 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. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

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

#### 2.2.5.13. 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.

#### 2.2.5.14. 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 Feijoadada (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	-
Víscera 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 do Lactário/Sondário à dieta dos pacientes, seguindo rigorosamente o modo de preparo descrito, sem ônus a CONTRATANTE.

#### 2.2.5.15. 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.

#### 2.2.5.16. 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

#### 2.2.5.17. 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

#### 2.2.5.18. 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 (lactínicos etc.)	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

#### 2.2.5.19. 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
---------------------	----------------------

#### 2.2.5.20. 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

#### 2.2.5.21. 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.

#### 2.2.5.22. 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.

#### 2.2.6. 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.

## 2.2.7. Higienização dos Alimentos

### 2.2.7.1. Regra Básicas

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

### 2.2.7.2. 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.

### 2.2.7.3. 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.

### 2.2.7.4. 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.

### 2.2.7.5. 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	O leite e o café deverão ser acondicionados em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas: - 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; Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.	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.
No almoço e jantar	- 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 refil 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.	Acondicionar Dieta Líquida, Semi Líquida e Leve em Copo descartável em isopor com tampa, visando melhor controle térmico do alimento servido.
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 e quantidades e ergonômicas, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

### 2.2.7.6. 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.

## 2.2.8. Higienização nas Atividades Diárias

### 2.2.8.1. 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.

### 2.2.8.2. 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 (marmiteiro executivo, copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições e lanches servidos fora do refeitório são de responsabilidade da CONTRATANTE.

### 2.2.8.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e Mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

#### 2.2.8.4. Embalagens

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

#### 2.2.8.5. 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.

#### 2.2.8.6. 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 toxo-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.

#### 2.2.8.7. 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;

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

#### 2.2.8.8. Padrão de Qualidade

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

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

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

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

## 2.2.9. Operacionalização

### 2.2.9.1. Aquisição e Recebimento

A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas para o 2º semestre e mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

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

Observando-se:

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

- A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente.

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte.

- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.

- A integridade e a higiene da embalagem.

- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

- A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

### 2.2.9.2. Armazenamento

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

- Não manter caixas de madeira na área do estoque.

- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso.

- Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si.

- Organizar os produtos de acordo com as suas características.

- Disponer 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.

- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos.

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

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

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

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

### 2.2.9.3. Pré-Preparo e Preparo

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

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

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

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

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

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

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

- Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas para preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

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

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

Nas preparações abaixo deverão ser observados:

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

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

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

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

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

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

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

**2.2.9.4. Porcionamento**

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

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

A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável com tampa e resistente a altas temperaturas.

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

**2.2.9.5. Acondicionamento e Identificação**

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

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10°C ou acima de 65°C.

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

- Proceder à devida identificação dos frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos.

- Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, data de nascimento, clínica, quarto e leito, data e horário, e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.

**2.2.9.6. Distribuição**

As fórmulas sopas, sucos, etc., produzidas na copa, devem ser distribuídas pelas copeiras em recipientes apropriados (sachês), sob responsabilidade da CONTRATADA.

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

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

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

**2.2.10. Higieneização**

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

**2.2.10.1. Da Higiene Pessoal**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.2.10.2. Da Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.2.10.3. Procedimentos para a Higienização**

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

**2.2.10.3.1. Ambiente:**

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	Diário: - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; - Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Diários (nas partes próximas às bancadas): - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha - Enxágue com água corrente - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural - Mensal (ou quando necessário) - Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova - Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural
Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quartenário de amônia	Diários: - Retirar resíduos - Esfregar com detergente cáustico - Enxágue com água corrente
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	- Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido - Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco.
Telas e janelas	Mensal	Detergente e neutro	- Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja. - Enxágue com água corrente - Secagem natural

#### 2.2.10.3.2. Equipamentos e Utensílios:

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL	-Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha. -Enxágue com água corrente, de preferência quente; -Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; -Enxágue; -Secagem natural; -Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado	<u>Filtros:</u> - Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a 80°, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada do banho, enxágue e secagem; <u>Coifas:</u> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; - Enxágue; - Banho com solução de desinfetante clorado - Secagem natural
Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<u>Fogão</u> (diário após o uso): -Raspagem das incrustações -Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; -Retirada de incrustações com esponja e espátula; -Enxague e secagem. <u>Queimadores e grelhas</u> (semanal): - Desmonte das peças móveis; - Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada de incrustações com esponja e espátula; - Enxágue e secagem
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha; -Enxágue; -Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos; - Enxágue; - Secagem natural.
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Utilização de rodo para o recolhimento do lixo; - Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; - Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; - Secagem
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado

#### 2.2.10.4. Controle Bacteriológico

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

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

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

#### 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 Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.

i) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

j) Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.

k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

m) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

### 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; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

##### 2.3.4.2. Materiais Recicláveis

Para os Materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e 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 nº79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE.

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

### 3. DAS JUSTIFICATIVAS

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



Considerando que a dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar seu estado nutricional, pelo seu papel cooterapêutico 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 unidade de Saúde, não possui em seu quadro próprio, cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições. Da mesma forma este Hospital, contemplado neste termo de referência não dispõe de equipamentos e utensílios para a execução da produção de alimentos.

Considerações quanto ao custo-benefício da terceirização dos serviços de fornecimento de alimentação em relação à esta unidade de saúde:

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.

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

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

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.

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

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

f) 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. DA EXECUÇÃO

##### 4.1. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1.1. 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).

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

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

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

##### 4.2. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.2.1. O fornecimento de alimentação hospitalar pronta para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores plantonistas serão executados/e ou entregues no Hospital abaixo elencado:

UNIDADE HOSPITALAR	ENDEREÇO
Centro de Medicina Tropical de Rondônia – CEMETRON	Av. Guaporé, 45 Bairro Lagoa - CEP: 76813-242 - Porto Velho/RO. Fone (69) 3216-8550

A Contratada utilizará para o fornecimento das refeições as seguintes dependências no hospital: Cozinha geral, copa, refeitório, despensa e câmaras frias, sala para nutricionistas, sala de auxiliares e copas das clínicas e UTIs.

##### 4.3. PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

##### 4.4. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.4.1. 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.

##### 4.5. GARANTIA CONTRATUAL

4.5.1. 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;

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

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

4.5.4. 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).

#### 4.6. REAJUSTE DO CONTRATO

4.6.1. Durante a vigência do Contrato, os preços serão irremovíveis;

#### 4.7. RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

4.8.1. Considerando a determinação contida no Relatório emitido pelo Tribunal de Contas da União – TCU, processo sob o nº 010.697/2014-4 a CONTRATADA arcará com os custos decorrentes do uso do espaço público e das demais despesas administrativas operacionais (aluguel, água, energia elétrica, limpeza, etc).

4.8.2. Nos casos em que couber, o fornecimento de alimentação hospitalar pronta deverá ser realizado dentro da Unidade Hospitalar, desta forma, a Contratada arcará com os custos decorrentes do uso do espaço público e das demais despesas administrativas operacionais (água, energia elétrica, limpeza, etc).

4.8.3. Para o cálculo do valor de aluguel deverá ser utilizada as informações constantes no quadro abaixo relacionado:

UNIDADE DE SAÚDE	M² DA ÁREA DA COZINHA	VALOR DA ÁREA DA COZINHA (Preço PU/ M² x área da cozinha)*
Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON Laudo Técnico de Avaliação (0017962715)	171,18	171,18 x R\$31,04 = <b>R\$5.313,43</b>

4.8.4. O valor a ser descontado a título de aluguel da CONTRATADA foi calculado através da multiplicação do valor do aluguel por m², pela quantidade de metros quadrados das áreas das salas onde a empresa realizará o preparo para o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

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

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

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

4.8.8. A reforma física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela CONTRATADA deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

4.8.9. A CONTRATADA, após a efetivação do contrato, deverá providenciar a instalação de um aparelho medidor de energia elétrica e de um medidor de água (hidrômetro) nas dependências que utilizará para trabalhar, no prazo máximo de 30 (trinta dias), responsabilizando-se a partir de então por todos os custos relativos ao consumo de energia elétrica e de água. O prazo poderá ser dilatado mediante justificativa protocolizada junto a SESA/RO ou Direção da Unidade de Saúde.

4.8.10. Caso não seja possível a instalação do medidor de energia elétrica e hidrômetro, devidamente comprovado, a contratada poderá apresentar laudo técnico de consumo de energia e água para fins de obtenção dos valores a serem deduzidos mensalmente na nota fiscal. Exemplo para Energia Elétrica: poderá ser utilizado como meio alternativo para estabelecimento do valor de energia a ser descontado, documento discriminando os cálculos do consumo de energia elétrica dos aparelhos/equipamentos instalados conforme potência indicada em seus respectivos manuais ou instruções, multiplicando-se pelo número de horas que os aparelhos/equipamentos foram utilizados, e pelo valor tarifário unitário estipulado pela concessionária. Também deverão ser levadas em consideração no cálculo, as lâmpadas instaladas no local, e quaisquer outros equipamentos elétricos ou eletrônicos.

4.8.11. A instalação dos medidores de energia elétrica e de consumo de água deverá ser acompanhada por um servidor indicado pelo Diretor da Unidade Hospitalar, pelos técnicos das empresas concessionárias, por exemplo: Eletrobrás Distribuição Rondônia e Companhia de Águas e Esgotos de Rondônia - CAERD, e por servidor indicado da empresa Contratada. O custo com as instalações não acarretará ônus para a CONTRATANTE.

4.8.12. Os valores referente a dedução do consumo de água, energia e aluguel do espaço físico, deverão ser demonstrado na nota fiscal.

4.8.13. A manutenção elétrica e a manutenção do hidrômetro ficará a cargo da CONTRATADA.

4.8.14. Garantir que as dependências vinculadas à ao fornecimentos de alimentação hospitalar pronta, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

4.8.15. 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.

4.8.16. 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.

4.8.17. 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.

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

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

4.8.20. A CONTRATADA deverá confeccionar as refeições nas dependências das Unidades hospitalares, podendo fazer uso dos equipamentos e utensílios das mesmas, quando houver, devendo, porém adquirir os demais equipamentos e utensílios próprios, necessários para o funcionamento satisfatório da confecção e distribuição das refeições planejadas.

4.8.21. 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.

4.8.22. 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.

4.8.23. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos 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.

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

4.8.25. 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.

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

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

4.8.28. 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.

- 4.8.29. Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio desta por seus empregados e encarregados.
- 4.8.30. A manutenção das instalações elétricas e de outros equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, devendo todo e qualquer procedimento nesta área deverá ser previamente submetido à aprovação da Gerência de Manutenção da Unidade de Saúde.
- 4.8.31. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela conservação da estrutura física da área utilizada.
- 4.8.32. No término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá devolver os materiais pertencentes ao Hospital, bem como a estrutura física em perfeito estado de conservação.
- 4.8.33. A Contratada deverá disponibilizar de cozinha própria com estrutura mínima para apoio as cozinhas hospitalares.
- 4.8.34. Na proposta de preços as licitantes deverão obrigatoriamente descrever o valor pago pelos produtos, pelos fornecimento de alimentação hospitalar pronta bem como cotejar os demais custos na planilha de custos e formação de preços.
- 4.8.35. A contratada deverá apresentar alvará sanitário da cozinha hospitalar no prazo máximo de 60 (sessenta dias) após a assinatura do contrato.

#### 4.9. CONVOCAÇÃO E CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- 4.9.1. 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.
- 4.9.2. 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.
- 4.9.3. 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.

#### 4.10. DO RECEBIMENTO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PRONTA

- 4.10.1. 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.
- 4.10.2. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.
- 4.10.3. O fornecimento deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.
- 4.10.4. O fornecimento será supervisionado por uma comissão e/ou fiscal(is) que terá juntamente com o Requisitante a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do fornecimento realizado.
- 4.10.5. A empresa vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o que for recusado por apresentar-se contraditório as especificações contidas neste Termo de Referência.
- 4.10.6. Dentro do prazo de vigência do Contrato, a Contratada será obrigada a realizar o fornecimento conforme condições estabelecidos no presente Termo de Referência.
- 4.10.7. A Contratada permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

#### 4.11. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS

- 4.11.1. 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:
- 4.11.2. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- 4.11.3. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 4.11.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- 4.11.5. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- 4.11.6. 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;
- 4.11.7. 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.

#### 4.12. 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.

### 5. PAGAMENTO

- 5.1. 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.
- 5.2. 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.
- 5.3. 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 sites 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.

5.6. 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:

$$I = \frac{TX}{100} \times \frac{N}{365} \times VP$$

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

5.7. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado 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.

5.8. 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.

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

5.10. 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.

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

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

5.13. 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.

## 6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DESCRIÇÃO DA DESPESA	
Contratação Direta, devido a urgência, de empresa especializada na Prestação de Serviços de de <b>Alimentação hospitalar pronta</b> , visando atender às necessidades do Hospital, <b>Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON e ANEXO JBS</b> , de forma contínua, por um período de 180 (cento e oitenta) dias.	
Resposta ao:	Despacho CEMETRON-ASTEC (0022374064)
Indicação do Projeto/Atividade:	<b>10.302.2034.4009 - Assegurar Atendimento nas Unidades Hospitalares</b>
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
Natureza da Despesa:	<b>33.90.39 - Outros serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica</b>

Informação 1007 (SEI nº 0022488038)

## 7. ESTIMATIVA DA DESPESA

Os valores que servirão de base para aceitação de preços, por ocasião da apresentação da proposta e Banco de Preço, e serão estimados pela CEMETRON-ASTEC.

### 7.1. A GARANTIA CONSTITUCIONAL DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Prevista no art. 37, XXI, da Constituição da República,<sup>21</sup> 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 doutrina<sup>22</sup> e jurisprudência pátria, esta garantia tem por fundamento princípios gerais do direito, como os de vedação ao enriquecimento sem causa, lealdade e boa-fé.<sup>23</sup>

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 Sylvania 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 administrativo 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.

## 8. SANÇÕES

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

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

8.3. A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado

no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFIMP (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

8.4. 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.

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

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

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

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

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

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

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

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA*
1.	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
2.	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência.	06	4,0% por dia
3.	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados por dia e por unidade de atendimento.	05	3,2% por dia
4.	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
5.	Recusar-se a executar 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
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
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
13.	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência.	02	0,4% por dia
14.	Mantener 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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

**9.1. 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.

**9.2. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND):**

- 9.2.1. 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;
- 9.2.2. 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;
- 9.2.3. 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;
- 9.2.4. 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;
- 9.2.5. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extraviados ou quebras;
- 9.2.6. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- 9.2.7. Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;
- 9.2.8. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- 9.2.9. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- 9.2.10. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o Contratante;
- 9.2.11. Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- 9.2.12. Manter todos os 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;
- 9.2.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- 9.2.14. 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;
- 9.2.15. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- 9.2.16. 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;
- 9.2.17. 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;
- 9.2.18. Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 9.2.19. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;
- 9.2.20. 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;
- 9.2.21. 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;
- 9.2.22. 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;
- 9.2.23. 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.

**9.3. EQUIPE DE TRABALHO**

- 9.3.1. 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;
- 9.3.2. 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;
- 9.3.3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- 9.3.4. 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;
- 9.3.5. Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;
- 9.3.6. 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;
- 9.3.7. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;
- 9.3.8. Manter no hospital 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;
- 9.3.9. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador, conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;
- 9.3.10. 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;
- 9.3.11. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- 9.3.12. 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;
- 9.3.13. 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;

- 9.3.14. 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;
- 9.3.15. Proporcionar aos seus profissionais condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- 9.3.16. 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;
- 9.3.17. 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;
- 9.3.18. Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 9.3.19. Manter as nutricionistas clínicas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;
- 9.3.20. Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;
- 9.3.21. 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;
- 9.3.22. Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;
- 9.3.23. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

#### 9.4. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

##### 9.4.1. Cardápios

- 9.4.1.1. A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- 9.4.1.2. 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;
- 9.4.1.3. Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- 9.4.1.4. Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- 9.4.1.5. Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.
- 9.4.1.6. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque
- 9.4.1.7. 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;
- 9.4.1.8. 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;
- 9.4.1.9. 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;
- 9.4.1.10. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 9.4.1.11. 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;
- 9.4.1.12. 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;
- 9.4.1.13. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- 9.4.1.14. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/13;
- 9.4.1.15. 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;
- 9.4.1.16. 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;
- 9.4.1.17. Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- 9.4.1.18. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 9.4.1.19. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- 9.4.2. Preparo e Distribuição
- 9.4.2.1. Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- 9.4.2.2. 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;
- 9.4.2.3. 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;
- 9.4.2.4. 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;
- 9.4.2.5. 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;
- 9.4.2.6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 9.4.2.7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- 9.4.2.8. 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;
- 9.4.2.9. 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;
- 9.4.2.10. Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante;
- 9.4.2.11. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- 9.4.2.12. 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;
- 9.4.2.13. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

- 9.4.2.14. 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;
- 9.4.2.15. 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;
- 9.4.2.16. 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;
- 9.4.2.17. 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;
- 9.4.2.18. 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;
- 9.4.2.19. 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;
- 9.4.2.20. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- 9.4.2.21. 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;
- 9.4.2.22. 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;
- 9.4.2.23. 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;
- 9.4.2.24. Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário/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;
- 9.4.2.25. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;
- 9.4.2.26. Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) 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;
- 9.4.2.27. 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;
- 9.4.2.28. 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.

## 9.5. HIGIENIZAÇÃO

- 9.5.1. 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;
- 9.5.2. Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- 9.5.3. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- 9.5.4. 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;
- 9.5.5. 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;
- 9.5.6. 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 (CCH)/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da unidade hospitalar;
- 9.5.7. 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;
- 9.5.8. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- 9.5.9. 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;
- 9.5.10. 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;
- 9.5.11. 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 (CCH) da unidade hospitalar;
- 9.5.12. 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;
- 9.5.13. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;
- 9.5.14. 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
- 9.5.15. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

## 9.6. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

- 9.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- 9.6.2. 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;
- 9.6.3. 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;
- 9.6.4. 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.

## 9.7. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA



9.7.1. 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;

9.7.2. 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.

#### 9.8. SUPLEMENTARES

9.8.1. 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;

9.8.2. 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);

9.8.3. 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;

9.8.4. 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;

9.8.5. 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;

9.8.6. 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;

9.8.7. 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;

9.8.8. 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;

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

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

9.8.11. 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;

9.8.12. 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;

9.8.13. 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;

9.8.14. 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;

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

9.8.16. 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;

9.8.17. 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;

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

9.8.19. 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;

9.8.20. 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.

#### 9.9. RESPONSABILIDADE CIVIL

9.9.1. 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;

9.9.2. 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.

#### 9.10. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

9.10.1. 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.

9.10.2. 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.

#### 9.10.3. Controle de Poluição Sonora

9.10.3.1. 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.

9.10.3.2. Controle de Emissão de Poluentes

9.10.3.3. Deve-se seguir as seguintes medidas:

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

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

9.10.3.6. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis

9.10.3.7. Deve-se observar as seguintes medidas:

- a) Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) 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;
- 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 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;
- e) 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;
- f) 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.

#### 9.10.4. O Uso Racional de Energia

9.10.4.1. 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.

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

- a) Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- b) 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;
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) 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;
- e) Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- f) 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;
- g) 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.
- h) Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

#### 9.10.5. Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

9.10.5.1. 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.

9.10.5.2. Minimização de Produção de Resíduos Alimentares

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

9.10.5.4. 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;

9.10.5.5. 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;

9.10.5.6. Obriga-se a nutricionista da Contratada a visitar o site [www.codeagro.sp.gov.br](http://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 cartão "Diga não ao desperdício";

9.10.5.7. 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.

#### 9.10.6. Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados Para Reciclagem

9.10.6.1. 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.

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

9.10.6.3. 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.

#### 9.11. DO CONTRATANTE

- 9.11.1. O Contratante se responsabiliza por:
- 9.11.2. Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;
- 9.11.3. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 9.11.4. Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição;
- 9.11.5. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 9.11.6. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 9.11.7. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 9.11.8. 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;
- 9.11.9. 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;
- 9.11.10. Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- 9.11.11. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 9.11.12. O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.

## 10. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

### 10.1. 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.

#### 10.1.1. **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.

#### 10.1.2. **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).

#### 10.1.3. **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.

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

#### 10.2. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA 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.portaldomicroempreendedor.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.

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

#### 10.3. 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;

#### 10.4. 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).

#### 10.5. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE TRABALHISTA

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

10.5.1. 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.

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

10.5.3. Poderão ser apresentadas certidões positivas com efeito negativo.

### 11. DA VISTORIA TÉCNICA

11.1. 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.

11.2. 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)

11.3. 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.

11.4. 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.

### 12. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

12.1. No julgamento das propostas será considerado o critério menor valor global, 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.

12.2. 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".

12.3. 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.

12.4. 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.

### 13. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

13.1. 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.

13.2. 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.

### 14. DOS CASOS OMISSOS

14.1. Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência, 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.

### 15. LEGISLAÇÃO APLICADA

- Lei Federal nº 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 nº 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 nº 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 nº 9.144, de 09 de março de 1995;

- Lei Federal nº 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.

### 16. CONDIÇÕES GERAIS

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

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

16.5. 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.

16.6. 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.

#### Elaboração:

Servidor Técnico que Elaborou: Gisselle Mattia Mendonca Amaral

Cargo/Órgão: Técnico em Serviço de Saúde - CEMETRON - ASTEC

Matrícula: 3000. 172-82

Revisado e Autorizado por:

Maria Orli Dourada Lima

Diretora Geral Adjunta – CEMETRON-DGA

**Naiane Ariele Mendonça Correia**  
Coordenadora/CEMETRON ASTEC.

**Antonio Marcos de Souza Nobrega**  
Diretor do Geral - CEMETRON.

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

**NÉLIO DE SOUZA SANTOS**  
Secretário Adjunto de Estado da Saúde  
SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **MARIA RITA FERREIRA NUNES DHEIN, Técnico(a)**, em 21/12/2021, às 12:43, 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 **NAIANE ARIELE MENDONÇA CORREIA, Assessor(a)**, em 21/12/2021, às 12:57, 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 **NELIO DE SOUZA SANTOS, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 21/12/2021, às 14:39, 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 **Antonio Marcos de Souza Nobrega, Diretor(a)**, em 21/12/2021, às 14:53, 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 **0022921854** e o código CRC **E967BE26**.



Centro de Medicina Tropical do Estado de Rondônia - CEMETRON

SAMS

PESQUISA DE PREÇOS PARA FINS DE PARAMETRIZAÇÃO DE VALORES DE MERCADO

Órgão Requirante:	CENTRO DE MEDICINA TROPICAL - CEMETRON			Nº. Processo:	0053.557078/2021-19
Fonte de Recurso:	0110/0209	Programa Atividade:	4009	Elemento Despesa:	33.90.39
Exposição de Motivo:	Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em prol de atender as necessidades do Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, em caráter emergencial, pelo período de até 180 dias.			Referente Memo:	Memorando 111 (SEI nº 0022362191)

## CENTRO DE MEDICINA TROPICAL DE RONDÔNIA - CEMETRON

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANTIDADE 6 MESES	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR SEMESTRAL
<b>3.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA</b>								
3.1.1	Desjejum	Unid.	48	1.440	8.640			
3.1.2	Colação	Unid.	55	1.650	19.800			
3.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	20.160			
3.1.4	Lanche	Unid.	56	1.680	20.160			
3.1.5	Jantar	Unid.	55	1.650	19.800			
3.1.6	Ceia	Unid.	55	1.650	19.800			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.2 DIETA LEVE ADULTA</b>								
3.2.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.2.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.2.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.2.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.2.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.2.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.3 DIETA LÍQUIDA /LIQUIDA RESTRITA/ SEMI LIQUIDA</b>								
3.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.3.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA</b>								
3.4.1	Desjejum	Unid.	3	90	540			
3.4.2	Colação	Unid.	3	90	540			
3.4.3	Almoço	Unid.	3	90	540			
3.4.4	Lanche	Unid.	3	90	540			

3.4.5	Jantar	Unid.	3	90	540			
3.4.6	Ceia	Unid.	3	90	540			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA</b>								
3.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
3.5.2	Colação	Unid.	2	60	360			
3.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
3.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
3.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
3.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.6 DIETA HIPERCALÓRICA – PSIQUIÁTRICOS</b>								
3.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.6.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA</b>								
3.7.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.7.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.7.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.7.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.7.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.7.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.8 DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA ADULTA</b>								
3.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.8.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.9 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>								
3.9.1	Desjejum	Unid.	24	720	4.320			
3.9.2	Almoço	Unid.	24	720	4.320			
3.9.3	Jantar	Unid.	24	720	4.320			
<b>Subtotal</b>								
<b>3.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES</b>								



3.10.1	Almoço	Unid.	100	2.985	17.910			
3.10.2	Jantar	Unid.	55	1.650	9.900			
3.10.3	Café/Chá	Litro	31	930	5.580			
3.10.4	Lanche	Unid.	148	4.447	26.682			
<b>Subtotal</b>								
<b>TOTAL GERAL</b>								

Carimbo do CNPJ/CPF-ME:	Local:	Responsável pela cotação da Empresa:	<b>USO EXCLUSIVO DA SUPEL</b>	Valor da Proposta:
	Data:	Fone:		Validade Proposta: 60 (sessenta) dias
	Banco:  Agência:  C/C:	Assinatura:		Prazo de Entrega:
<p><b>A empresa vencedora deverá apresentar no ato da entrega do objeto, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os seguintes documentos:</b>  <b>CERTIDÕES NEGATIVAS</b> junto ao INSS, FGTS, DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO/TRIBUTOS FEDERAIS, TRIBUTOS ESTADUAIS E TRIBUTOS MUNICIPAIS devendo mantê-las em regularidade até o final do contrato. (Arts. 29 e 55, XIII, da Lei 8666/93)</p>				



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Mattia Mendonca Amaral, Técnico(a)**, em 09/12/2021, às 11:31, 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 **MARIA ORLI DOURADA LIMA, Diretor(a) Adjunto(a)**, em 09/12/2021, às 13:01, 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 **NAIANE ARIELE MENDONÇA CORREIA, Assessor(a)**, em 21/12/2021, às 12:51, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **NELIO DE SOUZA SANTOS, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 21/12/2021, às 14:39, 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 **Antonio Marcos de Souza Nobrega, Diretor(a)**, em 21/12/2021, às 14:52, 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 **0022715761** e o código CRC **4677517F**.



Centro de Medicina Tropical do Estado de Rondônia - CEMETRON

## PLANILHA

Item	Descrição do Serviço	Und.	Quant. Mensal	Valor Unit.	Media Mensal	Média 6 MESES
3.1	<b>DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA</b>					
3.1.1	Desjejum	Unidade	1.440	9,96	14.342,40	86.054,40
3.1.2	Colação	Unidade	1.650	9,87	16.285,50	97.713,00
3.1.3	Almoço	Unidade	1.680	26,27	44.133,60	264.801,60
3.1.4	Lanche	Unidade	1.680	10,81	18.160,80	108.964,80
3.1.5	Jantar	Unidade	1.650	26,24	43.296,00	259.776,00
3.1.6	Ceia	Unidade	1.650	7,97	13.150,50	78.903,00
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>149.368,80</b>	<b>896.212,80</b>
3.2	<b>DIETA LEVE ADULTA</b>					
3.2.1	Desjejum	Unidade	30	9,96	298,8	1.792,80
3.2.2	Colação	Unidade	30	9,87	296,1	1.776,60
3.2.3	Almoço	Unidade	30	26,27	788,1	4.728,60
3.2.4	Lanche	Unidade	30	10,48	314,4	1.886,40
3.2.5	Jantar	Unidade	30	25,25	757,5	4.545,00
3.2.6	Ceia	Unidade	30	7,7	231	1.386,00
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>2.685,90</b>	<b>16.115,40</b>
3.3	<b>DIETA LÍQUIDA /LIQUIDA RESTRITA/ SEMI LIQUIDA</b>					
3.3.1	Desjejum	Unidade	30	9,96	298,8	1.792,80
3.3.2	Colação	Unidade	30	9,87	296,1	1.776,60
3.3.3	Almoço	Unidade	30	26,02	780,6	4.683,60
3.3.4	Lanche	Unidade	30	10,81	324,3	1.945,80
3.3.5	Jantar	Unidade	30	25,99	779,7	4.678,20
3.3.6	Ceia	Unidade	30	7,97	239,1	1.434,60
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>2.718,60</b>	<b>16.311,60</b>
3.4	<b>DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA</b>					
3.4.1	Desjejum	Unidade	90	9,96	896,4	5.378,40
3.4.2	Colação	Unidade	90	9,87	888,3	5.329,80
3.4.3	Almoço	Unidade	90	26,02	2.341,8	14.050,80
3.4.4	Lanche	Unidade	90	10,81	972,9	5.837,40
3.4.5	Jantar	Unidade	90	25,99	2.339,1	14.034,60
3.4.6	Ceia	Unidade	90	7,97	717,3	4.303,80
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>8.155,8</b>	<b>48.934,80</b>
3.5	<b>DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA</b>					
3.5.1	Desjejum	Unidade	60	9,96	597,6	3.585,60
3.5.2	Colação	Unidade	60	9,87	592,2	3.553,20
3.5.3	Almoço	Unidade	60	26,02	1.561,2	9.367,20
3.5.4	Lanche	Unidade	60	10,81	648,6	3.891,60
3.5.5	Jantar	Unidade	60	25,99	1.559,4	9.356,40
3.5.6	Ceia	Unidade	60	7,97	478,2	2.869,20
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>5.437,20</b>	<b>32.623,20</b>
3.6	<b>DIETA HIPERCALÓRICA – PSIQUIÁTRICOS</b>					
3.6.1	Desjejum	Unidade	30	9,96	298,8	1.792,80
3.6.2	Colação	Unidade	30	9,87	296,1	1.776,60
3.6.3	Almoço	Unidade	30	26,02	780,6	4.683,60
3.6.4	Lanche	Unidade	30	10,81	324,3	1.945,80
3.6.5	Jantar	Unidade	30	25,99	779,7	4.678,20
3.6.6	Ceia	Unidade	30	7,97	239,1	1.434,60
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>2.718,6</b>	<b>16.311,60</b>
3.7	<b>DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA</b>					
3.7.1	Desjejum	Unidade	30	9,96	298,8	1.792,80
3.7.2	Colação	Unidade	30	9,87	296,1	1.776,60
3.7.3	Almoço	Unidade	30	26,02	780,6	4.683,60
3.7.4	Lanche	Unidade	30	10,81	324,3	1.945,80
3.7.5	Jantar	Unidade	30	25,99	779,7	4.678,20
3.7.6	Ceia	Unidade	30	7,97	239,1	1.434,60
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>2.718,6</b>	<b>16.311,60</b>
3.8	<b>DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA ADULTA</b>					
3.8.1	Desjejum	Unidade	30	9,96	298,8	1.792,80
3.8.2	Colação	Unidade	30	9,87	296,1	1.776,60
3.8.3	Almoço	Unidade	30	26,02	780,6	4.683,60
3.8.4	Lanche	Unidade	30	10,81	324,3	1.945,80
3.8.5	Jantar	Unidade	30	25,99	779,7	4.678,20
3.8.6	Ceia	Unidade	30	7,97	239,1	1.434,60
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>2.718,6</b>	<b>16.311,60</b>
3.9	<b>ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES</b>					
3.9.1	Desjejum	Unidade	720	9,96	7.171,2	43.027,20
3.9.2	Almoço	Unidade	720	26,02	18.734,4	112.406,40
3.9.3	Jantar	Unidade	720	25,99	18.712,8	112.276,80
	<b>SUB TOTAL GERAL MÉDIA</b>				<b>4.4618,4</b>	<b>267.710,40</b>
3.10	<b>ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES</b>					
3.10.1	Almoço	Unidade	2.985	26,02	77.669,7	466.018,20
3.10.2	Jantar	Unidade	1.650	25,99	42.883,5	257.301,00
3.10.3	Café/Chá	Litro	930	7,9	7347	44.082,00

3.10.4	Lanche	Unidade	4.447	10,81	48.072,07	288.432,42
SUB TOTAL GERAL MÉDIA					175.972,27	1.055.833,62
TOTAL PREVISTO PARA 06 (SEIS) MESES						2.382.676,62



Documento assinado eletronicamente por **NAIANE ARIELE MENDONÇA CORREIA, Assessor(a)**, em 21/12/2021, às 15:20, 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 **0023006871** e o código CRC **AC62FB17**.