

## PREGÃO PRESENCIAL 33/2016

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 200/3147/2016

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR LOTE

DATA DA REALIZAÇÃO: 18 de SETEMBRO DE 2017

HORÁRIO: 10 HORAS

ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.niteroi.rj.gov.br](http://www.niteroi.rj.gov.br) e [www.saude.niteroi.rj.gov.br](http://www.saude.niteroi.rj.gov.br)

A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE NITERÓI (FMS), Órgão Gerenciador do SRP - Sistema de Registro de Preços, com sede na Rua Visconde de Sepetiba, 987, 8º andar – Centro – Niterói /RJ, torna público que, devidamente autorizada pela Presidente da Fundação Municipal de Saúde, na forma do disposto no processo administrativo n.º 200/3147/2016 fará realizar, no dia 18 de setembro de 2017 às 10 horas, no auditório à Rua Visconde de Sepetiba, 987 – 9º andar – Centro – Niterói, licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, , conforme ANEXO I – Termo de Referência do Objeto, que será regido pela Lei n.º 10.520/2002, Decreto Municipal n.º 9.614/2005, na Lei n.º 8.666/1993, Lei Complementar n.º 123/2006, Lei Municipal 2.849/2011 e outras normas aplicáveis ao objeto deste certame e as condições estabelecidas neste Edital.

### 1 CONSIDERAÇÕES GERAIS

**1.1** As retificações do instrumento convocatório, por iniciativa oficial ou provocadas por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas no Diário Oficial do Município e divulgadas por meio eletrônico na internet, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

**1.2** O edital se encontra disponível no endereço eletrônico [www.niteroi.rj.gov.br](http://www.niteroi.rj.gov.br) e [www.saude.niteroi.rj.gov.br](http://www.saude.niteroi.rj.gov.br), podendo, alternativamente, ser adquirida uma cópia mediante a apresentação de uma mídia removível, na Comissão Permanente de Pregão – CPP, à Rua Visconde de Sepetiba, 987 – 8º andar – Centro – Niterói.

**1.3** Os interessados poderão obter maiores esclarecimentos ou dirimir suas dúvidas acerca do objeto deste instrumento convocatório ou interpretação de qualquer de seus dispositivos, por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, no seguinte endereço: Comissão Permanente de Pregão – CPP, à Rua Visconde de Sepetiba, 987 – 8º andar – Centro – Niterói, de 10 horas até 16 horas.

**1.3.1** Caberá ao Pregoeiro, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados, observado o disposto no item 1.1.

**1.4** Os interessados poderão formular impugnações ao edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, no seguinte endereço: Comissão Permanente de Pregão – CPP, à Rua Visconde de Sepetiba, 987 – 8º andar – Centro – Niterói, de 10 até as 16 horas, ou, ainda, através do fac-símile n.º (21)2719-5741.

**1.5** Caberá à Unidade Solicitante, auxiliada pela Comissão de Pregão, decidir sobre a impugnação, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados, observado o disposto no item 1.1.

### 2 DO OBJETO

**2.1** O Pregão tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**2.1.2** A prestação de serviços de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

a – Pacientes: dietas gerais e especiais, de suplementos nutricionais orais, e de fórmulas lácteas destinadas a pacientes internos dos serviços de saúde.

b – Acompanhantes: refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais n.º 8.069 de 13/07/90 e n.º 10.741 de 01/10/03.

c - Servidores: refeições para servidores e/ou funcionários e colaboradores eventuais autorizados dos serviços de saúde listados no Anexo V.

**2.1.3** A prestação dos serviços objeto deste Edital deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional, conforme segue:

I– Para as unidades que não dispõem de cozinhas, a alimentação deverá ser preparada em cozinhas das unidades hospitalares da CONTRATANTE, porcionadas, distribuídas e transportadas pela CONTRATADA para as unidades de saúde que compõem este grupo;

II- Para as demais unidades, as refeições deverão ser preparadas em cozinhas próprias da CONTRATADA, instaladas nas dependências dos Hospitais ORÊNCIO DE FREITAS (HOF), UNIDADE MUNICIPAL DE URGENCIA DR. MÁRIO MONTEIRO (UMAM), HOSPITAL MUNICIPAL CARLOS TORTELLY (HMCT), MATERNIDADE MUNICIPAL ALZIRA REIS (MMARVF), HOSPITAL PSIQUIÁTRICO JURUJUBA (HPJ) e SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL (SAMU) porcionadas e distribuídas pela CONTRATADA para todas as unidades que compõem o Complexo Hospitalar.

III- A distribuição e o transporte interno e externo das refeições das cozinhas para os serviços atendidos por elas são de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser feito conforme detalhamento constante no Termo de Referência, transportadas dentro dos critérios exigidos de acordo com legislação sanitária vigente e procedimentos adequados para garantir a higiene, a qualidade e o valor nutricional dos alimentos.

IV- As cozinhas deverão ser instaladas e equipadas pela Contratada, às suas expensas, com equipamentos em bom estado de conservação e utensílios, embalagens e louças novas (sem uso prévio), bem como a realização de adaptações funcionais e adequações prediais dos ambientes segundo suas necessidades.

## **2.1.4 DOS LOTES**

### **2.1.4.1 LOTE 01**

**a - UNIDADE MUNICIPAL DE URGENCIA DR. MÁRIO MONTEIRO – UMAM** – Estrada Francisco da Cruz Nunes s/nº - Piratininga

**b - POLICLINICA REGIONAL DO LARGO DA BATALHA – PRLB** – Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ (Alimentação transportada proveniente da Cozinha da UMAMM)

**c - HOSPITAL ORÊNCIO DE FREITAS – HOF** – Av. Machado s/nº - Barreto

**d - POLICLINICA REGIONAL DA ENGENHOCA - PRE** – Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói - RJ (Alimentação transportada proveniente da Cozinha do HOF)

**e - MATERNIDADE MUNICIPAL ALZIRA REIS – MMARVF** – Av. Quintino Bocaiúva s/nº - Charitas

### **2.1.4.2 LOTE 02**

**f - HOSPITAL MUNICIPAL CARLOS TORTELLY – HMCT** - Rua Athaide Parreira nº 266 – Bairro de Fátima – Centro

**g - SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL - SAMU** - Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ (Alimentação transportada proveniente da Cozinha do HMCT)

### **2.1.4.3 LOTE 03**

**h - HOSPITAL PSIQUIÁTRICO JURUJUBA – HPJ** – Av. Quintino Bocaiúva, s/nº - Charitas.

## **3 DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**3.1** Poderão participar deste Pregão Presencial Empresas especializadas cujo objetivo social contenha atividades compatíveis com o fornecimento do objeto desta licitação, observada a necessária qualificação, e que satisfaçam às exigências deste edital, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e seus anexos.

**3.2** Não será permitida a participação na licitação de empresa declarada inidônea, no âmbito da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade ou tenha sido punido com pena de suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Municipal de Niterói.

**3.3** Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas.

**3.4** Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º, da Lei n.º 8.666/93.

## **4 DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO**

**4.1** O preço total estimado pela Administração para o objeto deste pregão é de **R\$ 8.974.337,16 (oito milhões novecentos e setenta e quatro mil e trezentos e trinta e sete reais e dezesseis centavos)** conforme os valores constantes no **ANEXO II – RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**, deste edital.

**4.2** O valor descrito acima constitui mera estimativa, não se obrigando a Fundação Municipal de Saúde de Niterói a utilizá-lo integralmente.

## **5 DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**5.1** A sessão para credenciamento, recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preço e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida pelo Pregoeiro e realizada de acordo com a Lei que regulamenta o Pregão e em conformidade com este Edital e seus anexos.

**5.2** Declarada à abertura da Sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

## **6 DO CREDENCIAMENTO E DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

**6.1** As empresas participantes poderão ser representadas na Sessão de Pregão por ser representante legal que deverão comprovar, por meio de instrumento próprio, que possuem os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame e somente estes poderão atuar em nome da Licitante.

**6.2** No ato do credenciamento serão efetuadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação, através da apresentação dos documentos, em original ou cópia autenticada, conforme abaixo:

**6.2.1** Se a empresa se fizer representar por seu sócio, proprietária, dirigente ou assemelhada deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à administração e gerência da sociedade, apresentar:

- a) Carteira de Identidade ou documento equivalente;
- b) Original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores ou, no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência da sua investidura;

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

- a) Carteira de Identidade ou documento equivalente;
- b) Procuração com poderes específicos ou Carta de Credenciamento, conforme modelo **ANEXO XII**, firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social;
- c) Original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores ou, no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

**6.3** Os documentos relativos ao credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro no momento da licitação, fora de qualquer envelope.

**6.4** No caso de apresentação de documento original, o mesmo será devolvido após as conferências necessárias;

**6.5** Na hipótese em que a documentação correspondente ao credenciamento tenha sido incluída em qualquer dos envelopes – DE HABILITAÇÃO ou DE PROPOSTA DE PREÇO - será autorizado ao representante da empresa credenciadora que abra o envelope para a retirada dos mesmos, na presença dos demais Licitantes, devendo, em ato contínuo, ser o envelope novamente lacrado e devolvido ao lugar em que se encontrava.

**6.6** Ficam as empresas cientes de que somente poderão participar da fase de lances verbais, bem como praticar os demais atos inerentes ao certame, aquelas cujos representantes se encontrem devidamente credenciados nos termos dos subitens anteriores.

**6.7** As Licitantes que decidirem pelo envio dos Envelopes por portadores, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta.

**6.8** Será admitido mais de um representante para cada licitante, facultado ao pregoeiro reduzir este número, se for para o melhor desenvolvimento da Sessão.

**6.9** Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma Licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

## **7 DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO E DE SER MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**7.1** Os licitantes apresentarão, no ato do credenciamento, de forma avulsa, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidas de participar de licitação e contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do **ANEXO XIII**, sem inseri-la em quaisquer dos envelopes.

**7.2** Os licitantes que forem microempresas ou empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar ao Pregoeiro, no ato do credenciamento e fora dos envelopes, declaração na forma do **ANEXO XIV** de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei.

**7.3** Caso a empresa se quede inerte na apresentação de tal documento, não poderá se valer da vantagem prevista.

**7.4** Na hipótese do licitante não trazer os documentos mencionados já devidamente preenchidos, os mesmos poderão ser confeccionados no momento da realização da Sessão Pública, devendo ser assinado pelo representante legal do licitante que foi devidamente credenciado.

**7.5** Ato contínuo, serão abertos os envelopes contendo a Proposta de Preço, sendo feita sua conferência e posterior rubrica.

**7.6** No caso excepcional de a Sessão do Pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos, devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda do pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubrica, aos participantes, na sessão marcada para prosseguimento dos trabalhos.

## **8 DOS ENVELOPES**

**8.1** A Licitante deverá entregar ao Pregoeiro a sua Proposta de Preço e os seus Documentos de Habilitação em envelopes distintos, opacos, separados, fechados (colados ou lacrados), constando na parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 33/2016 – FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE NITERÓI**  
**RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE**

**ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 33/2016 – FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE NITERÓI**  
**RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE**

**9 DA PROPOSTA DE PREÇO**

**9.1** A Proposta de Preço deverá ser apresentada em 01 (uma) via, redigida no formato do **ANEXO X – Proposta de Preços**, acompanhada do **ANEXO XI – Planilha de Custos e Formação de Preços**, impressa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, preferencialmente em papel timbrado do proponente e redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais, pelo proponente ou seu representante legal.

**9.2** A proposta deverá ainda:

- a) Fazer referencia a esta licitação, indicar nome ou razão social do proponente, número do CNPJ, inscrição municipal e/ou estadual, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (**e-mail**), este último se houver, para contato.
- b) A proposta de preço deverá conter a descrição dos produtos cotados, inclusive as marcas, bem como modelos e/ou referencia do mesmo, com a indicação do número do lote ou item, no caso da licitação ser por lote, a indicação do código correspondente a cada item que compõe o lote, com base no **Anexo II- Relação dos Itens da Licitação e Anexo I – Termo de Referência do Objeto**.
- c) A indicação do preço unitário de cada item e o seu valor total e, finalmente, o valor total do lote, na hipótese da licitação ser por lote, com base **Anexo II – Relação dos Itens da Licitação**.
- d) O oferecimento pelo licitante do lote ou item indicado implica em aceitação e entrega de todos os itens descritos no lote, ou do próprio item, conforme TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO, com suas especificações e quantidades, sem qualquer restrição, sob pena de invalidação e não aceitação da proposta ofertada.
- e) É permitido às empresas Licitantes apresentarem propostas para um ou mais lotes/itens que compõem o objeto deste Edital
- f) Menção de ser optante ou não optante do SIMPLES NACIONAL.
- g) Declarar que os itens ofertados estão em conformidade com as especificações contidas no **Anexo II - Relação dos Itens da Licitação e Anexo I – Termo de Referência do Objeto**, deste Edital.
- h) Declarar que nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste Edital, assim abrange todos os custos com materiais e serviços necessários a entrega do(s) item(ns) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes, **apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme ANEXO XI deste edital**;
- i) Ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.
- j) Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título.
- k) Conter oferta firme e precisa para que não haja qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- l) A proposta deverá apresentar preços correntes de mercado, fixos e irrealizáveis, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro.
- m) Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional (Real) com no máximo 02 (duas) casas decimais - exemplo: R\$ 0,01 (um centavo), em algarismos e por extenso, não podendo ser igual a zero.

**9.3** No caso de haver divergência entre os preços unitários e os totais, assim como os preços expressos em algarismo e por extenso, prevalecerá o menor desde que exequível.

**9.4** Caso o licitante não aceite às correções realizadas, sua proposta de preço será desclassificada.

**9.5** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, caso seja omissa ou apresente irregularidade ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

**9.6** A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**10 DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

**10.1** O critério de julgamento desta licitação obedecerá ao disposto no inciso I do parágrafo 1º do artigo 45 da Lei 8.666/93, a saber, a de **MENOR PREÇO POR LOTE**, e ainda, ao disposto no parágrafo 3º do artigo 45 da Lei nº 8.666/93, levando-se em consideração atendimento às exigências deste Edital, sendo considerada(s) vencedora(s) a(s) Licitante(s) que obtiver(em) o **menor preço por lote**, consoante as especificações do no **Anexo II - Relação dos Itens da Licitação e Anexo I – Termo de Referência do Objeto**. O objeto deste Edital será adjudicado à licitante cuja proposta for considerada vencedora.

**10.2** Serão classificados pelo Pregoeiro para participar da fase de lances o autor da proposta de menor preço e os demais licitantes que apresentarem as propostas com valores até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço.

**10.3** Se não houver pelo menos 3 (três) ofertas de acordo com o subitem anterior, serão proclamados classificados para participarem da fase de lance os proponentes que apresentarem as melhores preços, até no máximo de 3 (três) ofertas, quaisquer

que sejam os preços oferecidos.

**10.4** O Pregoeiro consultará se entre os Licitantes existe alguma microempresa ou empresa de pequeno porte, a fim de verificar a ocorrência de empate e dar a possibilidade de novo lance, nos moldes do artigo 44 e 45 da Lei Complementar 123/2006.

**10.5** Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será aplicado o disposto no art.3º, §2º da Lei 8.666/93, com o intuito de favorecer a indústria nacional. Na hipótese de persistir o empate será realizado sorteio para determinação da ordem de ofertas dos lances ou, conforme o caso, adotados os procedimentos destinados às microempresas ou empresas de pequeno porte.

**10.6** Aos Licitantes proclamados classificados será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes em relação ao menor preço.

**10.7** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes deste Edital.

**10.8** O pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para o aumento dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata de Sessão.

**10.9** O pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.

**10.10** Sendo apta e aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias do proponente que a tiver formulado.

**10.11** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital e seus Anexos, salvo manifestação imediata e motivada da vontade de recorrer, no que se observará o disposto no artigo 4º, XVIII da Lei 10.520/2002.

**10.12** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Edital e seus Anexos.

**10.13** Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e os Licitantes presentes.

**10.14** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a Proposta será desclassificada.

**10.15** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na Proposta específica prevalecerão as da Proposta.

**10.16** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

## **11 DA ABERTURA DOS ENVELOPES CONTENDO OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**11.1** Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues em envelope individual, devidamente fechado e rubricado no fecho, identificado conforme indicado no Edital.

**11.2** O Licitante deverá apresentar para participar da presente licitação, sob pena de inabilitação, além da Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (**anexo XV**), da Declaração de Idoneidade (**anexo XVI**), modelo de declaração de superveniência (**anexo XVII**) e declaração de optante do simples (**anexo XVIII**), devidamente preenchidos, os seguintes Documentos de Habilitação:

## **12 DA HABILITAÇÃO**

**12.1** Os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação para participar do presente certame:

### **12.1.1 DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**12.1.2** A declaração de vistoria (**anexo VIII**) deverá ser apresentada em conjunto com os documentos de credenciamento, fora de qualquer envelope.

**12.1.3** Os licitantes deverão vistoriar e avaliar os equipamentos das Unidades que faz referência o ANEXO (IX) e Anexo I – Termo de Referência do edital.

**12.1.4** A vistoria deverá ser agendada com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, junto à administração das Unidades Hospitalares, através dos telefones informados no Anexo IX – Termo de Referência – até 2 (dois) dias úteis antes da sessão pública, para conhecimento das instalações, através de um profissional habilitado.

**12.1.5** O técnico credenciado pela empresa estará acompanhado por funcionário das Unidades a serem abastecidas, designado para esse fim, o qual atestará o Termo de Vistoria, comprovando a Visita Técnica realizada.

**12.1.6** A não apresentação da Declaração de Vistoria, nos termos do subitem 12.1.1, implicará na inabilitação do licitante.

## **12.2 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**12.2.1** Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

- f) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos arts. 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;
- g) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembléia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

### **12.3 DAS COOPERATIVAS**

**12.3.1** Será admitida a participação de cooperativas que atendam às exigências deste ato convocatório, no que couber, e apresentem, no envelope de habilitação os seguintes documentos:

I – ata de fundação;

II – estatuto (com ata da assembléia de aprovação);

III – regimento interno (com ata da aprovação);

IV – regimento dos fundos (com ata de aprovação);

V – edital de convocação de assembléia geral e ata em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros;

VI – registro da presença dos cooperados em assembléias gerais;

VII – ata da sessão em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto deste certame, se vencedora;

VIII – relação dos cooperados que executarão o objeto, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

**12.3.2** Não será admitida participação de cooperativas fornecedoras de mão-de-obra, mas apenas as prestadoras de serviços por intermédio dos próprios cooperados.

### **12.4 DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**12.4.1** Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), da sede do licitante;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, mediante a apresentação da certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação da certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, pelo respectivo objeto, está isento de inscrição municipal.
- f) Certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de débito para com o INSS (CND) e Certificado de Regularidade de Situação relativo ao FGTS, demonstrando situação regular quanto ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**12.4.2** Os licitantes que não possuam qualquer inscrição neste Município deverão apresentar a Certidão Negativa de Débitos Municipais (ou certidões similares) expedidas pelo Município de sua sede; e, conjuntamente, Certidão de Não Contribuinte do ISS e Taxas do Município de Niterói. *Os licitantes que não possuam qualquer inscrição neste Município deverão apresentar a Certidão Negativa de Débitos Municipais (ou certidões similares) expedidas pelo Município de sua sede; e, conjuntamente, Certidão de Não Contribuinte do ISS e Taxas do Município de Niterói. No caso excepcional, da certidão de Não Contribuinte do ISS e Taxas do Município de Niterói não ser fornecida do modo como requerido no item anterior, poderá o licitantes declarar, facultativamente, sob as penas do artigo 86 da Lei nº 8.666/1993, que não é contribuinte do ISS e Taxas do Município de Niterói, conforme modelo do Anexo XXII.*

**12.4.3.** A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar a documentação de regularidade fiscal ainda que esta acuse a existência de débitos.

### **12.5 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**12.5.1** Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Certidões negativas de falências e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca de Niterói ou na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial.

**12.5.2** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo **Termo de Abertura e de Encerramento do livro contábil e respectivo registro na Junta Comercial**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrada há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

**12.5.3** A comprovação da boa situação financeira da empresa será demonstrada através dos cálculos do índice de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou maiores que 01, aplicando-se as seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a longo prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a longo prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a longo prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo circulante}}{\text{Passivo circulante}}$$

**12.5.4** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 01 (um) em qualquer dos índices referidos no subitem anterior, deverão comprovar o capital mínimo ou valor do patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, conforme permissão do § 3º do artigo 31 da Lei Federal nº 8.666/93.

**12.5.5** As pessoas jurídicas constituídas há menos de 01 (um) ano, apresentarão o balanço patrimonial correspondente ao período de sua existência ou a demonstração contábil que permita a aferição de sua situação patrimonial, econômica e financeira (balancete).

**12.5.6** As peças contábeis deverão estar devidamente assinadas pelo representante legal da empresa e pelo contabilista responsável, com seu respectivo registro no órgão de classe.

## **12.6 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**12.6.1** Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente;
- b) Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem aptidão pertinente e compatível com o objeto da licitação;
- c) As licitantes deverão apresentar, a título de qualificação técnica, atestados que comprovem o fornecimento satisfatório de dietas atendendo a UM dos seguintes quantitativos.
- d) Atestados que comprovem já ter fornecido, no mínimo, 40% do quantitativo anual previsto para cada lote dentro do prazo máximo de doze meses. Será permitida a soma de Atestados desde que todos se refiram ao intervalo ininterrupto de doze meses;
- e) Atestados que comprovem o fornecimento diário e contínuo de, no mínimo, 40% do quantitativo diário previsto para cada lote por, pelo menos, sessenta dias ininterruptos. Será permitida a soma de atestados desde que todos se refiram ao intervalo ininterrupto dos mesmos sessenta dias.
- f) Apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa.
- g) Apresentar relação explícita e declaração formal e nominal da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para execução dos serviços, como condição para assinatura do contrato.
- h) Apresentar relação nominal da equipe técnica, indicando 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, 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.
- i) Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente).

## **12.7 DA DECLARAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO ART. 7º, INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

**12.7.1** Todos os licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar declaração, na forma do **Anexo XV**, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

**12.7.2** Os licitantes poderão optar por apresentar a certidão negativa de ilícitos trabalhistas emitida pela Delegacia Regional do Trabalho ao invés da declaração mencionada no item anterior.

## **12.8 DA VALIDADE DOS DOCUMENTOS E CERTIDÕES**

**12.8.1** As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por **90 (noventa) dias**, contados de sua expedição.

**12.8.2** Os documentos exigidos nos itens anteriores deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93.

**12.8.3** As declarações que forem disponibilizadas pela *internet*, terão plena validade, desde que dentro do prazo de 30 (trinta) dias, salvo especificação própria referente à validade.

**12.8.4** As declarações que não forem disponibilizadas pela *internet* e que não possuem em seu bojo a data de validade, terão para o certame validade de 90 (noventa) dias.

**12.8.5** O Licitante é responsável pelas informações prestadas, sendo motivo de inabilitação a prestação de informações falsas ou que não reflitam a realidade dos fatos. A inabilitação ou desclassificação poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, caso a Pregoeira tome conhecimento de fatos supervenientes que desabonem a idoneidade do Licitante, que comprovem a falsidade das informações prestadas ou quaisquer outros que contrariem as disposições contidas no Edital.

### **13 DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

**13.1** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada através de cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou de cópias, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro.

**13.2** A empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar, também, o decreto de autorização ou o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**13.3** Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

**13.4** Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, deverá a Pregoeira considerar o proponente inabilitado.

**13.5** Eventuais vícios formais na apresentação dos documentos de habilitação poderão ser saneados na Sessão Pública de processamento do Pregão, através da verificação da informação efetuada através de sítio eletrônico oficial e hábil a conferência.

**13.6** Documentos apresentados com a validade expirada acarretará a inabilitação do proponente.

### **14 DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**

**14.1** Uma vez homologado o resultado da licitação pela Presidente da Fundação Municipal de Saúde, será a licitante vencedora convocada para assinatura do competente instrumento contratual.

**14.2** A Fundação Municipal de Saúde, no prazo máximo de 60 dias (sessenta) dias da apresentação da proposta, convocará a vencedora do certame para assinatura do contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**14.3** A convocação a que se refere o subitem anterior far-se-á através de comunicação endereçada diretamente à licitante vencedora, dentro do prazo de validade da sua proposta.

**14.4** O prazo estabelecido no documento de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado expressamente pela parte durante o seu transcurso e se acolhidas pela Administração as justificativas apresentadas.

**14.5** A licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital.

### **15 DA RECUSA DO ADJUDICATÁRIO**

**15.1** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, até 5 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracterizará o descumprimento total da obrigação, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas, e facultando a Fundação Municipal de Saúde convocar os licitantes remanescentes, obedecidas a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

### **16 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**16.1** Efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas no contrato;

**16.2** Fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato;

**16.3** Exercer a fiscalização do contrato;

**16.4** Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.

**16.5** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

**16.6** Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

**16.7** Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.

**16.8** 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;

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

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

**16.11** Entregar a 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;

**16.12** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;

**16.13** Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

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

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

**16.16** Colocar à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.



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

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

**16.20** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes

**16.20** Acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

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

**16.21** 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;

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

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

**b.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

**16.23** 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.

## **17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**17.1** conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;

**17.2** prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe ou Termo Referência;

**17.3** prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;

**17.4** iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;

**17.5** comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

**17.6** responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;

**17.7** reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

**17.8** observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;

**17.9** elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

**17.10** manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;

**17.11** manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;

**17.12** cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas;

**17.13** indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE, aos usuários ou terceiros.

**17.14** A CONTRATADA se responsabilizará, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços, até o seu término.

**17.15** A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável pelos ônus trabalhistas gerados por seus empregados, que porventura serão utilizados por força da execução do presente contrato.

**17.16** Em caso do ajuizamento de ações trabalhistas pelos empregados da CONTRATADA ou da verificação da existência de débitos previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato pela CONTRATADA, com a inclusão da Fundação Municipal de Saúde de Niterói no pólo passivo como responsável subsidiário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o correspondente a três vezes o montante dos valores em cobrança, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.

**17.16.1** A retenção prevista será realizada na data do conhecimento pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói da existência da ação trabalhista ou da verificação da existência de débitos previdenciários.

**17.16.2** A retenção somente será liberada com o trânsito em julgado da decisão de improcedência dos pedidos ou do efetivo pagamento do título executivo judicial ou do débito previdenciário pela Adjudicatária.

**17.16.3** Em não ocorrendo nenhuma das hipóteses previstas nos itens anteriores, o CONTRATANTE efetuará o pagamento devido nas ações trabalhistas ou dos encargos previdenciários, com o valor retido, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA.

**17.16.4** Ocorrendo o término do contrato sem que tenha se dado a decisão final da ação trabalhista ou decisão final sobre o débito previdenciário, o valor ficará retido e será pleiteado em processo administrativo após o trânsito em julgado e/ou o pagamento da condenação/dívida.

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

**17.18 Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

**17.18.1** Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.

**17.18.2** Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-5/13, de 19/04/13);

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

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

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

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

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

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

**17.18.9** 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;

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

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

**17.18.12** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;

**17.18.13** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

**17.18.14** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e 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.

**17.18.15** 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.

**17.18.16** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

**17.18.17** Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

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

**17.18.19** Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

**17.18.20** Reembolsar a FMS do consumo mensal de água e energia elétrica combustível, utilizados no cumprimento do contrato, no valor correspondente a 2% do valor total efetivamente consumida pelo Hospital;

**17.18.21** Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

**17.18.22** Garantir a observância da obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da 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;

**17.19 Equipe de Trabalho**

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

**17.19.2** Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;

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

**17.19.4** Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;

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

**17.19.6** Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

**17.19.7** Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

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

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

**17.19.10** 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 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

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

**17.19.12** Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

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

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

**17.19.15** Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

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

**17.19.18** Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

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

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

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

**17.20.22** Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;

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

## **17.21 Padrão De Alimentação**

### **17.21.1 Cardápios**

**17.21.2** A CONTRATADA poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, apresentando a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

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

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

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

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

## **17.22 Aquisição, Recebimento, Armazenamento E Controle De Estoque**

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

**17.22.2** Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

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

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

**17.22.5** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

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

**17.22.7** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

**17.22.8** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

**17.22.9** Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

**17.22.10** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

**17.22.11** Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

**17.22.12** Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

**17.22.13** Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

**17.22.14** Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

**17.22.16** Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

## **17.23 Preparo E Distribuição**

### **17.23.1 A Empresa Contratada Deverá:**

**17.23.2** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.

**17.23.3** Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.

**17.23.4** Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da unidade de saúde.

**17.23.5** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação vigente.

**17.23.6** Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

**17.23.7** Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

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

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

**17.23.10** Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.

**17.23.11** Utilizar água potável para a diluição de sucos.

**17.23.12** Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.

**17.23.13** Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.

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

**17.23.15** Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

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

**17.23.17** Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.

**17.23.18** 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.

**17.23.19** Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

**17.23.20** Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.

**17.23.21** Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.

**17.23.22** Encaminhar, a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.

**17.23.23** Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;

**17.23.24** Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.

**17.23.25** Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório.

**17.23.26** Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso da CONTRATANTE.

**17.23.27** Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o END da CONTRATANTE.

**17.23.28** Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

**17.23.29** Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

**17.23.30** Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas e formulações.

**17.23.31** Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.

**17.23.32** Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los à CONTRATANTE, quando solicitados.

#### **17.24 Higienização**

**17.24.1** A empresa CONTRATADA deverá:

**17.24.2** Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

**17.24.3** Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

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

**17.24.5** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

**17.24.6** Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

**17.24.7** Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

**17.24.8** Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.

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

**17.24.10** Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

**17.24.11** Encaminhar ao SND da unidade hospitalar, comprovação de dedetização e outros.

**17.24.12** 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.

**17.24.13** Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar.

**17.24.14** Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

**17.24.15** Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

### **17.25 Segurança, Medicina e Meio Ambiente Do Trabalho**

**17.25.1** A empresa CONTRATADA deverá:

**17.25.2** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

**17.25.3** Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

**17.25.4** Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Reguladoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

**17.25.5** 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.

### **17.26 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

**17.26.1** A empresa CONTRATADA deverá:

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

**17.26.3** 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.

### **17.27 OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES**

**17.27.1** A empresa CONTRATADA deverá:

**17.27.2** 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.

**17.27.3** Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.

**17.27.4** 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.

**17.27.5** Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

**17.27.6** Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

**17.27.7** Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

**17.27.8** Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do setor de Nutrição e Dietética, ou onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

**17.27.9** Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

**17.27.10** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

**17.27.11** Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

**17.27.12** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a END da CONTRATANTE e da CONTRATADA.

**17.27.13** 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 pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

**17.27.14** Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

**17.27.15** Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

**17.27.16** Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

**17.27.17** Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal N.º 8212/91), devendo encaminhar à CONTRATANTE mensalmente.

**17.27.18** Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.

**17.27.19** Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

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

**17.27.21** A empresa CONTRATADA deverá comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.

**17.27.22** Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

**17.27.23** Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.

**17.27.24** Promover programas de educação nutricional para a clientela.

**17.27.25** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos danos causados diretamente a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço.

## **17.28 Outras Obrigações Da Contratada**

**17.28.1** Deverá fornecer copos descartáveis para a utilização do paciente, acompanhante e servidores, no momento do fornecimento das refeições.

**17.28.2** A empresa CONTRATADA deverá permitir livre acesso nas suas dependências do profissional (nutricionista) e auxiliares da nutrição que integram o SND da Unidade de Saúde com a finalidade de acompanhar e supervisionar os serviços executados.

**17.28.3** Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição.

**17.28.4** Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.

**17.28.5** Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.

**17.28.6** Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a área de Alimentação Coletiva.

**17.28.7** Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receitas.

**17.28.8** Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

**17.28.10** Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

**17.28.11** Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

**17.28.12** Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

## **17.29 Boas Práticas Ambientais**

**17.29.1** Uso racional da água

**17.29.2** 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;

**17.29.3** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

**17.29.4** Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

**17.29.5** 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.

**17.29.6** Estão proibidas as seguintes ações/attitudes:

- 17.29.7** 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.
- 17.29.8** Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
- 17.29.9** Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
- 17.29.10** Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- 17.29.11** Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
- 17.29.12** Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
- 17.29.13** Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- 17.29.14** Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- 17.29.15** Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.
- 17.29.16** 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.
- 17.29.17** Lavagem de folhas e legumes:
- 17.29.18** 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;
- 17.29.19** Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- 17.29.20** 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);
- 17.29.21** Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- 17.29.22** Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- 17.29.23** 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);
- 17.29.24** Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).
- 17.29.25** Manter a torneira fechada quando:
- 17.29.26** Desfolhar verduras e hortaliças;
- 17.29.27** Descascar legumes e frutas;
- 17.29.28** Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- 17.29.29** Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- 17.29.30** Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- 22.29.31** Outras práticas:
- 17.29.32** Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- 17.29.33** Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- 17.29.34** Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- 17.29.35** Não utilizar água para descongelar alimentos;
- 17.29.36** Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- 17.29.37** Jogar os restos ao lixo.

### **17.30 Uso racional da energia elétrica**

- 17.30.1** 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.
- 17.30.2** 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;
- 17.30.3** 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;
- 17.30.4** 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.
- 17.30.5** 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.
- 17.30.6** Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 17.30.7** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 17.30.8** Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- 17.30.9** 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;
- 17.30.10** 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;



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

**17.30.12** Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

**17.30.13** A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

### **17.31 Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos**

**17.31.1** A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

**17.31.2** 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.

**17.31.3** 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;

**17.31.4** 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;

**17.31.5** A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

**17.31.6** 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 a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

**17.31.7** 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;

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

**17.31.9** 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;

**17.31.10** 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.

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

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

**17.31.13** Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

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

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

### **17.32 Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos**

**17.32.1** 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;

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

### **17.33 Materiais não recicláveis**

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

### **17.34 Materiais recicláveis**

**17.34.1** 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).

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

**17.34.3** vidro (recipiente verde)

**17.34.4** plástico (recipiente vermelho)

**17.34.5** papéis secos (recipiente azul)

**17.34.6** metais (recipiente amarelo)

**17.34.7** 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.

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

### **17.35 Produtos Biodegradáveis**

**17.35.1** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

**17.35.2** Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

**17.35.3** Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

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

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

### **17.36 Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**

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

## **18 DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA**

**18.1** O objeto do contrato não poderá ser subcontratado, cedido ou transferido no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Município de Niterói.

**18.2** O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

**18.3** Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente-CONTRATADA perante a CONTRATANTE.

**18.4** Fica expressamente vedada a possibilidade de subcontratação de cooperativas.

**18.5** O subcontratado será responsável, junto com a Adjudicatária, pelas obrigações decorrentes do objeto do contrato, inclusive as atinentes à Contratada, descritas na cláusula décima quarta, quanto aos aspectos previdenciários e trabalhistas, nos limites da subcontratação, sendo-lhe aplicáveis, assim como a seus sócios, as limitações convencionais e legais.

## **19 DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PRAZO E RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**19.1** O prazo de prestação de serviços descritos no Anexo I – Termo de Referência do Objeto, será de até **12 (doze) meses**, contados da data do envio da Autorização do Serviço.

**19.2** O objeto desta licitação deverá ser prestado no local indicado no **Anexo I - Termo de Referência**.

## **20 DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO e DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO**

**20.1** O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

**20.2** A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por uma comissão constituída de 2 (dois) membros designados pela Presidente da Fundação Municipal de Saúde, conforme ato de nomeação.

**20.3** A administração, por meio do fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações, prestadas pela empresa licitante.

**20.4** Os fiscais responsáveis pelo acompanhamento da execução do objeto serão:

**a) HMCT :**

Titular: Sonia Cristina Gomes, Cargo: Diretora Administrativa, Matrícula: 437.059-9

Substituto: Ubiratan Moreira Ramos, Cargo: Diretor, Matrícula: 437.097-9

**b) MMARVF:**

Titular: Joseli Galvão Sarzedas, Cargo: Chefe do serviço de Nutrição e Dietética, Matrícula FMS 435.955

Substituta: Adriana Cersosimo, Cargo: Diretora Geral, Matrícula: FMS 436446

**c) HOF:**

Titular: Maria Teresa do Amaral Hauaji, Cargo: Nutricionista, Matrícula: FMS 432.838-1;  
Substituta: Jaqueline da Conceição Barcellos, Cargo: Administradora, Matrícula: FMS 435.508-7

**d) HPJ:**

Titular: Rosangela Martins Moreira, Cargo: Nutricionista, Matrícula: FMS 433;  
Substituto: Luiz Mariano Mignot de Oliveira, Cargo: Administrador, Matrícula: 436.945-0

**e) UMAM:**

Titular: Itamar Tavares de Souza Mello, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.049-0  
Substituta: Cintia Calixto da Silva Augusto, Cargo: Administradora, Matrícula: 437.312-2

**f) PRLB:**

Titular: Vivian dos Santos Vilela, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.205-8;  
Substituta: Sonia Maria de Moura, Cargo: Administradora, Matrícula: 437.211-6

**g) SAMU:**

Titular: Maria Auxiliadora Coutinho Figueiredo, Cargo: Coordenadora, Matrícula: 437.174-6;  
Substituta: Nildea Siqueira, Cargo: Chefe de Emergência, Matrícula: 143.718-7

**h) PRE:**

Titular: Luciana Agra da Silva, Cargo: Diretora Matrícula: 437.013-6;  
Substituto: Abel Marcio Gonçalves, Cargo: Administrador, Matrícula: 437.030-0

**20.5** O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

a) provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do serviço;

b) definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 15 (quinze) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

**20.6** A comissão a que se refere o item 20.2, sob pena de responsabilidade administrativa, anotar em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

**20.7** A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

**20.8** A instituição e a atuação da fiscalização da prestação do serviço, objeto do contrato, não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

## **21 DA RESPONSABILIDADE**

**21.1** A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

**21.2** A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA.

**21.3** A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

**21.4** A ausência da apresentação dos documentos mencionados no item anterior ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta.

**21.5** A comissão de fiscalização do contrato poderá a qualquer tempo, caso tome conhecimento de existência de débitos trabalhistas da CONTRATADA, solicitar à autoridade superior a retenção do pagamento à CONTRATADA prevista no item 21.4.

**21.6** Será feita uma verificação da integridade física dos itens recebidos, de forma a assegurar que nenhum tipo de dano possa ter sido causado aos mesmos durante o transporte.

## **22 DO PAGAMENTO**

**22.1** Os pagamentos decorrentes do fornecimento do objeto do presente pregão, ocorrerão por conta dos recursos da seguinte dotação orçamentária:

FONTE: **207**

PROGRAMA DE TRABALHO: **2543.10.302.0051.2262 – 2543.10.301.0051.2268**

NATUREZA DA DESPESA: **33.90.30.00**

**22.2** As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

**22.3** O pagamento será efetuado no prazo máximo de **30 dias úteis**, parcelado, conforme cronograma de execução do contrato, mediante crédito em conta-corrente da contratada, em instituição financeira contratada pelo CONTRATANTE, contados do primeiro dia útil do envio via fax ou e-mail do respectivo Certificado de Aceitação referente ao recebimento definitivo.

**22.4** No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo CONTRATANTE ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo CONTRATANTE, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

**22.5** A(s) Nota(s) Fiscal(s) Eletrônica(s)<sup>1</sup> – NfeI(s)/Fatura deverá(ão) ser entregue(s) juntamente após a prestação do serviço, não podendo conter rasuras e devendo corresponder ao(s) item(s) fornecido(s). Será(ão) conferida(s) e atestada(s) pela **Fundação Municipal de Saúde de Niterói** na pessoa do funcionário responsável, desde que não haja fator impeditivo provocado pela empresa vencedora.

**22.6** Ficam excluídos da obrigatoriedade de emissão da Nota Fiscal eletrônica Inteligência – Nfel, os seguintes contribuintes:

- a) contribuintes profissionais autônomos que tenham o recolhimento da ISSQN efetuado através de tributação fixa;
- b) contribuintes pessoas físicas optantes pelo Regime Tributário do Simples nacional qualificados como Microempreendedor Individual – MEI, quando prestarem serviços para pessoas físicas.
- c) bancos e instituições financeiras, autorizadas pelo BACEN.

**22.7** A(s) NFeI(s)/Fatura deverá(ão) ter o mesmo CNPJ da Proposta de Preços, pois a divergência impossibilitará a apropriação e o pagamento.

**22.8** Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

**22.9** A(s) Nota(s) Fiscal(is) deverá(ão) ser emitida(s) em favor da **Fundação Municipal de Saúde de Niterói**, CNPJ: 32.556.060/0001-81, Inscrição Estadual: Isento, endereço: Rua Visconde de Sepetiba, 987 – 8º andar – Centro – Niterói-RJ, Telefone: (21)2622-1833.

**22.10** No caso de empresas não optantes pelo Simples, deverão destacar na Nota Fiscal/ Fatura os valores e alíquotas referentes aos tributos federais a serem retidos, conforme Instrução Normativa SRF nº 480/04 da Secretaria da Receita Federal e suas alterações.

**22.11** Será de inteira responsabilidade da Licitante vencedora as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto desta licitação ficando, ainda, a Fundação Municipal de Saúde de Niterói, isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

**22.12** Já estarão retidos na fonte os impostos: IR, PIS, COFINS, CSLL, consoante as Instruções Normativas SRF nº 480/04 da Secretaria da Receita Federal e suas alterações.

**22.13** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.

**22.14** Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pela **Taxa Referencial - TR** e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

## **23 DA GARANTIA CONTRATUAL**

**23.1** A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de **72 (setenta e duas) horas**, contado da data da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia da ordem de **5% (cinco por cento)** do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

**23.2** A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

**23.3** Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de **72 (setenta e duas) horas**, para que seja mantido o percentual de **5% (cinco por cento)** do valor do Contrato.

**23.4** Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de **72 (setenta e duas) horas**, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

**23.5** O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

## **24 DOS RECURSOS**

### **24.1 DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

**24.1.1** Até 02 (dois) dias antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá peticionar contra o ato convocatório.

**24.1.2** O Pregoeiro deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**24.1.3** Se for acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

<sup>1</sup> A Nota Fiscal eletrônica Inteligente – NFeI será emitida por meio da Internet no endereço eletrônico [WWW.niteroi.rj.gov.br](http://WWW.niteroi.rj.gov.br) ou [WWW.webiss.com.br/rjniteroi](http://WWW.webiss.com.br/rjniteroi), mediante a utilização de senha e login fornecidos aos contribuintes durante o procedimento de cadastramento eletrônico, na forma regulamentada neste Decreto.

## **25 DO RECURSO À SESSÃO PÚBLICA**

**25.1** Todos os recursos serão interpostos no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões e contra-razões, podendo os interessados juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis.

**25.2** Em casos especiais, quando complexas as questões debatidas, o Pregoeiro concederá àqueles que manifestarem a intenção de recorrer, prazo suficiente para apresentação das correspondentes razões, ficando os demais desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**25.3** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

**25.4** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**25.5** A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante quanto ao resultado do certame, importará preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

**25.6** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados junto o Pregoeiro.

## **26 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**26.1** A inexecução do objeto desta licitação, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal no que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

**26.2** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE.

**26.3** A sanção prevista na alínea b deste ITEM poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra.

**26.4** A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

**26.5** A multa administrativa prevista na alínea b não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a CONTRATADA por perdas e danos das infrações cometidas.

**26.6** O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

**26.7** Antes da aplicação de qualquer penalidade administrativas, será garantido o exercício do contraditório e ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias contados da notificação pessoal do contratado.

**26.8** A aplicação da sanção prevista na alínea d é de competência exclusiva do Prefeito de Niterói e dos Secretários Municipais, devendo ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.

**26.9** O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

**26.11** Será remetida à Secretaria Municipal de Administração cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou da decisão final do recurso interposto pela CONTRATADA, a fim de que seja averbada a penalização no Registro Cadastral.

## **27 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**27.1** É facultado à Fundação Municipal de Saúde de Niterói, quando convocada(s) a(s) Licitante(s) Vencedora(s) e esta(s) não aceitar(em) os prazos e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar o Pregão Presencial.

**27.2** É facultado ao Licitante ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**27.3** Fica assegurado à Fundação Municipal de Saúde de Niterói o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

**27.4** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Fundação Municipal de Saúde de Niterói não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**27.5** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**27.6** Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**27.7** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local aqui estabelecidos, desde que não

haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**27.8** O Pregoeiro manterá em seu poder os documentos de todas as Licitantes pelo prazo de 15 (quinze) dias, contados da homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos.

**27.9** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

**27.10** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço constante no timbre deste edital, até dois dias úteis antes da data de abertura dos Envelopes.

**27.11** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação ou a obrigatoriedade de serem utilizados os serviços.

**27.12** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do término.

**27.13** As obrigações resultantes do presente certame licitatório deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**27.14** Integram este edital os seguintes anexos:

**Anexo I - Termo de Referência do Objeto.**

**Anexo II – Relação dos Itens da Licitação**

**Anexo III – Cardápios Padronizados**

**Anexo IV – Produtos Padronizados**

**Anexo V – Da Padronização da Gramagem das Refeições**

**Anexo VI – Listagem de Equipamentos e Mobiliários Mínimos que Deverão ser Garantidos pela Empresa Contratada**

**Anexo VII – Quadro Estimativo de Consumo Mensal por Unidade de Saúde**

**Anexo VIII – Modelo de Atestado de Vistoria**

**Anexo IX – Local de Execução dos Serviços e Contatos para Visita Técnica**

**Anexo X – Modelo de Proposta de Preço**

**Anexo XI – Modelo de Planilha de Custos e formação de Preços**

**Anexo XII - Modelo de Carta de Credenciamento.**

**Anexo XIII - Modelo de Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.**

**Anexo XIV - Modelo de Declaração da Condição de ME ou EPP.**

**Anexo XV - Modelo de Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.**

**Anexo XVI - Modelo de Declaração de Idoneidade.**

**Anexo XVII - Modelo de Declaração de Superveniência.**

**Anexo XVIII - Modelo de Declaração de Optante pelo Simples.**

**Anexo XIX – Minuta do Contrato**

**Anexo XX - Portaria de Designação do Responsável pela Fiscalização**

**Anexo XXI – Lista de Siglas**

**Anexo XXII - Declaração de Não Contribuinte do ISS e Taxas Municipais**

**27.15** Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade superior, observados os princípios que informam a atuação da Administração Pública.

**27.16** Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.

**27.17** O foro da comarca de Niterói é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a esta licitação e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

**MARIA CELIA VASCONCELLOS**  
Presidente da FMS  
Secretária Municipal de Saúde

PROCESSO Nº 200/3147/2016

PREGÃO Nº 33 /2016

## ANEXO 1 – TERMO DE REFERÊNCIA

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR****1 IDENTIFICAÇÃO:****1.1 UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI****1.2 REQUISITANTE: VIPAHE/VIPACAF****2 OBJETO:**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna e/ou transporte das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das Unidades vinculadas à FMS conforme padronização dos serviços de nutrição e dietética de cada unidade hospitalar - com dietas normais e modificadas, por um período de 12 (doze) meses.

A prestação de serviços de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

a – Pacientes: dietas gerais e especiais, de suplementos nutricionais orais, e de fórmulas lácteas destinadas à pacientes internos dos serviços de saúde.

b – Acompanhantes: refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais no. 8.069 de 13/07/90 e no. 10.741 de 01/10/03.

c - Servidores: refeições para servidores e/ou funcionários e colaboradores eventuais autorizados dos serviços de saúde listados no **Anexo V**.

A prestação dos serviços objeto desse Termo deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional, conforme segue:

I– Para as unidades que não dispõem de cozinhas, a alimentação deverá ser preparada em cozinhas das unidades hospitalares da CONTRATANTE, porcionadas, distribuídas e transportadas pela CONTRATADA para as unidades de saúde que compõem este grupo;

II– Para as demais unidades, as refeições deverão ser preparadas em cozinhas próprias da CONTRATADA, instaladas nas dependências dos Hospitais HOF, UMAM, HMCT, MMARVF e HPJ e SAMU porcionadas e distribuídas pela CONTRATADA para todas as unidades que compõem o Complexo Hospitalar.

III- A distribuição e o transporte interno e externo das refeições das cozinhas para os serviços atendidos por elas são de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser feito conforme detalhamento constante neste Termo de Referência, transportadas dentro dos critérios exigidos de acordo com legislação sanitária vigente e procedimentos adequados para garantir a higiene, a qualidade e o valor nutricional dos alimentos.

IV– As cozinhas deverão ser instaladas e equipadas pela Contratada, às suas expensas, com equipamentos em bom estado de conservação e utensílios, embalagens e louças novas (sem uso prévio), bem como a realização de adaptações funcionais e adequações prediais dos ambientes segundo suas necessidades.

**2.1 OBJETIVO.**

Manter a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinentes, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo e padronização dos serviços de nutrição de cada unidade - com dietas normais e modificadas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores do **Hospital Municipal Carlos Tortelly (HMCT)**, **Hospital Municipal Orêncio Freitas (HOF)**, **Hospital Municipal de Jurujuba (HPJ)**, **Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira (MMARVF)**, **Unidade Municipal de Urgência Dr. Mário Monteiro (UMAMM)**, **Policlínica Regional do Largo da Batalha (PRLB)**, **Policlínica Regional da Engenhoca (PRE)** e **Coordenação SAMU Base**, 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 DOS LOTES:**

Visando proporcionar o aumento da competitividade na disputa, ao mesmo tempo, resguardar a economia de escala, optamos por agrupar as Unidades de Saúde em lotes de modo que:

- O total de refeições estimadas esteja equilibrado entre os lotes;
- Que as Unidades de Saúde que não possuem cozinha industrial e que a alimentação será transportada esteja vinculada à Unidade de Saúde com capacidade para feitura das refeições e armazenamento dos gêneros alimentícios e demais utensílios mais próxima;

- Que o lote com maior valor total estimado, também seja aquele onde haja maior investimento por parte da Contratada em decorrência dos custos de implantação em decorrência da obrigação de instalação e equipagem de um maior número de cozinhas.

#### LOTE 01

- 1) **UNIDADE MUNICIPAL DE URGENCIA DR. MÁRIO MONTEIRO – UMAMM** – Estrada Francisco da Cruz Nunes s/nº - Piratininga
- 2) **POLICLINICA REGIONAL DO LARGO DA BATALHA – PRLB** – Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ (Alimentação transportada proveniente da Cozinha da UMAMM)
- 3) **HOSPITAL ORÊNCIO DE FREITAS – HOF** – Av. Machado s/nº - Barreto
- 4) **POLICLINICA REGIONAL DA ENGENHOCA - PRE** – Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói - RJ (Alimentação transportada proveniente da Cozinha do HOF)
- 5) **MATERNIDADE MUNICIPAL ALZIRA REIS – MMARVF** – Av. Quintino Bocaiúva s/nº - Charitas

#### LOTE 02

- 6) **HOSPITAL MUNICIPAL CARLOS TORTELLY – HMCT** - Rua Athaide Parreira nº 266 – Bairro de Fátima – Centro
- 7) **SERVICO DE ATENDIMENTO MÓVEL - SAMU** - Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ (Alimentação transportada proveniente da Cozinha do HMCT)

#### LOTE 03

- 8) **HOSPITAL PSIQUIÁTRICO JURUJUBA – HPJ** – Av. Quintino Bocaiúva, s/nº - Charitas.

### 3 DETALHAMENTO:

#### 3.1 Especificação das Refeições

- a. **Desjejum.** Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- b. **Colação.** Pequena refeição servida ao paciente entre o desjejum e o almoço.
- c. **Almoço.** Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- d. **Jantar.** São refeições destinadas a paciente, acompanhante e servidor. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- e. **Ceia.** Pequena refeição servida ao paciente servida aproximadamente duas horas após o jantar e antes do paciente dormir.
- f. **Lanches (Produtos e/ou Preparações).** São refeições destinadas a pacientes, servidores plantonistas dos setores fechados (UTI adulto, Centro Cirúrgico, Centro Obstétrico, Central de Material e Esterilização, Isolamento e Farmácia Satélite) quando esses existirem na Unidade de Saúde. Os lanches destinados aos pacientes, servidores e acompanhantes com dietas especiais, deverão ser compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- g. **Café.** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 100 ml per capita.

#### 3.2 Descrição dos Serviços de Dietas gerais e especiais, destinadas aos pacientes.

- a. A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.
- b. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
  - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
  - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
  - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
  - Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
  - Porcionamento 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;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- c. A alimentação 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 oferecer aos pacientes variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente.

### **3.3 Distribuição das Refeições**

A distribuição das refeições deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Unidade de Saúde. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas, com divisórias, 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 (com divisórias), devendo obedecer à determinação do SND da Unidade de Saúde.

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

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

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

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

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

- a) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- b) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.
- c) Para servir sopa, deverá utilizar copo descartável 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 para dietas líquidas (embalados individualmente);
- h) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
- k) Marmitex executivo (com 03 divisórias), em alumínio.
- 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 (300 ml com tampa transparente)
- p) E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários.

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

#### **3.3.1 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
Acompanhantes	Através de documento autorizativo emitido pelo SND.
Servidores	Através de documento autorizativo emitido pelo SND.

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

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

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

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

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

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

### 3.3.2 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 do SND e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.

Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (bandejas, talheres, 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 pelo SND e CCIH das Unidades de Saúde, sendo fiscalizados pela CCIH.

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

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

### 3.3.3 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 pelo SND das Unidades de Saúde.

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

## 3.4 CARDÁPIO

### 3.4.1 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 pelo SND da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação do SND da unidade com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, antes de sua execução.

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 pelo SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 72 (setenta e duas) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

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

Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Festejos Juninos, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND 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 do SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE).

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

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

Constam no Anexo I, modelos dos cardápios padronizados que poderão ser utilizados pela CONTRATADA mediante aprovação do SND.

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

Consta no Anexo XVI, a listagem de equipamentos e mobiliários mínimos que deverão ser garantidos pela CONTRATADA.

### 3.4.2 Acompanhantes legalmente instituídos, pacientes e servidores

Segundo a legislação vigente, acompanhante legalmente instituído consiste em:

- Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- Acompanhantes para mulheres em trabalho de parto, parto e pós- parto, nos termos da Lei federal nº 11.108, art.1º de 07/04/2005, portaria nº 2418, de 02 /12/2005;
- 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, observado o quadro do item 3.4.3.2, 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.

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

As acompanhantes gestantes e nutrizes também receberão lanches nos horários destinados a pacientes, devendo o cardápio ser o mesmo do paciente de dieta livre.

Acompanhantes com restrições dietéticas deverão ser atendidos mediante requerimento expedido pelo SND da Unidade de Saúde.

O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas.

Será observado o quadro do item 3.4.3.2. para a composição da dieta para acompanhantes.

### MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

a) PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Café c/ ou s/ adoçante	ml	50	50
Chás e chocolate/Leite c/ou s/adoçante	ml	200	200
II. Pão (salgado/doce)	g	50	-
Ou biscoito (salgado/doce)	g	50	-
III. Manteiga ou Requeijão ou Geléia	g	10	10
V. Fruta	u	1	00
b) GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Entrada: vegetais (saladas)	g	100	100
II. Cereal	g	150	150
III. Leguminosas, (feijão, ervilha, ou lentilha)	g	100	100
IV. Carnes Bovinas (porcionado)	u	150	150
Ou aves	g	250	250
Ou peixes: filé	g	130	130
Postas	g	150	150
Ou fígado	g	120	120

Ou aves s/ osso	se	150	150
Ou carnes suínas	se	150	150
Ou embutidos	se	140	140
<b>V. Guarnição: vegetais</b>		150	150
Ou farofa	se	50	50
Ou pirão	se	100	100
Ou polenta	se	100	100
Ou massas	se	100	100
<b>VI. Sobremesas: Frutas porção</b>		1	1
Ou doces (pasta/compota)	se	100	100
Ou doces com queijo		50/30	50/30
Ou gelatina, flan, pudim		100	100
Ou sorvete		100	100
<b>VII. Suco polpa de fruta</b>	ml	<b>200</b>	<b>200</b>

**Nota Técnica:** Composição da Ceia (Servidores do SAMU) – adequação dos itens que compõem a refeição para Kits com embalagens individuais e tetra pack para os líquidos, produtos de longa validade, cuja entrega pode ser semanal/mensal, reduzindo o custo indireto de transporte.

### 3.4.3 Dietas

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

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

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

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

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

A aquisição e distribuição de fórmulas requisitadas 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.

#### 3.4.3.1 - Dieta Geral Paciente Adulto

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

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

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

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

#### 3.4.3.2 – Quadro de Dieta Geral Paciente Adulto

a) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
Tipo	Quantidade Preparada/Dia			
<b>I. Café (c/ ou s/ açúcar) ml</b>	50	-	50	50
ou chá (c/ ou s/ açúcar) ml	200	-	200	200
<b>II. Leite (c/ ou s/ açúcar) c/ café ml</b>	250	-	250	250
Leite (c/ ou s/ açúcar) puro ml	250	-	250	250
Ou iogurte ou Açochoelado	-	-	-	-
<b>III. leite c/ enriquecedor ml</b>	250	-	250	250
<b>IV. Pão g</b>	50	-	50	50
Ou biscoito g	50	-	50	50
Ou torrada g	40	-	40	40
<b>V. Margarina (c/ ou s/ sal) g</b>	10	-	10	10

ou geléia de frutas g	30	-	30	30
<b>VI. Queijo (c/ ou s/ sal)</b>	30	-	30	30
<b>VII. Fruta porção</b>	1	-	1	1
<b>VIII. Suco de fruta ou vitamina ml</b>	-	250	-	-

<b>b) GRANDES REFEIÇÕES</b>	<b>Unidade</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>	<b>Ceia</b>
<b>Tipo</b>	<b>Quantidade Preparada/Dia</b>			
<b>I. Entrada: vegetais: (saladas)</b>	g	100	100	-
<b>II. Cereal</b>	g	150	150	-
<b>III. Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)</b>	g	100	100	-
<b>IV. Carnes Bovinas</b>	g	150	150	-
Ou aves – sem osso	g	250	250	-
Ou peixes: filé / Postas	g	130	130	-
Ou fígado	g	120	120	-
<b>V. Guarnição: vegetais</b>	g	150	150	-
<b>VI. Sobremesas: Frutas</b>	porção	1	1	-
Ou doces (pasta)	g	50	50	-
Ou doce (compota)	g	100	100	-
Ou doces com queijo	g	50/30	50/30	-
Ou gelatina, flan, pudim	g	100	100	-
Ou sorvete	g	120	120	-
<b>VII. Suco natural de fruta</b>	ml	250	250	-

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

### 3.4.3.3 - Dieta Branda

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

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
  - Incluir apenas o caldo do feijão;
  - Não incluir vegetais crus nas saladas;
  - Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
  - Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
  - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

### 3.4.3.4 - 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.

### 3.4.3.5 - Dieta Semi – Líquida

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

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND 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.

### MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA SEMI-LÍQUIDA

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias. - 1 fruta (abrandada)
Colação	- Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	- Sopa (variada) - Purê de legumes ou feculentos - Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo ponche - Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta) - Suco de fruta natural
Lanche	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias

### 3.4.3.6 – Dieta Líquida

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

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND 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.

### 3.4.3.7 - Dieta Líquida Restrita

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

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de coco e outros.

- Distribuição: 06 refeições diárias.
- Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.
- Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND 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.

### 3.4.3.8 - Dietas para Diabéticos

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

Podem ter consistência normal, branda, 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).

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

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, à dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

#### **3.4.3.9 - Dietas Hipossódicas**

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

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

#### **3.4.3.10 - Dietas Hiperprotéica e Hipercalórica**

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

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

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

#### **3.4.3.11 – 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 pelo SND da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

#### **3.4.3.12 - Dietas Hipocolesterolêmicas**

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

#### **3.4.3.13 - 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 às recomendações de fibras, será acrescido de módulo de fibra sem custos adicionais.

### 3.4.3.14 – Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definida pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND 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.

O mesmo deve ser constituído da seguinte forma:

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

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

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

### 3.4.3.15 - Outras considerações em relação às refeições

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

O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para pacientes com dieta geral, acompanhante e servidores.

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

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

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

PRODUTO		QUANTIDADE SEM OSSO	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
Peixe		File = 130 g	2 vezes por semana	Pintado, filhote ou dourado. Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne bovina de 1ª		150 g	4 vezes por semana	
Carne bovina de 2ª		150 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 ovinas com osso.
Carne Suína		150 g	1 vez por semana.	Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.
Frango	Coxa e sobrecoxa	250 g	3 vezes por semana	-
	Peito	150 g	2 vezes por semana	Para uso nas dietas especiais
Víscera		120 g	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Fígado

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

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

Será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a confecção de lanche especial para passeio e/ou confraternização para paciente, quando solicitado pelo SND da Unidade de Saúde, que será cobrado de acordo com o valor do item.

As festas contempladas são: Páscoa, dia das mães, festa junina, dia dos pais, dia das crianças, natal e ano novo, considerando ainda que todas as comemorações sejam realizadas na mesma data e os funcionários de plantão das devidas clínicas serão beneficiados também com os lanches.



A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos técnicos do SND, e sempre que se fizer necessário serão 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 o SND da Unidade de Saúde.

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

### 3.5 Recebimento de gêneros alimentícios, Materiais e outros:

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

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

#### 3.5.1 Recebimento de produtos de origem animal

O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

#### Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

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

#### 3.5.2 - Recebimento de hortifrutigranjeiros

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

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

#### Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

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

### 3.5.3 Recebimento de leite e derivados

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

Deverá ser conferido rigorosamente:

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

#### Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

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

### 3.5.4 Recebimento de estocáveis

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

#### Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

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

### 3.5.5 Recebimento de sucos e demais produtos industrializados

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

#### Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

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

### 3.5.6 Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.

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

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

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

### 3.6 Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

Deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- Deve ser observado que todos separados entre si e dos demais produtos.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 (dois) Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

### **3.7 Pré-preparo e preparo dos alimentos**

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

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

### 3.8 Higienização dos alimentos

#### 3.8.1 Regras Básicas

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

#### 3.8.2 Hortifrutigranjeiros

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

#### 3.8.3 Cereais e leguminosas

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

#### 3.8.4 Porcionamento

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

#### 3.8.5 Acondicionamento

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

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	<p>O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 300 ml;</li> <li>- Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100 ml;</li> <li>- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;</li> <li>- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.</li> </ul>
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml;</li> <li>- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;</li> <li>- Sopas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml;</li> <li>- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml;</li> </ul>
	- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

Quanto à sobremesa	- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.
--------------------	--

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

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

### 3.8.6 Distribuição das refeições

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.9 Higienização nas atividades diárias

#### 3.9.1 Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

- Fazer a barba diariamente;

- Não aplicar maquiagem;

- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

- Manter os sapatos e botas limpas;

- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

- Manter a higiene adequada das mãos;

- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.

- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;

- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

#### 3.9.2 Higienização das instalações

A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, 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 (sobras dos alimentos manipulados) são de responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo obrigatoriamente o PGRSS (Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde) de cada Unidade Hospitalar.

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

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

### 3.9.3 Higienização dos equipamentos e utensílios

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.9.4 Embalagens

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

### 3.9.5 Controle integrado de pragas

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

### **3.9.6 Controle bacteriológico**

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

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

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

## **4 JUSTIFICATIVA**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, para atendimento de necessidades das Unidades de Saúde: HOF, HPJ, HMCT, MMARVF, UMAMM, PRLB, PRE, e SAMU.

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

Considerando a Saúde como um direito constitucionalmente assegurado a todos por meio do art. 196 da CF/88; as regulamentações e padronizações pelo Ministério da Saúde; e, por fim, o Estado como provedor de condições indispensáveis ao seu pleno exercício;

A dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado, preservando seu estado nutricional devido ao seu papel coterapêutico em doenças crônicas e agudas; e também por ser uma prática que desempenha um papel relevante na experiência de internação,

Buscamos a humanização do atendimento em todas as áreas, respeitando os diversos aspectos e necessidades terapêuticas envolvidos neste tipo de alimentação: os cardápios e dietas hospitalares devem respeitar necessidades dietéticas de nutrição, além de boa aparência, sabor e higienização.

A alimentação hospitalar deve atender as necessidades intrínsecas de cada paciente e de seus acompanhantes, além dos servidores das Unidades de Saúde. Não há, ainda, cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições. A interrupção dos serviços atualmente contratados poderia trazer prejuízos irreversíveis ao tratamento de pacientes hospitalizados, podendo culminar em inúmeros óbitos; Assim sendo, justificamos a necessidade da pleiteada contratação.

### **4.1 Quantitativos Estimados**

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

## **5 EXECUÇÃO**

### **5.1 Local de Execução dos Serviços**

A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores será executado nas Unidades de Saúde, descritas no anexo VII.

A Contratada utilizará para execução dos serviços as instalações da Contratante destinadas ao preparo, armazenagem, porcionamento e distribuição das refeições, conforme especificidade de cada Unidade de Saúde.

O transporte e a distribuição das refeições prontas, realizadas das cozinhas para os serviços de saúde (interno e externo) são de responsabilidade da Contratada. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

Para as unidades que não possuem cozinha própria o transporte/distribuição externa deverá ser por meio de veículos, utilizados exclusivamente para esta finalidade, mantidos sob higiene diária e identificados que estão a serviço da CONTRATADA.

- É obrigatório o acondicionamento dos alimentos transportados em *hot-box*;
- Os veículos deverão estar certificados pela Vigilância Sanitária para o objeto da presente contratação.
- Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão utilizar uniformes apropriados e treinados para o manuseio adequado das refeições.
- Não serão aceitas entregas de refeições com tempo superior a 30 minutos antes dos horários iniciais dos períodos das refeições.
- A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para todas as unidades de saúde que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo os horários e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições.



- Se constitui ainda como atribuição da CONTRATADA todo o processo de distribuição e porcionamento das refeições para os servidores e acompanhantes no balcão térmico bem como a higienização de toda a área destinada ao SND de todas as Unidades de Saúde, inclusive aquelas que recebem alimentação transportada.
- **A administração, por meio do fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações, prestadas pela empresa licitante.**

#### **5.1.1 Características das Unidades de Saúde:**

Constituem-se objeto deste Termo de Referência todas as Unidades de Saúde da área hospitalar e os Serviços de Pronto Atendimento das Policlínicas Regionais da Fundação Municipal de Saúde de Niterói.

São serviços com atendimento ininterrupto que mobilizam um conjunto expressivo de servidores para o seu funcionamento.

O detalhamento quanto ao número estimado de refeições, porcionamento, relação de Gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, informações sobre a área física destinada à Contratante, encontram-se neste Termo de Referência.

#### **5.2 Vigência Contratual/Prorrogações:**

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

#### **6 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

As despesas de contratação de serviço de alimentação para os hospitais e serviços de pronto atendimento das policlínicas da rede, serão utilizados os recursos legalmente previstos nos PT: 2543.10.302.0051.2262 – CD: 3390.30.00 – FR: 207 (Rede Hospitalar) e PT: 2543.10.301.0051.2268 – CD: 3390.30.00 – FR: 207 (Policlínicas).

#### **7 ESTIMATIVA DA DESPESA:**

A parametrização de preços será consolidada em planilhas orçamentárias e formação de preços, elaborada pelo Corpo Técnico da FMS, com base na Instrução Normativa n. 01/2016 de 16 de agosto de 2016.

#### **8 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

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

##### **8.1.1 Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

- I Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
- II Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-5/13, de 19/04/13);
- III Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
- IV Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- V Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- VI Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- VII Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;
- VIII Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- IX 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;
- X Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- XI Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- XII Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;

- XIII Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- XIV Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e 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.
- XV 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.
- XVI Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- XVII Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
- XVIII Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
- XIX Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
- XX Reembolsar a FMS do consumo mensal de água e energia elétrica combustível, utilizados no cumprimento do contrato, no valor correspondente a 2% do valor total efetivamente consumida pelo Hospital;
- XXI Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;
- XXII Garantir a observância da obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da 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.

## **8.2 Equipe de Trabalho**

- I Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- II Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
- III Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- IV Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- V Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- VI Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- VII Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- VIII Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- IX Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- X 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 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- XI Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
- XII Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- XIII Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- XIV Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- XV Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- XVI Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- XVII Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de

treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

XVIII Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

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

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

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

XXII Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;

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

## **9 PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO**

### **9.1 Cardápios**

I. A CONTRATADA poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, apresentando a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

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

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

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

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

## **10 AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE**

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

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

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

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

V. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

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

VII. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

VIII. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

IX. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

X. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

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

XII. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

XIII. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

- XIV. Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- XV. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- XVI. Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

## **11 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO**

### **11.1 A empresa CONTRATADA deverá:**

- I. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.
- II. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.
- III. Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.
- IV. Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da unidade de saúde.
- V. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação vigente.
- VI. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
- VII. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- VIII. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- IX. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas “in natura” ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas “in natura”, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.
- X. Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.
- XI. Utilizar água potável para a diluição de sucos.
- XII. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
- XIII. Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.
- XIV. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- XV. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.
- XVI. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
- XVII. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.
- XVIII. 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.
- XIX. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.
- XX. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.
- XXI. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.
- XXII. Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;
- XXIII. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.

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

XXV. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o END da CONTRATANTE.

XXVI. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

XXVII. Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

XXVIII. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas e formulações.

XXIX. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.

XXX. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los à CONTRATANTE, quando solicitados.

## **12 HIGIENIZAÇÃO**

A empresa CONTRATADA deverá:

I. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

II. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

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

IV. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

V. Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

VI. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

VII. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ao este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.

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

IX. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

X. Encaminhar ao SND da unidade hospitalar, comprovação de dedetização e outros.

XI. 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.

XII. Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar.

XIII. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

XIV. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

XV. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

## **13 SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO**

A empresa CONTRATADA deverá:

I. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

II. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que

sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

III. Apresentar cópia 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 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

IV. 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.

#### **14 - SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

A empresa CONTRATADA deverá:

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

II. 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.

#### **15 OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES**

A empresa CONTRATADA deverá:

I. 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.

II. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.

III. 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.

IV. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

V. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

VI. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

VII. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do setor de Nutrição e Dietética, ou onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

VIII. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

IX. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

X. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

XI. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a END da CONTRATANTE e da CONTRATADA.

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

XIII. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

XIV. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

XV. Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

XVI. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.666/93 e Lei Federal N.º 8212/91), devendo encaminhar à CONTRATANTE mensalmente.

XVII. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.

XVIII. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

- XIX. 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.
- XX. A empresa CONTRATADA deverá comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.
- XXI. Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.
- XXII. Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.
- XXIII. Promover programas de educação nutricional para a clientela.
- XXIV. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos danos causados diretamente a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço.

## **16 OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- I. Deverá fornecer copos descartáveis para a utilização do paciente, acompanhante e servidores, no momento do fornecimento das refeições.
- II. A empresa CONTRATADA deverá permitir livre acesso nas suas dependências do profissional (nutricionista) e auxiliares da nutrição que integram o SND da Unidade de Saúde com a finalidade de acompanhar e supervisionar os serviços executados.
- III. Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- IV. Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.
- V. Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.
- VI. Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a área de Alimentação Coletiva.
- VII. Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receituários.
- VIII. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- IX. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- X. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- XI. Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

## **17 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

- I Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- II Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- III Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.
- IV 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;
- V Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- VI Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- VII Entregar a 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;
- VIII Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- IX Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- X Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- XI Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- XII Colocar à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

## **18 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

- I Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- II Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- III Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- IV 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;
- V A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

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

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

VI 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

## **19 DA VISTORIA TÉCNICA**

I. As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, para fins de pesquisa de mercado realizarão, **obrigatoriamente**, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, “VISTORIA TÉCNICA” aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

II. **Após a vistoria, as licitantes deverão apresentar declaração, conforme anexo, quanto ao conhecimento das condições físicas de cada Unidade Hospitalar, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos serviços.**

## **20 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

### **20.1 Uso racional da água**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

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

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

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

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

d) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

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

- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;

- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

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

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

2) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;

- Descascar legumes e frutas;

- Cortar carnes, aves, peixes, etc;

- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;

- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.



### 3) Outras práticas:

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

### 20.2 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;

### 20.3 Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos

- a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
  - Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- b) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que 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 a 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.

#### **20.4 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:

##### **20.4.1 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.

##### **20.4.2 Materiais recicláveis**

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

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

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

- a) Quando implantadas pela CONTRATANTE operações de compostagem/ fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.
- b) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

#### **20.5 Produtos Biodegradáveis**

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE;
- e) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

#### **20.6 Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**

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

#### **21. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

- I. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- II. 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 serviços na área de alimentos.
- III. Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.
- IV. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- V. Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

- VI. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- VII. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água;
- VIII. RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde;
- IX. Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003;
- X. Lei nº. 8.069, de 13/07/90;
- XI. Resolução- RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011;
- XII. RDC nº 63, de 6 de julho de 2000.

## **22 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- I. Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente;
- II. Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem aptidão pertinente e compatível com o objeto da licitação;
- III. As licitantes deverão apresentar, a título de qualificação técnica, atestados que comprovem o fornecimento satisfatório de dietas atendendo a UM dos seguintes quantitativos;
- IV. Atestados que comprovem já ter fornecido, no mínimo, 40% do quantitativo anual previsto para cada lote dentro do prazo máximo de doze meses. Será permitida a soma de Atestados desde que todos se refiram ao intervalo ininterrupto de doze meses; ou
- V. Atestados que comprovem o fornecimento diário e contínuo de, no mínimo, 40% do quantitativo diário previsto para cada lote por, pelo menos, sessenta dias ininterruptos. Será permitida a soma de atestados desde que todos se refiram ao intervalo ininterrupto dos mesmos sessenta dias;
- VI. Apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa;
- VII. Apresentar relação explícita e declaração formal e nominal da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para execução dos serviços, como condição para assinatura do contrato;
- VIII. Apresentar relação nominal da equipe técnica, indicando 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, 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;
- IX. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente).

## **23 DA PROPOSTA**

Os valores propostos deverão ser cotados em moeda corrente nacional e já incluídos todos os custos diretos e indiretos relativos ao Objeto do Termo de Referência, inclusive com as despesas de transporte, seguros, materiais, encargos sociais, trabalhistas, previdenciárias, securitárias ou outros decorrentes, ou que venham a ser desenvolvidos em razão do Termo de Referência, não cabendo a Fundação Municipal de Saúde quaisquer custos adicionais.

## **24 ACOMPANHAMENTO E EXECUÇÃO**

### **HMCT :**

Titular: Sonia Cristina Gomes, Cargo: Diretora Administrativa, Matrícula: 437.059-9

Substituto: Ubiratan Moreira Ramos, Cargo: Diretor, Matrícula: 437.097-9

### **MMARVF:**

Titular: Joseli Galvão Sarzedas, Cargo: Chefe do serviço de Nutrição e Dietética, Matrícula FMS 435.955

Substituta: Adriana Cersosimo, Cargo: Diretora Geral, Matrícula: FMS 436446

### **HOF:**

Titular: Maria Teresa do Amaral Hauaji, Cargo: Nutricionista, Matrícula: FMS 432.838-1;

Substituta: Jaqueline da Conceição Barcellos, Cargo: Administradora, Matrícula: FMS 435.508-7

### **HPJ:**

Titular: Rosangela Martins Moreira, Cargo: Nutricionista, Matrícula: FMS 433;

Substituto: Luiz Mariano Mignot de Oliveira, Cargo: Administrador, Matrícula: 436.945-0

### **UMAM:**

Titular: Itamar Tavares de Souza Mello, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.049-0

Substituta: Cintia Calixto da Silva Augusto, Cargo: Administradora, Matrícula: 437.312-2

**PRLB:**

Titular: Vivian dos Santos Vilela, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.205-8;  
Substituta: Sonia Maria de Moura, Cargo: Administradora, Matrícula:437.211-6

**SAMU:**

Titular: Maria Auxiliadora Coutinho Figueiredo, Cargo: Coordenadora, Matrícula: 437.174-6;  
Substituta: Nildea Siqueira, Cargo:Chefe de Emergência, Matrícula: 143.718-7

**PRE:**

Titular: Luciana Agra da Silva, Cargo: Diretora Matrícula: 437.013-6;  
Substituto: Abel Marcio Gonçalves, Cargo: Administrador, Matrícula: 437.030-0

**25 BLOCO DE FINANCIAMENTO/ COMPONENTE E AÇÃO VINCULADA NA PAS**

Será informado pela ASPLAN

**Tânia Maria da Matta Rodrigues Cunha**  
Deptº Administrativo e Análise de Dados  
VIPAHE/Mat.436.997-1

**Juliana Santos Costa**  
Vice-Presidência de Atenção Coletiva,  
Ambulatorial e da Família  
VIPACAF/Mat.437.167-0

**Maria Aparecida Gonçalves**  
Deptº Administrativo e Análise de Dados  
VIPACAF/Mat. 229008-8

**Leila Rocha de Freitas**  
Vice-Presidente de Atenção Hospitalar  
e Emergência  
VIPAHE/Mat. 437.115-9

**PROCESSO N°. 200/3147/216**

**PREGÃO n° 33/2016**

**ANEXO II**

**RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO**

Item	Quant.	Unid	Especificação	Preço Máximo Aceitável
------	--------	------	---------------	------------------------

ANEXO III

CARDÁPIOS PADRONIZADOS

MODELOS DE CARDÁPIOS QUALITATIVOS

Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Livre 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café integral</li> <li>➤ Leite</li> <li>➤ Pão c/ margarina</li> <li>➤ Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão</li> <li>➤ Biscoito salgado c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/cebola</li> <li>➤ Batata frita</li> <li>➤ Lagarto ao madeira</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Melancia</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Misto quente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/rúcula/tomate</li> <li>➤ Abobrinha e cenoura sautê</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco</li> </ul>
Livre 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café integral</li> <li>➤ Leite</li> <li>➤ Pão c/ margarina</li> <li>➤ Banana cozida c/ canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Achocolatado</li> <li>➤ Torradas c/ orégano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Peixe a dorê</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe</li> <li>➤ Abacaxi</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Macarrão bolonhesa</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Laranja</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Branda 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café integral</li> <li>➤ Leite</li> <li>➤ Pão c/ margarina</li> <li>➤ Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão</li> <li>➤ Biscoito salgado c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beterraba e vagem ao vapor</li> <li>➤ Batatas douradas</li> <li>➤ Lagarto de panela</li> <li>➤ Arroz c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes batido</li> <li>➤ Banana c/ mel</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Pão c/ queijo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abobrinha refogada</li> <li>➤ Cenoura sautê</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco</li> </ul>
Branda 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café integral</li> <li>➤ Leite</li> <li>➤ Pão c/ margarina</li> <li>➤ Banana cozida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Achocolatado</li> <li>➤ Torradas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abóbora na manteiga</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe batido</li> <li>➤ Abacaxi em calda</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de manga</li> <li>➤ Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Macarrão bolonhesa</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Mamão</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia

Pastosa 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite integral</li> <li>➤ Pão doce c/margarina</li> <li>➤ Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão</li> <li>➤ Biscoito maizena c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beterraba ralada cozida</li> <li>➤ Batata em cubos cozida</li> <li>➤ Lagarto desfiado ao madeira</li> <li>➤ Arroz papa c/ cenoura</li> <li>➤ Feijão c/ legumes batido</li> <li>➤ Banana amassada c/ mel</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Bolo mesclado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abobrinha/cenoura picadas e cozidas</li> <li>➤ Filé de frango desfiado</li> <li>➤ Arroz papa</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco</li> </ul>
Pastosa 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite integral</li> <li>➤ Pão bolinha c/ margarina</li> <li>➤ Banana cozida c/ canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Achocolatado</li> <li>➤ Biscoito doce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abóbora cozida</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Peixe desfiado</li> <li>➤ Arroz papa</li> <li>➤ Feijão c/ maxixe batido</li> <li>➤ Doce de leite</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de manga</li> <li>➤ Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legumes picados e cozidos</li> <li>➤ Macarrão bolonhesa</li> <li>➤ Carne moída ao molho</li> <li>➤ Arroz papa c/ ervilha</li> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Mamão</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
<b>Dieta</b>	<b>Desjejum</b>	<b>Colação</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>	<b>Ceia</b>
Leve 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite integral</li> <li>➤ Pão doce c/margarina</li> <li>➤ Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão</li> <li>➤ Biscoito maizena c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de feijão</li> <li>➤ Banana amassada c/ mel</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Bolo mesclado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco</li> </ul>
Leve 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite integral</li> <li>➤ Pão bolinha c/ margarina</li> <li>➤ Banana cozida c/ canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Achocolatado</li> <li>➤ Torradas c/ orégano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de soja, carne e legumes</li> <li>➤ Doce de leite</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de manga</li> <li>➤ Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Mamão</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
<b>Dieta</b>	<b>Desjejum</b>	<b>Colação</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>	<b>Ceia</b>
Semilíquida 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite c/ suplemento proteico e calórico</li> <li>➤ Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de feijão c/ carne e macarrão batida</li> <li>➤ Sorvete de doce de leite</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Iogurte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes batida</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco batido</li> </ul>
Semilíquida 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite enriquecido</li> <li>➤ Suco de laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Frapê</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de soja, carne e legumes batida</li> <li>➤ Gelatina de abacaxi</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de manga</li> <li>➤ Leite fermentado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canja batida</li> <li>➤ Gelatina de açúcar</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>

Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Líquida 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite c/ suplemento proteico e calórico</li> <li>➤ Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de feijão c/ carne e macarrão batida</li> <li>➤ Sorvete de doce de leite</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Iogurte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes batida</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco batido</li> </ul>
Líquida 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite enriquecido</li> <li>➤ Suco de laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Frapê</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sopa de soja, carne e legumes batida</li> <li>➤ Gelatina de abacaxi</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de manga</li> <li>➤ Leite fermentado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canja batida</li> <li>➤ Gelatina de açaí</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Líquida restrita 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chá de maçã</li> <li>➤ Suco de laranja (50%)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caldo de legumes</li> <li>➤ Suco de melão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caldo de legumes</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chá de erva doce</li> </ul>
Líquida restrita 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chá de hortelã</li> <li>➤ Suco de pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caldo de legumes</li> <li>➤ Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de manga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caldo de legumes</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chá de erva cidreira</li> </ul>
Constipante 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite s/ lactose</li> <li>➤ Pão francês assado</li> <li>➤ Ovos ponche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Coquetel constipante</li> <li>➤ Biscoito salgado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couve-Flor c/ cenoura ralada cozida</li> <li>➤ Batata dourada</li> <li>➤ Lagarto de panela</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Caldo de feijão</li> <li>➤ Maçã</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Abobrinha sauté</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina de limão</li> <li>➤ Suco de uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de maizena</li> </ul>
Constipante 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite s/ lactose</li> <li>➤ Pão massa fina assado</li> <li>➤ Banana cozida c/ canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de tangerina</li> <li>➤ Torradas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tiras de beterraba e chuchu</li> <li>➤ Purê rosado</li> <li>➤ Filé de peixe grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Caldo de feijão</li> <li>➤ Gelatina</li> <li>➤ Suco de limão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Água de coco</li> <li>➤ Leite fermentado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cenoura em cubos c/ mandioquinha</li> <li>➤ Bife ao molho</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Canja</li> <li>➤ Pera</li> <li>➤ Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Diabetes 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite integral</li> <li>➤ Pão integral c/ margarina</li> <li>➤ Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mamão papaia c/ fibras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acelga/beterraba ralada/tomate</li> <li>➤ Couve-Flor e vagem gratinadas</li> <li>➤ Lagarto ao madeira</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Feijão c/ legumes</li> <li>➤ Melancia</li> <li>➤ Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Torrada integral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alface/cebola/pepin o/rúcula</li> <li>➤ Abobrinha refogada</li> <li>➤ Filé de frango grelhado</li> <li>➤ Arroz</li> <li>➤ Sopa de carne moída e legumes</li> <li>➤ Gelatina dietética</li> <li>➤ Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Iogurte dietético</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Leite integral</li> <li>➤ Pão de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de melão</li> <li>➤ Biscoito integral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada ao vinagrete</li> <li>➤ Abóbora na manteiga</li> <li>➤ Filé de peixe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada verde</li> <li>➤ Legumes no vapor</li> <li>➤ Bife na chapa</li> <li>➤ Arroz c/ ervilha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>



Diabetes 2	centeio c/ margarina ➤ Banana cozida c/ canela		grelhado ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi ➤ Suco de cajá		➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba	
Gastrite 1	➤ Chá de maçã ➤ Leite à base de soja ➤ Pão assado ➤ Ovos ponche	➤ Vitamina de mamão ➤ Biscoito salgado	➤ Beterraba e vagem ao vapor ➤ Batatas douradas ➤ Iscas de peixe ao molho de tomates ➤ Arroz c/ cenoura ➤ Caldo de Feijão ➤ Banana ➤ Suco de melão	➤ Leite à base de soja c/ suplemento proteico /calórico ➤ Água de coco	➤ Abobrinha refogada ➤ Cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola (50%)	➤ Mingau de maizena c/ leite desnatado
Gastrite 2	➤ Chá de hortelã ➤ Leite desnatado ➤ Pão massa fina assado ➤ Banana cozida	➤ Suco de tangerina ➤ Torradas	➤ Abóbora na manteiga ➤ Purê rosado ➤ Filé de peixe grelhado ➤ Arroz ➤ Caldo de Feijão ➤ Gelatina de abacaxi ➤ Suco de graviola	➤ Suco de manga ➤ Biscoito de polvilho	➤ Legumes no vapor ➤ Macarrão ao molho ➤ Bife ao molho ➤ Arroz ➤ Canja ➤ Mamão ➤ Suco de Goiaba	➤ Mingau de mucilon de arroz c/ leite desnatado
Hiperclórica 1	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão c/ margarina ➤ Ovos mexidos	➤ Vitamina de mamão ➤ Biscoito salgado c/ margarina	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate ➤ Batata frita ➤ Lagarto ao madeira ➤ Arroz c/ cenoura ➤ Feijão c/ legumes ➤ Banana c/ mel ➤ Suco de maracujá c/ creme de leite	➤ Suco de caju ➤ Misto quente	➤ Alface/rúcula/cebola c/ maionese ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola	➤ Mingau de milho branco
Hiperclórica 2	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão c/ margarina ➤ Banana cozida c/ canela	➤ Acolatado ➤ Torradas c/ geleia de morango	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Peixe a dorê ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi em calda ➤ Suco de cajá	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Macarrão a bolonhesa ➤ Bife ao molho ➤ Arroz c/ ervilha ➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba	➤ Mingau de mucilon de arroz
Hiperprotéica 1	➤ Café ➤ Leite enriquecido ➤ Pão c/ margarina ➤ Ovos mexidos	➤ Vitamina de mamão c/ suplemento proteico ➤ Biscoito salgado c/ margarina	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate/claras em discos ➤ Batata frita ➤ Lagarto ao madeira ➤ Arroz c/ cenoura ➤ Feijão c/ legumes ➤ Melancia ➤ Suco de maracujá	➤ Suco de caju ➤ Misto quente	➤ Alface/rúcula/cebola ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola	➤ Mingau de milho branco
Hiperprotéica 2	➤ Café ➤ Leite integral c/ suplemento proteico ➤ Pão c/	➤ Acolatado ➤ Torradas c/ orégano	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Peixe a dorê ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Macarrão a bolonhesa ➤ Bife ao molho ➤ Arroz c/ ervilha ➤ Canja	➤ Mingau de mucilon de arroz

Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
	margarina ➤ Banan a cozida c/ canela		➤ Suco de cajá		➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba c/ leite	
Hiperprotéica/ Calórica 1	➤ Café ➤ Leite enriquecido ➤ Pão integral c/ margarina ➤ Ovos mexidos	➤ Vitamina de mamão c/ suplemento proteico/calórico ➤ Biscoito salgado c/ margarina	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate/claras em discos ➤ Batata frita ➤ Lagarto ao madeira ➤ Arroz c/ cenoura ➤ Feijão c/ legumes ➤ Banana c/ mel ➤ Suco de maracujá c/ creme de leite	➤ Suco de caju ➤ Misto quente	➤ Alface/rúcula/cebola/ maionese ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola	➤ Mingau de milho branco
Hiperprotéica/ Calórica 2	➤ Café ➤ Leite integral c/ suplemento proteico/calórico ➤ Pão de centeio c/ margarina ➤ Banan a	➤ Achocolatado ➤ Torradas c/ geleia de morango	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Peixe a dorê ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi em calda ➤ Suco de cajá	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Macarrão a bolonhesa ➤ Bife ao molho ➤ Arroz c/ ervilha ➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba c/ leite	➤ Mingau de mucilon de arroz
Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Hipocalórica 1	➤ Café ➤ Leite desnatado ➤ Pão assado ➤ Ovos ponche	➤ Mamão papaia	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate ➤ Couve-Flor e vagem refogadas ➤ Lagarto de panela ➤ Arroz ➤ Feijão c/ legumes ➤ Melancia ➤ Suco de maracujá	➤ Suco de caju ➤ Biscoito água e sal	➤ Alface/rúcula/cebola ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola	➤ Mingau de milho branco c/ leite desnatado
Hipocalórica 2	➤ Café ➤ Leite desnatado ➤ Pão massa fina assado ➤ Banan a cozida c/ canela	➤ Suco de melão ➤ Torradas c/ orégano	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Filé de peixe grelhado ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi ➤ Suco de cajá	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Legumes no vapor ➤ Bife na chapa ➤ Arroz ➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba	➤ Mingau de mucilon de arroz c/ leite desnatado
Dieta	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
	➤ Café ➤ Leite desnatado ➤ Pão integral assado ➤ Ovos ponche	➤ Vitamina de mamão ➤ Biscoito salgado	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate ➤ Couve-Flor e vagem refogadas ➤ Lagarto de panela ➤ Arroz c/ cenoura ➤ Feijão c/ legumes ➤ Melancia	➤ Suco de caju ➤ Torrada integral	➤ Alface/rúcula/cebola ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne	➤ Mingau de milho branco c/ leite desnatado

Hipolipídica 1			➤ Suco de maracujá		moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola	
Hipolipídica 2	➤ Café ➤ Leite desnatado ➤ Pão de centeio ➤ Banana cozida c/ canela	➤ Suco de melão ➤ Biscoito integral	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Filé de peixe grelhado ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi ➤ Suco de cajá	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Legumes no vapor ➤ Bife na chapa ➤ Arroz ➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba	➤ Mingau de mucilon de arroz c/ leite desnatado
Hipossódica 1	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão integral c/ margarina s/ sal ➤ Ovos ponche	➤ Vitamina de mamão ➤ Biscoito maizena	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate ➤ Couve-Flor e vagem refogadas ➤ Lagarto de panela ➤ Arroz ➤ Feijão c/ legumes ➤ Melancia ➤ Suco de maracujá	➤ Suco de caju ➤ Bolo mesclado	➤ Alface/rúcula/cebola ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Gelatina de limão ➤ Suco de acerola	➤ Mingau de milho branco
Hipossódica 2	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão de centeio c/ margarina s/ sal ➤ Banana cozida c/ canela	➤ Suco de melão ➤ Torrada doce c/ geleia de morango	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Filé de peixe grelhado ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi ➤ Suco de cajá	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Legumes no vapor ➤ Bife na chapa ➤ Arroz ➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba	➤ Mingau de mucilon de arroz
<b>Dieta</b>	<b>Desjejum</b>	<b>Colação</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>	<b>Ceia</b>
Laxante 1	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão integral c/ margarina ➤ Ovos mexidos	➤ Vitamina de mamão c/ fibras ➤ Biscoito salgado c/ margarina	➤ Acelga/beterraba ralada/tomate ➤ Batata frita ➤ Lagarto ao madeira ➤ Arroz ➤ Feijão c/ legumes ➤ Melancia ➤ Suco de ameixa	➤ Suco de manga ➤ Misto quente	➤ Alface/rúcula/cebola ➤ Abobrinha e cenoura sautê ➤ Filé de frango grelhado ➤ Arroz ➤ Sopa de carne moída e legumes ➤ Melão ➤ Suco de acerola	➤ Mingau de milho branco
Laxante 2	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão de centeio c/ margarina ➤ Goiaba	➤ Achocolatado ➤ Torradas c/ orégano	➤ Salada ao vinagrete ➤ Purê rosado ➤ Filé de peixe grelhado ➤ Arroz ➤ Feijão c/ maxixe ➤ Abacaxi ➤ Suco de cajá	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Legumes no vapor ➤ Bife ao molho ➤ Arroz ➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de mamão c/ ameixa	➤ Mingau de mucilon de milho
<b>Dieta</b>	<b>Desjejum</b>	<b>Colação</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>	<b>Ceia</b>
	➤ Café ➤ Leite integral ➤ Pão massa fina	➤ Suco de melão ➤ Torrada doce c/ geleia de morango	➤ Salada ao vinagrete ➤ Farofa de cebola ➤ Filé de peixe grelhado ➤ Arroz	➤ Salada de frutas	➤ Salada verde ➤ Couve-Flor e vagem no vapor ➤ Bife na chapa ➤ Arroz	➤ Mingau de mucilon de arroz

IRC 2	c/ margarina s/ sal ➤ Maçã		➤ Feijão c/ abóbora ➤ Abacaxi em calda ➤ Suco de cajá		➤ Canja ➤ Laranja ➤ Suco de Goiaba	
-------	-------------------------------------	--	---	--	--	--

**CARDÁPIOS QUALITATIVOS DE LANCHES PARA SERVIDORES SETORES FECHADOS E ACOMPANHANTES**

Setores Fechados	Colação 08:00 h	Lanche 15:00 h	Ceia 22:00 h
Cardápio 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Leite integral/desnatado</li> <li>➤ Café</li> <li>➤ Pão de centeio c/ margarina</li> <li>➤ Mamão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Leite integral/desnatado</li> <li>➤ Café</li> <li>➤ Torradas integrais c/ margarina</li> <li>➤ Salada de frutas</li> </ul>
Cardápio 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Leite integral/desnatado</li> <li>➤ Café</li> <li>➤ Pão de soja c/ requeijão</li> <li>➤ Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Café</li> <li>➤ Suco de laranja</li> <li>➤ Abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Leite integral/desnatado</li> <li>➤ Café</li> <li>➤ Biscoito integral c/ geleia de morango</li> <li>➤ Dueto de frutas</li> </ul>
<b>Acompanhantes nutriz/gestantes</b>	<b>Colação 09:30 h</b>	<b>Lanche 15:30 h</b>	<b>Ceia 21:00 h</b>
Cardápio 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vitamina de mamão c/ fibras</li> <li>➤ Biscoito salgado c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suco de caju</li> <li>➤ Misto quente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de milho branco</li> </ul>
Cardápio 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Achocolatado</li> <li>➤ Torradas c/ orégano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Salada de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>

**ANEXO IV**

**PRODUTOS PADRONIZADOS**

ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi
3.	Acelga
4.	Alface
5.	Alho
6.	Ameixa
7.	Açaí
8.	Abobora
9.	Banana comprida
10.	Banana maçã
11.	Banana prata
12.	Batata doce
13.	Batata inglesa
14.	Beterraba
15.	Cebola
16.	Cenoura
17.	Cheiro verde
18.	Chuchu
19.	Coco verde
20.	Couve
21.	Couve-flor
22.	Espinafre
23.	Goiaba
24.	Laranja
25.	Laranja lima
26.	Limão
27.	Maçã nacional
28.	Maçã argentina
29.	Macaxeira
30.	Maxixe
31.	Melancia
32.	Melão
33.	Moricote
34.	Pepino
35.	Pera
36.	Pimentão
37.	Polpa de acerola
38.	Polpa de cacau
39.	Polpa de cajá
40.	Polpa de caju
41.	Polpa de cupuaçu
42.	Polpa de graviola
43.	Polpa de maracujá
44.	Quiabo
45.	Repolho verde
46.	Repolho roxo
47.	Rúcula

48.	Salsinha
49.	Tomate
50.	Vagem
51.	Uva
<b>CARNES E QUEIJOS</b>	
52.	<b>Carne de 1ª qualidade (alcatra, picanha, filé mignon, patinho, lagarto, contrafilé, coxão mole, maminha e baby-beef)</b>
53.	Carne de 2ª qualidade (paleta)
54.	Frango (coxa, sobre coxa e peito)
55.	Ovos de galinha de 1ª qualidade
56.	Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)
57.	Salsicha de ave
58.	Presunto
59.	Mortadela de frango
60.	Queijo frescal
61.	Queijo mussarela
62.	Queijo ricota c/ sal
63.	Queijo ricota s/ sal
<b>CEREAIS E LEGUMINOSAS</b>	
64.	Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct c/ 5 kg
65.	Arroz integral
66.	Amido de milho, cx c/ 500 g
67.	Amido de milho c/ farinha de arroz adicionada de vit. E ferro
68.	Aveia em flocos finos
69.	Biscoito cream cracker, pct c/ 200 g
70.	Biscoito doce (Maria ou maizena)
71.	Biscoito de aveia
72.	Biscoito de leite
73.	Biscoito amanteigado
74.	Biscoito c/ fibras
75.	Biscoito de água, pct c/ 200g
76.	Biscoito de polvilho
77.	Biscoito sem glúten
78.	Biscoito light
79.	Biscoito light sem glúten
80.	Bolacha recheada sem glúten
81.	Cookie sem glúten
82.	Cereal matinal de milho com e sem açúcar
83.	Cereal matinal de chocolate
84.	Ervilha
85.	Farinha de mandioca branca seca
86.	Farinha de trigo especial
87.	Farinha de tapioca
88.	Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, lt c/ 500 g
89.	Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pct c/ 500g
90.	Fubá de milho
91.	Feijão branco de 1ª qualidade
92.	Feijão mulatinho de 1ª qualidade última safra
93.	Goma de tapioca
94.	Macarrão conchinha, pct c/ 500g
95.	Macarrão espaguete, pct c/ 500g

96.	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
97.	Massa p/ lasanha pré-cozida
98.	Milho branco
99.	Milho para pipoca
100.	Milho verde
101.	Mucilon de arroz
102.	Mucilon de milho
103.	Farinha láctea
104.	Neston
105.	Pão careca
106.	Pão doce
107.	Pão de coco
108.	Pão de centeio
109.	Pão de milho
110.	Pão de queijo
111.	Pão de soja
112.	Pão francês
113.	Pão integral
114.	Pão massa fina
115.	Polvilho doce
116.	Proteína texturizada de soja
117.	Sagu sem sabor
118.	Sêmola de milho s/ sal
119.	Torrada c/ fibra
120.	Torrada s/ glúten
	<b>AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS</b>
121.	Abacaxi em calda, lt c/ 1 kg
122.	Achocolatado em pó instantâneo, lt c/ 500g
123.	Achocolatado uht 200ml
124.	Água de coco uht 200ml
125.	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
126.	Açúcar cristal sachê 5g
127.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica)
128.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8g
129.	Alimento à base de glicose
130.	Ameixa em calda, drenada, lt c/ 500g
131.	Ameixa seca, lt c/ 500g
132.	Atum sólido em óleo comestível
133.	Café em pó, pct c/ 250g, selo de pureza abic
134.	Chocolate granulado
135.	Canela em pó
136.	Canela em rama
137.	Chá de camomila
138.	Chá de erva doce
139.	Chá de erva cidreira
140.	Chá mate
141.	Chá preto
142.	Cloreto de potássio, vidro c/ 100g
143.	Coco ralado
144.	Cravo da índia
145.	Creme de leite

146.	Dextrosol de milho
147.	Doce de leite
148.	Doce-goiabada
149.	Doce-marrom glacê
150.	Erva-doce
151.	Ervilha, lt c/ 200g
152.	Extrato de tomate
153.	Gelatina dietética (sabores variados)
154.	Gelatina s/ sabor, incolor, em folha
155.	Gelatina em pó comum (sabores variados)
156.	Geleia dietética (sabores variados)
157.	Geleia de fruta (sabores variados)
158.	Leite de coco
159.	Linhaça
160.	Milho verde em conserva, lt c/ 200g
161.	Pêssego em calda
162.	Pó p/ pudim (sabores variados)
163.	Pó p/ pudim diet (sabores variados)
164.	Sal refinado iodado
165.	Sal sachê 1g
166.	Sorvete de frutas sabores variados
167.	Sorvete cremosos sabores variados
168.	Sucos uht sabores variados 200ml
169.	Suco de abacaxi, gf c/ 500 ml
170.	Suco de acerola, gf c/ 500 ml
171.	Suco de ameixa, gf c/ 500 ml
172.	Suco de caju, gf c/ 500 ml
173.	Suco de goiaba, ggf c/ 500 ml
174.	Suco de manga, gf c/ 500 ml
175.	Suco de maracujá, gf c/ 500 ml
176.	Suco de pitanga, gf c/ 500 ml
177.	Suco de uva, gf c/ 500 ml
178.	Vinagre de vinho tinto
<b>ÓLEOS E GORDURAS</b>	
179.	Azeite de oliva
180.	Maionese industrial
181.	Manteiga c/ sal
182.	Manteiga s/ sal
183.	Margarina c/ sal % de gordura trans
184.	Margarina s/ sal % de gordura trans
185.	Óleo de girassol
186.	Óleo de milho
187.	Óleo de soja
188.	Requeijão
189.	Requeijão de soja
<b>LEITES E DERIVADOS</b>	
190.	Bebida láctea
191.	Iogurte natural 200 ml
192.	Iogurte light 200 ml
193.	Iogurte com polpa de frutas/cereal/fibras c/ 200 ml sabores variados
194.	Iogurte de soja c/ 200 ml sabores variados



195	Leite integral, longa vida, uht
196	Leite condensado integral, uht
197	Leite condensado desnatado, uht
198	Leite desnatado, longa vida, uht
199	Leite fermentado
200	Leite desnatado em pó
201	Leite em pó integral
202	Leite em pó integral, enriquecido c/ fatores de crescimento, lt c/ 454g
<b>DESCARTÁVEIS E OUTROS</b>	
203	Bico para mamadeira, chuquinha, 150 ml, 240 ml, esterilizável em autoclave
204	Bico para mamadeira chuquinha, 150 ml, 240 ml, ortodôntico
205	Canudo
206	Talher completo de plástico descartável
207	Copo descartável c/ tampa (100 ml, 180 ml, 250 ml, 300 ml, 500 ml)
208	Escova p/ limpeza de mamadeira chuca, 150 ml, 240 ml
209	Escova p/ limpeza de bico de mamadeira
210	Equipo
211	Frasco descartável para sonda, 250 ml, 500 ml
212	Guardanapos de papel
213	Mamadeira plástica chuquinha, 150 ml, 240 ml, c/ bico protetor, esterilizável em autoclave
214	Toalha de Papel
215	Copos dosadores próprios, esterilizável, livre de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas.

**Observação:** apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados pelo SND, conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.

**ANEXO V**

**DA PADRONIZAÇÃO DA GRAMAGEM DAS REFEIÇÕES**

**Para Servidores e Acompanhantes**

<b>a) PEQUENAS REFEIÇÕES</b>		<b>DESJEJUM</b>	<b>LANCHE</b>
<b>Tipo</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade Preparada/Dia</b>	
<b>II.</b> Café c/ ou s/ adoçante	ml	50	50
Chás e chocolate/Leite c/ou s/adoçante	ml	200	200
<b>II.</b> Pão (salgado/doce)	g	50	50
Ou biscoito (salgado/doce)	g	50	-
<b>III.</b> Manteiga ou Requeijão ou Geléia	g	10	10
<b>IV.</b> Fruta	u	1	00
<b>b) GRANDES REFEIÇÕES</b>		<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
<b>Tipo</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade Preparada/Dia</b>	
<b>I.</b> Entrada: vegetais (saladas)	g	100	100
<b>II.</b> Cereal	g	150	150
<b>III.</b> Leguminosas, (feijão, ervilha, ou lentilha)	g	100	100
<b>IV.</b> Carnes Bovinas (porcionado)	u	150	150
Ou aves	g	250	250
Ou peixes: filé	g	130	130
Postas	g	150	150
Ou fígado	g	120	120
Ou aves s/ osso	g	150	150
Ou carnes suínas	g	150	150
Ou embutidos	g	140	140
<b>V.</b> Guarnição: vegetais	g	150	150
Ou farofa	g	50	50
Ou pirão	g	100	100
Ou polenta	g	100	100
Ou massas	g	100	100
<b>VI.</b> Sobremesas: Frutas porção		1	1
Ou doces (pasta/compota)	g	100	100
Ou doces com queijo		50/30	50/30
Ou gelatina, flan, pudim		100	100
Ou sorvete		100	100
<b>VII.</b> Suco polpa de fruta	ml	<b>200</b>	<b>200</b>

**Para Pacientes**

<b>a) PEQUENAS REFEIÇÕES</b>	<b>DESJEJUM</b>	<b>COLAÇÃO</b>	<b>LANCHE</b>	<b>CEIA</b>
<b>Tipo</b>	<b>Quantidade Preparada/Dia</b>			
<b>I.</b> Café (c/ ou s/ açúcar) ml	50	-	50	50
ou chá (c/ ou s/ açúcar) ml	200	-	200	200
<b>II.</b> Leite (c/ ou s/ açúcar) c/ café ml	250	-	250	250
Leite (c/ ou s/ açúcar) puro ml	250	-	250	250
Ou iogurte ou Achocolatado	-	-	-	-
<b>III.</b> leite c/ enriquecedor ml	250	-	250	250
<b>IV.</b> Pão g	50	-	50	50

Ou biscoito g	50	-	50	50
Ou torrada g	40	-	40	40
<b>V. Margarina</b> (c/ ou s/ sal) g	10	-	10	10
ou geléia de frutas g	30	-	30	30
<b>VI. Queijo (c/ ou s/ sal)</b>	30	-	30	30
<b>VII. Fruta porção</b>	1	-	1	1
<b>VIII. Suco de fruta ou vitamina ml</b>	-	250	-	-

b) GRANDES REFEIÇÕES Tipo	Unidade	Almoço	Jantar	Ceia
		Quantidade Preparada/Dia		
<b>I. Entrada: vegetais: (saladas)</b>	g	100	100	-
<b>II. Cereal</b>	g	150	150	-
<b>III. Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)</b>	g	100	100	-
<b>IV. Carnes Bovinas</b>	g	150	150	-
Ou aves – sem osso	g	250	250	-
Ou peixes: filé / Postas	g	130	130	-
Ou fígado	g	120	120	-
<b>V. Guarnição: vegetais</b>	g	150	150	-
<b>VI. Sobremesas: Frutas</b>	porção	1	1	-
Ou doces (pasta)	g	50	50	-
Ou doce (compota)	g	100	100	-
Ou doces com queijo	g	50/30	50/30	-
Ou gelatina, flan, pudim	g	100	100	-
Ou sorvete	g	120	120	-
<b>VII. Suco natural de fruta</b>	ml	250	250	-

A CONTRATADA deverá disponibilizar uma balança com intervalos de 5,0 g para aferição da gramagem servida.

#### **DO PESO MÍNIMO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS DIETAS**

Preparação	Porção
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Sopa infantil	500 ml
Suco de frutas natural	300 ml
Papa de frutas	100 g
Preparações da colação	250 ml
Sobremesa dieta leve e líquida	100 g
Chá	200 ml
Bebidas lácteas	300 ml

#### **OBSERVAÇÕES:**

- As gramagens acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo.
- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir, do primeiro ao último comensal.

**ANEXO VI**

**LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS QUE DEVERÃO SER GARANTIDOS PELA EMPRESA CONTRATADA**

Balança com carga máxima de 10 kg para a despensa diária  
Balança de carga de 100 kg  
Balança digital e etiquetador para pesagem de refeição  
Balcão térmico com 3 cubas grandes e 3 cubas pequenas  
Bandejas térmicas com três divisórias e refil para grandes alimentações de pacientes  
Batedeira industrial  
Bebedouro industrial com capacidade mínima de 20 litros  
Bule térmico  
Cafeteira industrial com capacidade mínima de 4 litros  
Carro com portas para transporte de bandejas térmicas para grandes refeições de pacientes  
Carro tipo plataforma com 2 compartimentos pra transporte de pequenas refeições de pacientes  
Descascador de legumes industrial  
Extrator de suco industrial  
Filtro elétrico para o refeitório  
Fogão com forno de 8 queimadores e chapa para grelhar  
Fogão doméstico para a área de pequenas preparações para paciente  
Forno de micro-ondas  
Forno elétrico industrial em inox com 3 câmaras  
Freezer branco horizontal para acondicionamento de aves  
Freezer branco horizontal para acondicionamento de carnes vermelhas  
Freezer branco horizontal para acondicionamento de peixes  
Garrafas térmicas individuais para pacientes  
Garrafas térmicas para acondicionamento de café e chá para consumo dos servidores  
Geladeira industrial em inox comercial para acondicionamento de vegetais e frutas  
Geladeiras duplex 460 litros para acondicionamento de frios em geral  
Geladeira expositora para saladas e sobremesas  
Liquidificador industrial grande  
Liquidificador semi-industrial pequeno  
Máquina de lavar louça  
Máquina de moer carne industrial  
Mesas e cadeiras para o refeitório  
Mobiliário de inox para armazenagem, preparo, acondicionamento e estoque  
Panela de pressão industrial com capacidade para 20 litros  
Panela de pressão industrial com capacidade para 30 litros  
Picador manual de legumes industrial de tripé  
Pratos, bandejas, talheres e sopeiras térmicas  
Refresqueira industrial com capacidade mínima de 5 litros  
Sistema de coifas  
Termômetro digital para os freezers e geladeiras  
Torradeira

**ANEXO VII**

**QUADRO ESTIMATIVO DE CONSUMO MENSAL POR UNIDADE DE SAÚDE**

<b>PACIENTES</b>												
<b>DIETAS GERAIS</b>												
		<b>Lote 01</b>						<b>Lote 02</b>			<b>Lote 03</b>	
	<b>UNIDADE</b>	<b>HOF</b>	<b>UMAM</b>	<b>MMAR</b>	<b>PRLB</b>	<b>PRE</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HMCT</b>	<b>SAMU</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HPJ</b>	<b>TOTAL</b>
Desjejum	Refeição	300	300	470	0	0	1070	2900	0	2900	2940	2940
Colação	Refeição	300	300	470	0	0	1070	0	0	0	0	0
Almoço	Refeição	300	300	495	0	0	1095	1200	0	1200	2940	2940
Lanche	Refeição	300	300	470	0	0	1070	2500	0	2500	2940	2940
Jantar	Refeição	300	300	470	0	0	1070	1200	0	1200	2940	2940
Ceia	Refeição	300	300	470	0	0	1070	900	0	900	2940	2940
<b>DIETA PASTOSA</b>												
Desjejum	Refeição	130	180	0	0	0	310	282	0	282	420	420
Colação	Refeição	130	180	0	0	0	310	0	0	0	0	0
Almoço	Refeição	130	180	0	0	0	310	700	0	700	420	420
Lanche	Refeição	130	180	0	0	0	310	337	0	337	420	420
Jantar	Refeição	130	180	0	0	0	310	550	0	550	420	420
Ceia	Refeição	130	180	0	0	0	310	700	0	700	420	420
<b>DIETA SEMI LÍQUIDA</b>												
Desjejum	Refeição	120	150	5	0	0	275	300	0	300	0	0
Colação	Refeição	120	150	5	0	0	275	0	0	0	0	0
Almoço	Refeição	120	150	5	0	0	275	300	0	300	0	0
Lanche	Refeição	120	150	5	0	0	275	400	0	400	0	0
Jantar	Refeição	120	150	5	0	0	275	520	0	520	0	0
Ceia	Refeição	120	150	5	0	0	275	700	0	700	0	0
<b>DIETA LÍQUIDA</b>												
Desjejum	Refeição	100	150	0	0	0	250	700	0	700	30	30
Colação	Refeição	100	150	0	0	0	250	0	0	0	0	0
Almoço	Refeição	100	150	0	0	0	250	250	0	250	30	30
Lanche	Refeição	100	150	0	0	0	250	800	0	800	30	30
Jantar	Refeição	100	150	0	0	0	250	200	0	200	30	30

Ceia	Refeição	100	150	0	0	0	250	300	0	300	30	30
<b>DIETA LÍQUIDA RESTRITA</b>												
Desjejum	Refeição	100	0	8	0	0	108	20	0	20	0	0
Colação	Refeição	100	0	8	0	0	108	0	0	0	0	0
Almoço	Refeição	100	0	20	0	0	120	5	0	5	0	0
Lanche	Refeição	100	0	15	0	0	115	20	0	20	0	0
Jantar	Refeição	100	0	15	0	0	115	5	0	5	0	0
Ceia	Refeição	100	0	8	0	0	108	20	0	20	0	0
<b>SERVIDORES</b>												
<b>DIETAS GERAIS</b>												
		<b>Lote 01</b>						<b>Lote 02</b>			<b>Lote 03</b>	
	<b>UNIDADE</b>	<b>HOF</b>	<b>UMAM</b>	<b>MMAR</b>	<b>PRLB</b>	<b>PRE</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HMCT</b>	<b>SAMU</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HPJ</b>	<b>TOTAL</b>
Desjejum	Refeição	660	750	330	660	330	2730	250	564	814	900	900
Almoço	Kg	810	900	540	396	727	3373,2	1620	483,6	2103,6	630	630
Lanche	Refeição	900	900	540	660	330	3330	350	564	914	900	900
Jantar	Kg	360	630	216	396	198	1800	1260	316,2	1576,2	630	630
<b>ACOMPANHANTES</b>												
<b>DIETAS GERAIS</b>												
		<b>Lote 01</b>						<b>Lote 02</b>			<b>Lote 03</b>	
	<b>UNIDADE</b>	<b>HOF</b>	<b>UMAM</b>	<b>MMAR</b>	<b>PRLB</b>	<b>PRE</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HMCT</b>	<b>SAMU</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HPJ</b>	<b>TOTAL</b>
Desjejum	Refeição	360	300	390	120	0	1170	300	0	300	120	120
Almoço	Kg	240	362	240	180	0	1022	320	0	320	60	60
Lanche	Refeição	360	540	0	0	0	900	360	0	360	120	120
Jantar	Kg	240	201	240	120	0	801	125	0	125	60	60

**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**ATESTADO DE VISTORIA**

**(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE)**

**D E C L A R A Ç Ã O**

A **(Nome da Empresa, CNPJ)**, declara, para fins de participação desta licitação, que vistoriou as instalações físicas da ..... (Especificar Unidade de Saúde), que está ciente do estado de conservação destas, do grau de dificuldade dos serviços e não fará qualquer reclamação posterior de desconhecimento de detalhes técnicos não detectados na vistoria.

\_\_\_\_\_  
(local e data)

\_\_\_\_\_  
(assinatura e carimbo do representante da Unidade)

Identificação do representante da empresa

Nome: \_\_\_\_\_

Nº Doc. Identidade: \_\_\_\_\_ Órgão Emissor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

**ANEXO IX**

**LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS e CONTATOS PARA A VISITA TÉCNICA**

- 1) **HOSPITAL MUNICIPAL CARLOS TORTELLY – HMCT** - Rua Athaide Parreira nº 266 – Bairro de Fátima – Centro  
CONTATO: Administradora Sonia, tel.99638-5961 e Nutricionista Glauca, tel. 2729-9354
- 2) **UNIDADE MUNICIPAL DE URGENCIA DR. MÁRIO MONTEIRO – UMAMM** – Estrada Francisco da Cruz Nunes s/nº - Piratininga  
CONTATO: Administradora Cinthia, tel.2619-6593 e Nutricionista Rita, tel. 98501-9394
- 3) **HOSPITAL ORÊNCIO DE FREITAS – HOF** – Av. Machado s/nº - Barreto  
CONTATO: Administradora Jaqueline, tel. 99947-4526 e Nutricionista Tereza, tel.97310-6060/ 2620-3434 ramal 263 ou 219
- 4) **HOSPITAL PSIQUIÁTRICO JURUJUBA – HPJ** – Av. Quintino Bocaiúva, s/nº - Charitas.  
CONTATO: Mariano, tel.99989-9014 e Nutricionista Rosangela, tel.2714-8856 ramal 224
- 5) **MATERNIDADE MUNICIPAL ALZIRA REIS – MMARVF** – Av. Quintino Bocaiúva s/nº - Charitas  
CONTATO: Administrador Altamir, tel. 99975-6837/ 99912-5189 e Nutricionista Joseli, tel. 3701-1846/ 3611-0107 r. 203
- 6) **SERVICO DE ATENDIMENTO MÓVEL - SAMU** - Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ  
CONTATO: Coordenadora: Maria Auxiliadora, tel. 99679-2665
- 7) **POLICLINICA REGIONAL DO LARGO DA BATALHA – PRLB** – Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ  
CONTATO: Administradora Sonia, tel. 99638-5843 e Nutricionista Tathiana, tel. 2710-1053/ 98092-5885
- 8) **POLICLINICA REGIONAL DA ENGENHOCA - PRE** – Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói – RJ  
CONTATO: Administrador Abel, tel. 99639-5127



**ANEXO X**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PROPOSTA COMERCIAL**

<b>Razão Social da Empresa:</b>			
<b>Endereço Eletrônico:</b>			
<b>Endereço:</b>			
<b>Cidade:</b>	<b>Estado:</b>	<b>CEP:</b>	<b>Fone/Fax:</b>
<b>CNPJ:</b>		<b>Inscrição Estadual:</b>	

<b>QUANTITATIVO ETIMADO - MENSAL</b>				
<b>a) PACIENTES – Dieta Geral</b>				
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QTDE ESTIMADA MÊS</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Desjejum	Refeição			
Colação	Refeição			
Almoço	Refeição			
Merenda	Refeição			
Jantar	Refeição			
Ceia	Refeição			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>
<b>SERVIDORES</b>				
		<b>QTDE ESTIMADA MÊS</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Dejejum	Dejejum			
Almoço	Almoço			
Merenda	Merenda			
Jantar	Jantar			
Ceia	Dejejum			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>
<b>ACOMPANHANTES</b>				
		<b>QTDE ESTIMADA MÊS</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Dejejum	Dejejum			
Almoço	Almoço			
Merenda	Merenda			
Jantar	Jantar			
Ceia	Dejejum			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>

<b>DIETAS ESPECIAIS - MENSAL</b>				
<b>b) Dieta Pastosa</b>				
REFEIÇÃO	UNIDADE	QTDE ESTIMADA MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	Refeição			
Colação	Refeição			
Almoço	Refeição			
Merenda	Refeição			
Jantar	Refeição			
Ceia	Refeição			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>
<b>c) Dieta Semi Líquida</b>				
REFEIÇÃO	UNIDADE	QTDE ESTIMADA MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	Refeição			
Colação	Refeição			
Almoço	Refeição			
Merenda	Refeição			
Jantar	Refeição			
Ceia	Refeição			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>
<b>d) Dieta Líquida</b>				
REFEIÇÃO	UNIDADE	QTDE ESTIMADA MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	Refeição			
Colação	Refeição			
Almoço	Refeição			
Merenda	Refeição			
Jantar	Refeição			
Ceia	Refeição			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>
<b>e) Dieta Líquida Restrita</b>				
REFEIÇÃO	UNIDADE	QTDE ESTIMADA MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	Refeição			
Colação	Refeição			
Almoço	Refeição			
Merenda	Refeição			
Jantar	Refeição			
Ceia	Refeição			
<b>Sub Total</b>				<b>R\$</b>
<b>Total = SOMA ( A+B+C+D+E)</b>				<b>R\$</b>

**ANEXO XI**

**PLANILHAS DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

	Nº Processo	
	Licitação Nº	

Dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ às \_\_\_:\_\_\_ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

**Identificação do Serviço**

**Tipo de Serviço:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

**MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL**

DADOS COMPLEMENTARES PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTE À MÃO-DE-OBRA		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

**Nota:** Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de refeição.

**MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	VALOR (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	

E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

**MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS**

2	BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	VALOR (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

Nota: O valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS**

3	INSUMOS DIVERSOS	VALOR (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

Nota: Valores mensais por empregado.

**MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**
**Submódulo 4.1 - Encargos previdenciários e FGTS**

4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	%	VALOR (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		

E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

**Nota 1 - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.**

**Nota 2 - Percentuais incidentes sobre a remuneração.**

**Submódulo 4.2 - 13º Salário e Adicional de Férias**

4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	VALOR (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	VALOR (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

**Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão**

4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	VALOR (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

**Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

<b>4.5</b>	<b>COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
<b>TOTAL</b>		

**Quadro - resumo - Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas**

<b>4</b>	<b>MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
4.1	13º salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
<b>TOTAL</b>		

**MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

<b>5</b>	<b>CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	13º salário + Adicional de férias		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar)		
4.4	B2. Tributos Estaduais (especificar)		
4.5	B3. Tributos Municipais (especificar)		

	B4. Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
TOTAL			

Nota 1 – Custos indiretos, tributos e lucro por empregado.

Nota 2 – O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

#### Quadro-resumo do Custo por Empregado

MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR EMPREGADO)		(R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	
D	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B + C + D)		
E	Módulo 5 - Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado		

#### Quadro-resumo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA		
Denominação/descrição	Valor mensal do serviço	Valor anual do serviço
1		
2		
3		

Observação: Planilha apenas exemplificativa. Para composição da planilha observar o **Anexo VII – Quadro Estimativo de Consumo Mensal por Unidade de Saúde**, que trata dos tipos e quantitativos de Refeições.

#### Observações:

1. A empresa vencedora deverá encaminhar sua planilha de acordo com o lance ofertado.
2. A composição da Planilha dependerá da Legislação Vigente e da base estatística e realidade operacional da empresa.
3. A empresa deverá preencher, inclusive, a memória de cálculo utilizada.
4. O salário não poderá ser inferior ao valor normativo ou, em falta deste, do Salário Mínimo Nacional.
5. A inclusão destes itens dependerá das peculiaridades de cada contrato e do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho.
6. Caso a empresa vencedora adote outro regime de tributação, deverá adequar seus índices, mesmo que o lance final esteja abaixo do valor estimado.

## ANEXO XII - MODELO - CREDENCIAMENTO

### CREDCIAMENTO

Através da presente, credenciamos o(s) Sr.(a)(s) \_\_\_\_\_, portador(a)(s) da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, a participar da licitação instaurada pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, suprefenciada, na qualidade de Representante Legal da empresa, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_, bem como formular propostas e praticar os demais atos inerentes ao certame.

\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Nome e Assinatura do representante legal)



**ANEXO XIII – MODELO – DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_ (número de inscrição), sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as Penas da Lei que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o Presente processo licitatório.

\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Nome e Assinatura do representante legal)

**ANEXO XIV – MODELO – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARAÇÃO**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_ (número de inscrição),  
sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal,  
infra-assinado, DECLARA, sob as penas da Lei, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo  
CRF/RJ, na modalidade de Pregão Presencial, que é ( ) MICRO EMPRESA ou ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE,  
cumprindo os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses  
elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da  
mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Nome e Assinatura do representante legal)

**ANEXO XV - MODELO - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_ (número de inscrição), sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói, na modalidade de Pregão Presencial, conforme disposto no artigo 7º da Constituição Federal, na Lei nº 9.854, de 27.10.1999, publicada no Diário Oficial da União de 28.10.1999, e inciso V do artigo 13 do Decreto nº 3.555, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do representante legal)

(Se procurador, anexar cópia da procuração autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).

Nome: \_\_\_\_\_

No da cédula de identidade: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

**ANEXO XVI - MODELO - DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_ (número de inscrição),  
sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal,  
infra-assinado, DECLARA, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pela Fundação Municipal  
de Saúde de Niterói, na modalidade de **Pregão Presencial N° 009/2016**, que não foi declarada INIDÔNEA para licitar com o  
PODER PÚBLICO, em qualquer de suas esferas.

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do representante legal)

(Se procurador, anexar cópia da procuração autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).

Nome: \_\_\_\_\_

No da cédula de identidade: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 33/2016**

**ANEXO XVII – MODELO – DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA**

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, sediada no endereço \_\_\_\_\_ (endereço completo), DECLARA, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.  
(Local)

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do representante legal e carimbo da empresa)

## **ANEXO XVIII – MODELO - DECLARAÇÃO DE OPTANTE PELO SIMPLES**

Ilmo. Sr.  
(autoridade a quem se dirige)

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ DECLARA a Fundação Municipal de Saúde de Niterói, para fins de não incidência na fonte do IRPJ, da CSLL, da Cofins, e da contribuição para o PIS/PASEP, a que se refere o artigo 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte (Simples), nos termos da Lei nº 9.317, de 05 de dezembro de 1996.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I - preenche os seguintes requisitos:

a) conserva em boa ordem, pelo prazo de cinco anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem assim a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial;

b) apresenta anualmente Declaração de Informações Econômico-Fiscais da Pessoa Jurídica (DIPJ), em conformidade com o disposto em ato da Secretaria da Receita Federal;

II - o signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal e à unidade pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação destas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, juntamente com as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

(Local)

\_\_\_\_\_  
(Nome e Assinatura do representante legal)

## ANEXO XIX – MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº \_\_\_/\_\_\_

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI E A \_\_\_\_\_.**

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI**, doravante denominado **CONTRATANTE**, representada neste ato pela Sra. Presidente **MARIA CÉLIA VALLADARES VASCONCELLOS**, portadora da Carteira de Identidade nº **29.629.268-3 EX – IPF** e inscrita no CPF sob o nº **799.957.567-49** e a empresa \_\_\_\_\_ situada na Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por \_\_\_\_\_, cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, domiciliada na Rua \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES** com fundamento no processo administrativo nº 200/0849/2016 que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

O presente CONTRATO tem por objeto a prestação de serviços de **EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES** na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de dd/mm/aaa, desde que posterior à data de publicação do extrato deste instrumento no D.O., valendo a data de publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja mais vantajosa para o CONTRATANTE.

### **CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

- a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste contrato;
- b) fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a fiscalização do contrato;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
- e) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- f) Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- g) Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.
- h) 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;

- i) Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- j) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- l) Entregar a 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;
- m) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- n) Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- o) Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- p) Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- q) Colocar à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

#### **r) FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:
  - Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
  - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes
  - Acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
  - Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
  - 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;
  - A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:
    - a. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
    - b. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
  - 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

#### **CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;
- b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;
- c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;
- d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;
- e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;
- g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;
- i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;
- j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;
- l) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;
- m) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas;
- n) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE**, aos usuários ou terceiros.

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

#### **A - Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

- Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.



- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-5/13, de 19/04/13);
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- 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;
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e 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.
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
- Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
- Reembolsar a FMS do consumo mensal de água e energia elétrica combustível, utilizados no cumprimento do contrato, no valor correspondente a 2% do valor total efetivamente consumida pelo Hospital;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;
- Garantir a observância da obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da 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;

#### **B - Equipe de Trabalho**

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

- Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- 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 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

## **II PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO**

### **C – Cardápios**

- A CONTRATADA poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, apresentando a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- A CONTRATADA elaborará cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Festejos Juninos, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- A empresa CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;
- Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONTRATANTE;
- Aceitar a solicitação da CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

## **III AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE**

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.
- Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.
- Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a CONTRATANTE solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência.
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.
- Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.
- Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

#### **IV PREPARO E DISTRIBUIÇÃO**

**D - A empresa CONTRATADA deverá:**• Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes. • Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.

- Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.
- Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da unidade de saúde.
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação vigente.
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas "in natura" ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas "in natura", de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.
- Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.
- Utilizar água potável para a diluição de sucos.
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais.
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.

- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.
- Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.
- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso da CONTRATANTE.
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o END da CONTRATANTE.
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;
- Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas e formulações.
- Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.
- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los à CONTRATANTE, quando solicitados.

## **V HIGIENIZAÇÃO**

**E** - A empresa CONTRATADA deverá:

- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.
- Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.
- Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.
- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.
- Encaminhar ao SND da unidade hospitalar, comprovação de dedetização e outros.
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar.
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

## **VI SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO**

**F** - A empresa CONTRATADA deverá:

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos riscos Ambientais - PPAR, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

## **VII SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

**G** - A empresa CONTRATADA deverá:

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

## **VIII OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES**

**H** - A empresa CONTRATADA deverá:

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.
- Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do setor de Nutrição e Dietética, ou onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.
- Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a END da CONTRATANTE e da CONTRATADA.
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.
- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo

órgão fiscalizador competente.

- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal N.º 8212/91), devendo encaminhar à CONTRATANTE mensalmente.
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.
- A empresa CONTRATADA deverá comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.
- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.
- Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.
- Promover programas de educação nutricional para a clientela.
- A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos danos causados diretamente a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço.

## **IX OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- Deverá fornecer copos descartáveis para a utilização do paciente, acompanhante e servidores, no momento do fornecimento das refeições.
- A empresa CONTRATADA deverá permitir livre acesso nas suas dependências do profissional (nutricionista) e auxiliares da nutrição que integram o SND da Unidade de Saúde com a finalidade de acompanhar e supervisionar os serviços executados.
- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.
- Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.
- Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a área de Alimentação Coletiva.
- Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receiptários.
- Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

## **X BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

### **I - Uso racional da água**

- 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;
- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
- 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.
- Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
  - Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
  - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
  - Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
  - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
  - Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
  - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
  - Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
  - Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
  - Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.
- 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.

#### **XI - 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;

#### **XII - 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 a 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.

### **XIII - 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:

#### **J - Materiais não recicláveis**

**L** - 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.

#### **M - Materiais recicláveis**

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

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

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

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

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

#### **N - Produtos Biodegradáveis**

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE;
- g) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

#### **O - Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**

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



**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A CONTRATADA se responsabilizará, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços, até o seu término.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável pelos ônus trabalhistas gerados por seus empregados, que porventura serão utilizados por força da execução do presente contrato.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Em caso do ajuizamento de ações trabalhistas pelos empregados da CONTRATADA ou da verificação da existência de débitos previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato pela CONTRATADA, com a inclusão da Fundação Municipal de Saúde de Niterói no pólo passivo como responsável subsidiário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o correspondente a três vezes o montante dos valores em cobrança, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.

**PARÁGRAFO QUARTO** – A retenção prevista no parágrafo anterior será realizada na data do conhecimento pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói da existência da ação trabalhista ou da verificação da existência de débitos previdenciários.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Somente será liberada com o trânsito em julgado da decisão de improcedência dos pedidos ou do efetivo pagamento do título executivo judicial ou do débito previdenciário pela Adjudicatária.

**PARÁGRAFO SEXTO** – Em não ocorrendo nenhuma das hipóteses previstas no parágrafo quarto, o CONTRATANTE efetuará o pagamento devido nas ações trabalhistas ou dos encargos previdenciários, com o valor retido, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – Ocorrendo o término do contrato sem que tenha se dado a decisão final da ação trabalhista ou decisão final sobre o débito previdenciário, o valor ficará retido e será pleiteado em processo administrativo após o trânsito em julgado e/ou o pagamento da condenação/dívida.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de \_\_\_\_\_, assim classificados:

NATUREZA DAS DESPESAS:

FONTE DE RECURSO:

PROGRAMA DE TRABALHO:

NOTA DE EMPENHO:

**PARÁGRAFO ÚNICO** – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

#### **CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO**

Dá-se a este contrato o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão constituída de 2 (dois) membros designados pela Presidente, conforme ato de nomeação.

#### **Os fiscais responsáveis pelo acompanhamento da execução do objeto serão:**

- a) **HMCT :**  
Titular: Sonia Cristina Gomes, Cargo: Diretora Administrativa, Matrícula: 437.059-9  
Substituto: Ubiratan Moreira Ramos, Cargo: Diretor, Matrícula: 437.097-9
- b) **MMARVF:**  
Titular: Joseli Galvão Sarzedas, Cargo: Chefe do serviço de Nutrição e Dietética, Matrícula FMS 435.955  
Substituta: Adriana Cersosimo, Cargo: Diretora Geral, Matrícula: FMS 436446
- c) **HOF:**  
Titular: Maria Teresa do Amaral Hauaji, Cargo: Nutricionista, Matrícula: FMS 432.838-1;  
Substituta: Jaqueline da Conceição Barcellos, Cargo: Administradora, Matrícula: FMS 435.508-7

- d) **HPJ:**  
Titular: Rosângela Martins Moreira, Cargo: Nutricionista, Matrícula:FMS 433;  
Substituto: Luiz Mariano Mignot de Oliveira, Cargo: Administrador, Matrícula: 436.945-0
- e) **UMAM:**  
Titular: Itamar Tavares de Souza Mello, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.049-0  
Substituta: Cintia Calixto da Silva Augusto, Cargo: Administradora, Matrícula: 437.312-2
- f) **PRLB:**  
Titular: Vivian dos Santos Vilela, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.205-8;  
Substituta: Sonia Maria de Moura, Cargo: Administradora, Matrícula:437.211-6
- g) **SAMU:**  
Titular: Maria Auxiliadora Coutinho Figueiredo, Cargo: Coordenadora, Matrícula: 437.174-6;  
Substituta: Nildea Siqueira, Cargo:Chefe de Emergência, Matrícula: 143.718-7
- h) **PRE:**  
Titular: Luciana Agra da Silva, Cargo: Diretora Matrícula: 437.013-6;  
Substituto: Abel Marcio Gonçalves, Cargo: Administrador, Matrícula: 437.030-0

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

- a) provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** após a entrega do serviço;
- b) definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de **15 (quinze) dias**, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotar em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO QUARTO – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO QUINTO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

#### **CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE**

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta.

PARÁGRAFO QUARTA – A comissão de fiscalização do contrato poderá a qualquer tempo, caso tome conhecimento de existência de débito trabalhistas da CONTRATADA, solicitar a autoridade superior a retenção do pagamento à CONTRATADA prevista no parágrafo terceiro da cláusula quarta.

#### **CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), em \_\_\_\_ (\_\_\_\_) parcelas, no valor de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), cada uma delas, sendo efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente nº \_\_\_\_\_, agência \_\_\_\_\_, de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pela **Fundação Municipal de Saúde**.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pela **Fundação Municipal de Saúde**, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – O pagamento da segunda e demais parcelas mensais do contrato só será efetuado mediante demonstração do cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – A **CONTRATADA** deverá encaminhar a fatura para pagamento à **Fundação Municipal de Saúde – FMS, sito à Rua Visconde de Sepetiba, 987/8º andar – Centro – Niterói-RJ**, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento a todos os encargos relativos à mão de obra empregada no contrato.

**PARÁGRAFO QUARTO** – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

**PARÁGRAFO SEXTO** – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pela **Taxa Referencial - TR** e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

**PARÁGRAFO OITAVO** – Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, poderá a **CONTRATADA** fazer jus ao reajuste do valor contratual pelo \_\_\_\_\_ (**INDICAR ÍNDICE SETORIAL**), que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA**

A **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de **72 (setenta e duas) horas**, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de **5% (cinco por cento)** do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de **72 (setenta e duas) horas**, para que seja mantido o percentual de **5% (cinco por cento)** do valor do Contrato.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

**PARÁGRAFO QUARTO** – O levantamento da garantia contratual por parte da **CONTRATADA**, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

**PARÁGRAFO SEXTO** – O **CONTRATANTE** poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela **CONTRATADA**, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Caso verificado o descumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, o valor da garantia poderá ser utilizado para o pagamento direto aos empregados da CONTRATADA que participaram da execução do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO**

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do CONTRATANTE, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, a CONTRATANTE poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta.
- c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE, observada a regra prevista no parágrafo sexto.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A sanção prevista na alínea h desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO QUARTO – A multa administrativa prevista na alínea h não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a CONTRATADA por perdas e danos das infrações cometidas.

PARÁGRAFO QUINTO – O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO SEXTO – Antes da aplicação de qualquer penalidade administrativas previstas nos itens “a”, “b” e “c”, será garantido o exercício do contraditório e ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias contados da notificação pessoal da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A aplicação da sanção prevista na alínea d é de competência exclusiva do Prefeito de Niterói e dos Secretários Municipais, devendo ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.

PARÁGRAFO OITAVO – O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

PARÁGRAFO NONO – Será remetida à Secretaria Municipal de Administração cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou da decisão final do recurso interposto pela **CONTRATADA**, a fim de que seja averbada a penalização no Registro Cadastral.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO**

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA**

O presente contrato não poderá ser objeto de subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expreso consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Município de Niterói.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da **CEDENTE-CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Fica expressamente vedada a possibilidade de subcontratação de cooperativas.

PARÁGRAFO QUARTO - O subcontratado será responsável, junto com a Adjudicatária, pelas obrigações decorrentes do objeto do contrato, inclusive as atinentes à Contratada, descritas na cláusula décima quarta, quanto aos aspectos previdenciários e trabalhistas, nos limites da subcontratação, sendo-lhe aplicável, assim como a seus sócios, as limitações convencionais e legais.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO**

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, no prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Município, devendo ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, cópia do contrato até o quinto dia útil seguinte ao da sua assinatura.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO FORO DE ELEIÇÃO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Niterói, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Niterói, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
NOME DO ÓRGÃO  
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA  
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

**PROCESSO Nº. 200/3147/2016**

**PREGÃO nº 33/2016**

**ANEXO XX**

**M I N U T A**

**PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO**

**Portaria FMS/FGA nº /2017**

**A presidente da Fundação Municipal de Saúde, no uso de suas atribuições legais,**

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Indicar o Gestor responsável pela fiscalização, na forma prevista no art. 67, da Lei 8.666/93, do contrato \_\_\_\_\_, Processo \_\_\_\_\_, do Pregão \_\_\_\_\_, cujo objeto é a prestação de serviços de \_\_\_\_\_, Para atender a \_\_\_\_\_.

Nome do Gestor: \_\_\_\_\_.

**Art. 2º** - Indicar (Gestor Substituto – qualificação), para responder nas faltas e impedimentos do Gestor Responsável.

**Art. 3º** Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Niterói, de de 2017.

**MARIA CÉLIA VASCONCELLOS**  
**Presidente da FMS**  
**Secretária Municipal de Saúde**

## **ANEXO XXI**

### **LISTA DE SIGLAS**

FMS – Fundação Municipal de Saúde

HMCT – Hospital Municipal Carlos Tortelly

MMARVF – Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira

UMAMM – Unidade Municipal de Urgência Dr. Mário Monteiro

PRE – Policlínica Regional da Engenhoca

PRLB – Policlínica Regional do Largo da Batalha

HOF – Hospital Orêncio de Freitas

HPJ – Hospital Psiquiátrico de Jurujuba

CCIH – Comissão de Controle de Infecções Hospitalares

SND – Serviço de Nutrição e Dietética;

SIF - Serviço de Inspeção Federal

MS - Ministério da Saúde

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

UH - Unidade Hospitalar

APPCC – Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle



**ANEXO XXII – MODELO – DECLARAÇÃO DE NÃO CONTRIBUINTE DO ISS E TAXAS MUNICIPAIS**

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_ (número de inscrição), sediada  
\_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as penas do artigo 7º da Lei 10.520/2002, que não é contribuinte  
de ISS e Taxas do Município de Niterói.

\_\_\_\_\_ (local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

---

(Nome e assinatura do representante legal)