



FUNDAÇÃO SAÚDE

PROJETO BÁSICO

OBJETO: Serviços de preparo e distribuição de preparações alimentares (refeições) para unidades hospitalares geridas pela Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

SUMÁRIO

1. DO OBJETO;
2. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;
3. DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;
4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;
5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;
6. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;
7. DA VISITA TÉCNICA;
8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;
9. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL;
10. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES TÉCNICAS;
11. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);
12. DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS;
13. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;
14. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;
15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;
16. DA GARANTIA DO CONTRATO;
17. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;
18. DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO;
19. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;

ANEXOS:

ANEXO I- INFORMAÇÕES DAS UNIDADES PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS:

- A- ESTIMATIVAS DE REFEIÇÕES POR LOTE;
- B- HISTÓRICO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES E CÁLCULOS PARA ESTIMATIVAS POR LOTES/UNIDADES;
- C- HISTÓRICO DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÕES COMPLEMENTARES (HEAN);
- D- ENDEREÇO DAS UNIDADES;

ANEXO II- DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS;

ANEXO III- FORMAÇÃO DE PREÇOS:

- A- FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS, ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E FORMÚLAS INFANTIS;
- B- PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- C- PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS FÓRMULAS INFANTIS;
- D- FORMAÇÃO DE PREÇO REFERENTE AO MÍNIMO DE PESSOAL NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS IN LOCO POR UNIDADE E LOTE;
- E- PLANILHA ABERTA DO CUSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO POR POSTO;
- F- RESUMO DE COTAÇÃO ABERTA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS POR UNIDADE/LOTE;

ANEXO IV- ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO (FISCAIS DOS CONTRATOS DA FUNDAÇÃO SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO):

- A- CHECK LIST DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;
- B- FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- C- FALTA DE AÇÕES DA CONTRATADA;
- D- RELATÓRIO DE ANUENCIA DA CONTRATADA EM CASO DE NOTIFICAÇÕES;
- E- FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCO;
- F- RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO;
- G- FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- H- FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS.

01 – DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas (refeições) destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, para as Unidades descritas abaixo:

Lote	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	MESQUITA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	NOVA IGUAÇU I (CABUÇU)			
	NOVA IGUAÇU II (BOTAFOGO)			
	QUEIMADOS			
II	CAMPO GRANDE I	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	CAMPO GRANDE II			
	BANGU			
	SANTA CRUZ			
III	SÃO PEDRO DA ALDEIA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	NITEOI			
	ITABORAI			
IV	BOTAFOGO	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	COPACABANA			
	ILHA DO GOVERNADOR			
	TIJUCA			
	ENGENHO NOVO			
	MARE			
V	JACARAPAGUA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	MARECHAL HERMES			
	IRAJA			
	RICARDO DE ALBUQUERQUE			
	REALENGO			
VI	VALENÇA	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
VII	CAMPOS DOS GOYTACAZES	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
VIII	HEAN	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	LACENN			

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição de refeições transportadas para Unidades de Saúde por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e a distribuição do alimento pronto nas unidades de saúde abrangidas na presente contratação. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios, equipamentos, mobiliários e pessoal necessário a execução do serviço in loco, quais sejam: pessoal técnico, operacional e administrativo para a execução das tarefas, e atividades prevista neste Termo de Referência e seus anexos.

Os serviços aqui solicitados devem cumprir as Leis vigentes para preparo e distribuição de alimentos prontos, em especial a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e a de nº 52 de 29 de setembro de 2014 - ANVISA, que versam sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Segundo as resoluções RDC nº 216 e 52 para efeitos dos regulamentos considera-se:

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação;

Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que

entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, podendo ou não ser consumido no local.

As atividades de preparo e distribuição de alimentos prontos aqui descritos deverão ser realizadas nos locais de serviços de alimentação das unidades hospitalares, salvo quando estas não possuírem estrutura física para preparo e elaboração das refeições;

Em caso de transporte de refeições prontas, deverá observar as diretrizes contidas na Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, emitida pelo Ministério da Saúde, RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria de Municipal de Governo do Rio de Janeiro e demais normas de Vigilância Sanitária vigentes.

02.1- Do Perfil da Unidade:

- Unidades de Pronto Atendimento (UPA 24h):

São estabelecimentos de saúde de complexidade intermediária, articulados com a Atenção Básica, o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192, a Atenção Domiciliar e a Atenção Hospitalar, que favorecem ao funcionamento efetivo e eficaz da Rede de Atenção as Urgências (RAU). Estas unidades prestam serviço nas 24 horas, de segunda-feira a domingo, visando acolher e atender a todos os usuários que buscarem assistência, de forma ininterrupta.

A ordem de atendimento é através da estratificação do risco do usuário, no qual se utiliza a ferramenta de apoio à decisão clínica denominada Classificação de Risco, existente no protocolo institucional do Estado do Rio de Janeiro. Esta ferramenta apresenta linguagem universal para as urgências clínicas e traumáticas, os profissionais

(médicos ou enfermeiros) são capacitados com o objetivo de identificar a gravidade do paciente e permitir o atendimento rápido, em tempo oportuno e seguro de acordo com o potencial de risco e com base em evidências científicas existentes. Com isso, o paciente que está em estado mais grave é atendido antes do menos grave, independentemente da ordem de chegada.

- Hospital Estadual Anchieta (HEAN):

É uma Unidade Hospitalar que recebe pacientes de média e baixa complexidade, provenientes da rede pública de saúde, através de seus sistemas de regulação. Atua principalmente na área de clínica médica, como hospital de retaguarda, viabilizando desocupação de leitos nos grandes hospitais da rede pública de saúde.

- LACEN-RJ:

Instituição Pública com diretrizes técnicas vinculadas à Subsecretaria de Vigilância em Saúde da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro. Sua trajetória tem início em 05 de junho de 1894, com a criação do Laboratório Municipal de Bromatologia. Ao longo do tempo passou por várias transformações, vindo a pertencer tanto à esfera estadual quanto à federal. Nos anos 60, com a mudança da capital federal para Brasília, veio a se vincular definitivamente ao poder público estadual.

Em 1983 passou a ser identificado como Laboratório Central Noel Nutels e, a partir da implantação do Sistema Único de Saúde e da criação dos Laboratórios Centrais pelo Ministério da Saúde, na década de 1990, veio a se consolidar como Laboratório de Referência Estadual. Mais adiante, em 2002, tornou-se Coordenador da Rede Estadual de Laboratórios de Saúde Pública - RELSP, se identificando como um dos principais Laboratórios Centrais - LACEN do país.

O LACEN-RJ integra o Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública - SISLAB, instituído pela Portaria MS nº 2031/2004, o qual se constitui em um conjunto de redes nacionais de laboratórios, organizadas em sub-redes, por agravos ou programas, de forma hierarquizada por grau de complexidade das atividades relacionadas à Vigilância em Saúde - compreendendo a Vigilância Epidemiológica, Sanitária, em Saúde Ambiental e a Assistência Médica.

Dentro da estrutura do SISLAB, o LACEN-RJ atua como Laboratório de Referência Estadual - LRE. Os LRE são os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) estaduais, órgãos vinculados às Secretarias Estaduais de Saúde, com área geográfica de abrangência estadual e com as seguintes competências:

I - Coordenar a rede de laboratórios públicos e privados que realizam análises de interesse em saúde pública;

II - Encaminhar ao Laboratório de Referência Regional - LRR amostras inconclusivas para a complementação de diagnóstico e aquelas destinadas ao controle de qualidade analítica;

III - Realizar o controle de qualidade analítica da rede estadual;

IV - Realizar procedimentos laboratoriais de maior complexidade para complementação de diagnóstico;

V - Habilitar, observada a legislação específica a ser definida pelos gestores nacionais das redes, os laboratórios que serão integrados à rede estadual, informando ao gestor nacional respectivo;

VI - Promover a capacitação de recursos humanos da rede de laboratórios;

VII - Disponibilizar aos gestores nacionais as informações relativas às atividades laboratoriais realizadas por intermédio do encaminhamento de relatórios periódicos, obedecendo cronograma definido.

03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Considerando a Lei 5.164 de 2007 que cria e institui a Fundação Saúde, entidade pública de direito privado, sem fins lucrativos, com duração indeterminada e competência para atuação em todo território do Estado do Rio de Janeiro.

Considerando as Unidades HEAN e LACENN que se encontram sob gestão desta Fundação Saúde.

Considerando as Resoluções SES nº 2442 de 20 de setembro de 2021, nº 2507 e nº 2508 de 10 de novembro de 2021, nº 2633 de 03 de fevereiro de 2022 e nº 2761 de sete de junho de 2022, que autorizam as transferências dos gerenciamentos e execuções das ações e serviços de saúde das Unidades de Pronto Atendimento – UPA 24h para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

Considerando as vigências das Unidades abaixo, previstas neste Termo de Referência, que se encontram sob contratações emergenciais, quais sejam:

- HEAN e LACENN, assistidas através do contrato emergencial nº 41/22, oriundo do processo emergencial 080007/001045/2022, com vigência de 04/03 a 30/08/22, a fim de evitar a descontinuidade do serviço de alimentação, uma vez que a empresa prestadora do serviço através do contrato regular nº 23/21, oriundo do processo 080007/005439/2020, anterior ao atual, se manifestou desfavorável a sua prorrogação contratual.
- UPAS MESQUITA, NOVA IGUAÇU I e NOVA IGUAÇU II: assistidas através dos contratos: 07,08 e 09/2022, oriundos do processo emergencial SEI 080007/008658/2021, cuja vigência encerrará em 05/07/2022. Aproveitamos para informar que já se encontra instruído novo processo de contratação emergencial, 08007/006205/2022, para as Unidades citadas visto a data da vigência, a fim de evitar a descontinuidade do serviço;
- UPAS MARECHAL HERMES e RICARDO DE ALBURQUE: assistidas através do contrato 119/2022, oriundos do processo emergencial SEI 080007/009763/2021, cuja vigência encerrará em 04/10/2022.
- UPA SANTA CRUZ: assistida através do contrato 100/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/009763/2021, cuja vigência encerrará em 04/10/2022.

- UPA ILHA DO GOVERNADOS, IRAJÁ e ENGENHO NOVO: assistidas através do contrato 118/2022, oriundos do processo emergencial SEI 080007/009763/2021, cuja vigência encerrará em 04/10/2022.
- UPA REALENGO: assistida através do contrato 200/2022, oriundo do processo emergencial SEI 080007/003523/2022, cuja vigência encerrará em 11/12/2022.

Cumprir informar que as demais Unidades previstas neste Termo de Referência, conforme abaixo, se encontram assistidas sob TAC porém com seus processos de contratações emergenciais cumprindo ritos internos nesta Fundação Saúde para sua conclusão, através dos documentos:

- 08007/003013/2022- UPA BOTAFOGO;
- 08007/003015/2022- UPA COPACABANA;
- 08007/003018/2022- UPA JACAREPAGUA;
- 08007/003033/2022- UPA TIJUCA;
- 08007/003026/2022- UPA QUEIMADOS;
- 08007/003024/2022- UPA NITERÓI;
- 08007/003028/2022- UPA SÃO PEDRO DA ALDEIA;
- 08007/003020/2022- UPA CAMPOS DOS GOYTACAZES;
- 08007/003040/2022- UPA CAMPO GRANDE I;
- 08007/003041/2022- UPA CAMPO GRANDE II;
- 08007/003019/2022- UPA BANGU;
- 08007/003532/2022- UPA ITABORAI;
- 08007/003013/2022- UPA BOTAFOGO;
- 08007/003042/2022- UPA MARÉ;
- 080007/007158/2022 – UPA VALENÇA;

Tendo em vista a metodologia de contratação aplicada até o momento em nossos atuais contratos, onde a proposta para formação de preços o qual origina o valor mensal do contrato deve ser elaborada através dos custos unitários por refeição multiplicado pelas estimativas mensais de refeições, englobando todo o previsto para prestação do serviço conforme o Termo de Referência, quais sejam: custo fixo que

trata do pessoal mínimo necessário para execução do serviço in loco conforme quantitativo solicitado por cada Unidade, e custos variáveis, quais sejam: insumos gerais (gêneros alimentícios, utensílios, descartáveis, etc), possíveis manutenções, equipamentos e mobiliários necessários a execução do serviço. A partir disto, após contratado, o faturamento do serviço é realizado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência, devendo se manter todo o custo fixo independente do quantitativo consumido.

Diante disto, cumpre informar que este formato de contratação tem gerado dificuldade na manutenção de nossos serviços de forma regular uma vez que há oscilações de consumo de refeições durante toda a vigência contratual impactando diretamente nos custos fixos da contratada, fazendo com que as empresas declinem durante sua vigência contratual visto a dificuldade da manutenção do pessoal mínimo a execução do serviço in loco sem que possam ser alterados seus quantitativos uma vez que são essenciais para manter a rotina das Unidades a contento.

Deste modo, optou-se no presente Termo de Referência pela divisão dos custos fixos e variáveis para fins de pagamento referente a execução do contrato, onde os custos variáveis deverão estar embutidos no custo unitário das refeições quando da sua formação de preços, sendo faturado somente o quantitativo de refeições efetivamente fornecidos e o custo fixo será pago independente do variado.

A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas Unidades de saúde indicadas neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

- **Formação de lotes:**

Para a formação de lotes foi realizado estudo sistemático das Unidades, onde utilizou-se os seguintes critérios para o agrupamento: volume de produtividade de preparações, as proximidades geográficas e junção de unidades de grande e médio porte visando atratividade. Ressalta-se que a divisão por lotes viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo a competitividade.

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

4.1 - Exigir da contratada o fiel cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

4.2 - Anotar em registro próprio os defeitos, falhas e irregularidades constatados na execução dos serviços, comunicando por escrito a contratada, fixando prazos para as devidas correções.

4.1.2 - Em casos de descumprimento contratual, total ou parcial, aplicar as penalidades previstas em Lei bem como nas avençadas no instrumento de contrato e deste Termo de Referência, fixando prazos para as devidas correções.

4.3 - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas e instalações destinadas ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Termo de Referência.

4.4 - Designar como fiscal de contrato, nutricionista lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) das Unidades Hospitalares, sendo este profissional o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do contrato.

4.5 - Os fiscais deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo IV e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades prevista neste projeto básico e instrumento contratual. A **Fundação Saúde**, deverá designar um colaborador que não seja da contratada, para fins de controle pertinente a aferição diária da quantidade de colaboradores que consomem as refeições nas Unidades.

4.6 - A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no

período avaliado.

4.6.1 - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no ANS e glosas, quando necessário, que serão aplicadas as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

4.7 - Compete a contratante avaliar, atestar e enviar para pagamento as faturas relativas aos serviços prestados.

4.8 - Comunicar à contratada com antecedência mínima de 24h, por escrito, casos que imponham modificação no quantitativo de preparações.

4.9 - Solicitar a contratada o controle bacteriológico e/ou microbiológico das preparações, a qualquer momento que julgar necessário.

4.10 - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para consumo, devendo estes serem substituídos pela contratada sem ônus a contratante.

4.11 - Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios, mobiliários e veículos, se utilizados para o transporte das preparações.

4.12 - Não exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

4.13 - Não promover ou permitir o desvio de função dos trabalhadores da contratada em atividades distintas daquelas previstas no presente TR em relação à função específica descrita para cada cargo.

4.14 - Aprovar os cardápios e alterações destes apresentados pela contratada.

4.15 - Proceder sistematicamente a degustação e aprovação das preparações antes da distribuição aos usuários, registrando em POP específico.

4.16 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratante apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **semestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **nas unidades hospitalares que também fazem uso da água para o serviço de alimentação e atividade de preparações *in loco***, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

4.17 - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a CONTRATANTE é responsável por providenciar, através de seus contratos referentes ao serviço de Limpeza da Fundação Saúde, a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas nos espaços destinados ao abrigo dos serviços de saúde. Os serviços de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

4.17.1 - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

4.18 - A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, poderá fazer visitas de inspeção periódicas as cozinhas centrais de propriedade da Contratada, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita da Fundação Saúde, relatórios, check lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas.

05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro dentro de raio máximo de 60km entorno das Unidades de seus contratos, a fim de que em hipótese alguma haja descontinuidade do serviço. Tal disposição se justifica considerando a possibilidade da ocorrência de interdição das cozinhas nas Unidades, o que não pode acarretar na paralisação dos serviços contratados, que deve ser mantido com excelência. Para tal não é possível que o mesmo seja exigido sem que haja comprovação das condições higiênico sanitários para a execução das preparações, legalmente comprovadas, para atendimento de contingência em caso de necessidade, estando esta suscetível a visita da área técnica desta Fundação para inspeção. Desta forma, este setor de Nutrição considerou prudente que as empresas eventualmente contratadas comprovem possuir cozinha industrial localizada no Estado do Rio de Janeiro, em condições

higiênicas sanitárias conforme com as Leis vigentes e dentro de um raio considerado admissível para quaisquer eventualidades que evite a descontinuidade do serviço.

5.1.1 - Apresentar, quando na assinatura do contrato, Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) ou Licença Sanitária de Atividades Relacionadas (LSAR) da cozinha industrial central da empresa, referente ao Licenciamento sanitário desta nos termos da Lei Complementar nº 197, regulamentada pelo Decreto nº 45.585 ambos de 2018.

5.1.2 - A Fundação Saúde, em face da declaração exigida no subitem acima, poderá verificar, *in loco*, através de uma Equipe de Técnica constituída para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, atendem ao objeto do presente Termo de Referência.

5.2 - Credenciar, por escrito, junto à contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

5.3 - Proceder a higienização das dependências dos serviços de saúde, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos pertencentes a contratada e os disponibilizados pela contratante.

5.3.1 - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), equipamentos, mobiliários e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços, conforme acordado com os fiscais do contrato quando de seu início, os quais só poderão ser retirados do local em comum acordo com a Fundação Saúde quando do encerramento da vigência contratual, visto que o serviço não pode ser ininterrupto.

5.3.1.1 - Tal condição de retirada dos materiais de consumo geral, equipamentos, mobiliários e utensílios se dá considerando o processo de transição entre um encerramento contratual de uma empresa e início de outra, em caso de empresas distintas.

5.4 - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo),

conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente TR, conforme Anexo I-E. Manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e efetivo de pessoal.

5.4.1 - Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o mesmo quantitativo de funcionários necessários à execução dos serviços, através de coberturas de serviços sem ônus a CONTRANTE, objeto deste Termo de Referência, passível de descontos caso haja faltas de postos sem as devidas substituições conforme ANEXO IV-E.

5.4.1.1 – A substituição do posto faltante será aceita somente em casos de coberturas até 1/3 inicial da escala descoberta. Após este período será computado como falta sem substituição.

5.5 - Estabelecer no prazo máximo de 30 (**trinta**) **dias corridos**, da assinatura do **instrumento de contrato**, cronograma a ser cumprido para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), em comum acordo com a CONTRATADA.

5.6 - Apresentar à contratante o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

5.7 - Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

5.8 - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante, passíveis de glosa conforme previsto no ANEXO IV –B;

5.9 - Afixar o cardápio semanal impresso em local visível e de circulação de usuários, entregando as fiscais do contrato os valores calóricos totais (VTC) sempre que solicitado. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

5.10 - Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Preparações Alimentares, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos

Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar cópia deste Manual por Unidade para seu respectivo fiscal do contrato.

5.11 - Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

5.12 - Responsabilizar-se pela qualidade das preparações fornecidas, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

5.13 - Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

5.14 - Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) e mobiliários para refeitório (mesas e cadeiras) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

5.15 - Realizar a higienização das dependências dos serviços de saúde, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final, uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza celebrados por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

5.16 - Cumprir esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e deve priorizar a segurança alimentar de toda a alimentação fornecida. Deste modo, utilizar o serviço prestado por outra empresa, que não seja de responsabilidade da contratada por este Termo de Referência, é impraticável uma vez que os funcionários precisam ser orientados e fiscalizados pela contratada.

5.17 - Realizar o controle diário das quantidades de preparações fornecidas,

mantendo um sistema eletrônico de controle, confiável e auditável.

5.18 - Para as preparações destinadas ao consumo no refeitório deverá ser implantado no prazo de 60 dias, após início da vigência contratual, sistema eletrônico de controle de entrada, digital ou pelos dígitos do CPF dos colaboradores a fim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito a consumir as preparações alimentares em suas escalas, Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, conforme item XX deste TR. Tal sistema deverá gerar relatório gravado em mídia, contendo as quantidades diárias de acessos.

5.18.1 As mídias deverão ser entregues sempre que solicitado junto com os demais documentos que acompanham as notas fiscais, para conferência e abertura do processo de pagamento.

5.19 - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico sempre que solicitado.

5.20 - Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após atestação do fiscal do contrato.

5.20.1 - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência das glosas que serão aplicados.

5.21 - Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta a fim de discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados.

5.22 – Realizar aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais colaboradores engajados na execução dos serviços objeto do TR, em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente, nas situações abaixo:

- Quando da sua entrada na Unidade;
- A cada 03 (três) meses ou quando sinalizado pelo fiscal do contrato em período inferior a este.

Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação abordando no

mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

5.23 - Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

5.24 - Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

5.25 - Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste TR.

5.26 - Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

5.27 - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.

5.27.1 - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo 03 (três) jogos na cor branca, sendo estes substituídos a cada 06 (seis) meses, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

5.28 - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência Social e Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios

dos empregados alocados na execução do contrato.

5.29 - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.30 - Manter, durante todo o período de vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TR.

5.31 - Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

5.32 – Tendo em vista que as Unidades não possuem cozinha industrial para processamento das grandes preparações, a contratada obrigará-se a produzi-las em cozinha central de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência.

5.33 - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

5.34 - Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura quando deteriorado pela contratada, revestimento, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção das preparações, administração, banheiros dos funcionários da cozinha, lavatório e vestiários dos funcionários da cozinha, caso a unidade possua). A contratada deverá manter completo controle sobre tudo que abrange o processamento e fornecimento das preparações para pacientes, funcionários e autorizados, visto que é responsável por sua área de atuação e, portanto, possui melhor domínio técnico para verificar a necessidade de manutenção dos equipamentos e dependências necessários à perfeita execução do serviço por ela prestado.

5.34.1 - Cumpra esclarecer que o serviço de manutenção predial da

Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local quais sejam: encanações e instalações elétricas internas, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada pela contratada, a mesma deverá providenciar os reparos necessários. Para definição do que se destina a Fundação e a Contratada, deverá ser elaborado relatório conforme descrito no item **5.43** abaixo.

5.35 - Cumpre esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:

a) **Manutenção Preditiva:** consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causar problemas no cumprimento dos serviços (por exemplo: monitoramento diário do equipamento). Apresenta algumas características da manutenção preventiva e abrange todas as áreas de atividades, equipamentos e instalações, principalmente os itens sujeitos a incêndios ou acidentes.

b) **Manutenção Preventiva:** consiste na aplicação de programas de execução de serviços destinados a prevenir ou corrigir antecipadamente deficiências e falhas que poderão ocorrer no futuro (por exemplo: cronograma de manutenção periódica). Objetiva, também, conservar e prolongar a vida útil dos bens, mantendo-os em plenas condições de uso e evitando a sua deterioração.

c) **Manutenção Corretiva:** compreende os serviços de reparação e conserto de natureza eventual e especial em virtude de problemas inesperados e de urgência de ocorrido (por exemplo: equipamento que parou de funcionar repentinamente). O objetivo de um serviço de manutenção corretiva é assegurar que o problema solucionado não ocorra novamente. É importante ficar atento ao período de garantia dos bens adquiridos, pois nesse período os serviços de manutenção corretiva deverão ser realizados pelo fabricante ou pelo fornecedor.

5.36 - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da contratada, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma trimestral das manutenções específicas de cada equipamento e mantendo-o atualizado a cada fim do terceiro mês.

5.37 - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

5.38 - A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

5.39 - Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

5.40 - 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 deste Termo de Referência.

5.41 - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da contratante, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

5.42 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado, uma vez que há a utilização de espaços diversos para consumo e outras atividades relacionadas à execução do objeto contratado.

5.43 - A contratada deverá apresentar na data de início de suas atividades relatório escrito e fotográfico, assinado pela mesma e por um responsável da Unidade (responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética ou Direção) de comum acordo com o descrito no mesmo, de toda a estrutura, instalações e equipamentos, bem como suas condições de uso, presente na Unidade no momento de sua entrada. Tal relatório originará o cronograma de manutenção que será acordado junto a fiscal da Unidade para reparo ou inclusão de equipamentos afim de que o serviço seja prestado adequadamente. Deverá ficar na Unidade uma cópia deste relatório.

5.44 - Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdícios.

5.45 - Adotar procedimentos corretos para o uso adequado de água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

5.46 - Identificar e corrigir vazamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação.

5.47 - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

5.48 - Usar somente a quantidade necessária de detergente nas lavagens e enxaguar controlando o consumo de água.

5.49 - Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários (comensais).

5.50 - Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à contratante, devendo ser tomadas as devidas providências.

5.51 - Adotar medidas que tragam 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, entre outras.

5.52 - Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gestão integrada de resíduos sólidos (PIGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem.

5.53 - Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da produção das preparações, e removê-los sempre que

necessário.

5.54 - Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;

5.55 - Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo das preparações.

5.56 - Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das preparações diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo.

5.57 - Manter devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).

5.58 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados após o término do contrato, sem qualquer ônus para a contratante em comum acordo com a Unidade.

5.58.1 – As retiradas dos equipamentos ficarão condicionadas também ao impacto na assistência e só serão autorizados mediante a entrada de nova empresa para suprir a demanda do serviço.

5.59 - Deverá apresentar ao setor competente da Fundação Saúde, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar.

5.60 - 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 da contratante, devido ao mau estado de conservação.

5.61 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

5.62 - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar durante todas as etapas do processo.

5.63 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da contratante.

5.64 - Registrar em relatório ou check list mensal as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

5.65 - Responder pelos danos causados à 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.

5.66 - Utilizar material descartável de boa qualidade, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade.

5.67 - Fornecer material adequado para o fornecimento de refeições, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se mantenha a higienização do local.

5.68 - Instalar filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das Unidades Hospitalares que não possuem o equipamento para garantir o fornecimento de água a seus colaboradores que utilizam o local para exercer suas funções.

5.69 - A contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do instrumento contratual, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

5.70 - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP quando as Unidades possuem instalações próprias.

Em caso de instalação própria, este ficará a cargo do Estado.

5.71 - A contratada é responsável por apresentar os laudos da sua cozinha central referentes a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos,

roedores e pragas urbanas. Estes laudos de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

5.71.1- - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado pela contratante, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.72 - Apresentar planilha aberta por **tipo e quantidade** referente a composição de todos os custos englobados no serviço contratado, quais sejam: equipamentos e utensílios que serão utilizados nas Unidades, uniformes e EPI's completos fornecidos ao pessoal mínimo necessário a execução do serviço na UPA, gás, laudos de análises microbiológicas exigidos (03 por amostragem por tipo), manutenções (pedreiro, manutenção elétrica, mecânica)

5.73 - Quanto à elaboração dos cardápios e manejo de produtos alimentícios e preparações:

5.73.1 - Elaborar e encaminhar a nutricionista responsável pela SND da Unidade, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e pediátricos, funcionários e acompanhantes, conforme Valor energético total - VET estipulado e necessidades nutricionais, submetendo-os a apreciação da **contratante**, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** para sua execução.

5.73.2 - Apresentar ao SND da Unidade a análise nutricional das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição de macro e micronutrientes destas.

5.73.3 - Apresentar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por escrito, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal mudança mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

5.73.4 - A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais

(Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

5.73.5 - Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

- Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;
- Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;
- O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;
- O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- Hábitos alimentares regionais;
- A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;
- Obedecer a restrições alimentares provenientes de alergias, intolerâncias e/ou crenças sem ônus a contratada;

5.73.6 - Fornecer semanalmente o cardápio completo impresso, para fixação em local visível nas dependências das Unidades Hospitalares abrangidas na contratação.

5.73.7 - Para estimular a aceitabilidade das preparações alimentares nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

5.73.8 - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

5.73.9 - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes alimentações, tais como:

- Para carne branca: carne vermelha.
- Para carne vermelha: carne branca
- Para vísceras carne de porco: carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério do SND.

Manter o cardápio planejado, e a opção, do início ao término da distribuição.

OBS.: Acatar os pedidos realizados com antecedência, por acompanhantes e/ou pacientes, para ovos como opção proteica nas preparações.

5.73.10 - Recolher preparações não consumidas e utensílios para higienização, uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuição (limpo) e recolhimento dos utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima alimentação. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

5.73.10.1 - Conforme preconizado na RDC N° 43, DE 1° DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos.

5.73.11 - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004-ANVISA, item 4.8.16.

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de

forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.17.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.18.

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.19.

5.73.12 - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações pertinentes ao serviço de alimentação. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

5.73.13 - Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista da Unidade responsável por seu tratamento dietoterápico.

5.73.14 - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário.

5.73.15 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria.

5.73.16 - Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma.

5.73.17 - Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. 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 produção de sabão, etc.

5.73.18 - As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.

5.73.19 - Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.

5.73.20 - Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados na produção das preparações.

5.73.21 - Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na produção das preparações deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND da Unidade 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

5.73.22 - Executar o processamento das preparações, em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

5.73.23 - Entregar porções de todas as preparações elaboradas, para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo após avaliação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares.

5.73.24 - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverão ser realizados logo ao primeiro mês de vigência do contrato e deverá ser atualizado, no máximo, trimestralmente ou quando solicitado pelas Unidades Hospitalares mediante a justificativa para tal, arquivando-se os originais dos registros da operação nas Unidades. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e

garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

A Fiscalização do Contrato fica responsável pela seleção das amostras e locais de coleta que serão realizados.

5.73.24.1 – Os laudos microbiológicos deverão ser por amostragem, sendo estas no mínimo 02 por tipo, sendo parte da cozinha central e parte do local de distribuição, visto possuir copas e preparo para pequenas refeições.

5.74 - Quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

5.74.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas a aquisição de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, bem como do recebimento e armazenagem dos mesmos nas Unidades.

5.74.2 -A contratada deverá manter estoque mínimo de todos os gêneros e materiais necessários, compatível com as quantidades indispensáveis ao fiel cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de todos os itens, inclusive possíveis substituições, para o caso de eventuais falhas na entrega regular destes.

5.74.3 - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou check-list mensalmente ou sempre que solicitado pela contratante.

5.74.4 - Responsabilizar-se pelo adequado armazenamento dos produtos e gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, conforme os termos da RDC n°. 216, de 15/09/2004 - ANVISA, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

5.74.5 - Utilizar produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado

de conservação e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por um de melhor qualidade.

5.74.6 - As embalagens das matérias-primas e ingredientes devem ser inspecionadas, observando-se a integridade destas, a temperatura de transporte, condições especiais de conservação, características sensoriais, prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como o registro dos órgãos competentes, quando necessário.

5.74.7 - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), aferindo periodicamente, segundo as recomendações do fabricante.

5.74.7.1 - Os termômetros utilizados na verificação das temperaturas dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos conforme recomendação dos fabricantes, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

5.74.8 - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de recebimento para que seja comparado o per capita solicitado e fornecido entre contratada e contratante. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

5.74.9 - Apresentar listagem de fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

5.74.10 - Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de boa qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

5.74.11 - Os alimentos não devem estar em contato direto com o papel, papelão ou plástico reciclados; desta forma, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.

5.74.12 - Os lotes de materiais e/ou produtos alimentícios considerados impróprios para consumo por Órgãos de controle, inclusive nos termos da RDC 275/2002 (ANVISA), ou pelo SND da Unidade, ou com prazo de validade vencido,

devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor; caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Estes lotes devem ser substituídos sem ônus para a Contratante.

5.74.13 - Realizar o controle da temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação nas etapas de recepção e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5°C (cinco graus célsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus célsius). RDC nº 216 itens 4.8.16.

Fornecer, estocar, preparar e distribuir Fórmulas Infantis elaboradas conforme técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

5.74.14 - Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre palhetes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os palhetes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

5.74.15 - Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

5.74.16 - A contratada será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando o mesmo pessoal empregado na distribuição das preparações.

5.74.17 - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais serão prestadas através de etiquetas, fornecidas pela **contratada**, conforme orientações prestadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND das Unidades Hospitalares.

5.74.18 - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso aos fiscais das Unidades.

5.74.19 - Todos os insumos/ingredientes que compõem as preparações deverão estar identificados com etiquetas, conforme previsto na RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – ANVISA em atendimento às exigências previstas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, item B, subitem 4.3.

5.75 - Quanto a distribuição das preparações:

5.75.1 - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição das preparações, formulações e complementos a pacientes, acompanhantes, servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, podendo estes sofrerem alterações conforme demanda da Unidade.

5.75.1.1- Distribuir as quantidades solicitadas pela CONTRATANTE de acordo com o fluxo estabelecido pela fiscal do contrato da Unidade, devendo apresentar comprovante de pedido atestado pela Unidade ao final de cada mês;

5.75.2 - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços conforme determinado pela contratante.

5.75.3 - É expressamente vedada à **contratada**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **contratante** para processamento/fornecimento/distribuição de preparações para outras Unidades não integrantes desta Fundação Saúde.

5.75.4 - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização das Unidades Hospitalares.

5.75.5 - Conservar as preparações em recipientes e equipamentos apropriados, de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

5.75.6 - Deverá garantir a distribuição pontual de preparações nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo SND das Unidades Hospitalares.

5.75.7 - Assegurar as reservas solicitadas com antecedência pelo SND, para funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

5.75.8 - Atender as solicitações de dietas prescritas por nutricionista, sem alteração no preço da preparação, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

5.75.9 - Fornecer sachê de sal, açúcar, azeite, adoçante e palito junto com as preparações ou conforme estabelecido pela nutricionista da Unidade. Disponibilizar em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição. Tal solicitação deverá ser mantida também para as Unidades que recebem preparações transportadas, porém realizam armazenamento de alimentos *in loco*.

5.75.10 - Fornecer, **preferencialmente**, embalagem térmica de isopor com divisórias, de material de boa qualidade, para distribuição das preparações aos pacientes, com a finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos, evitando que a alimentação se torne imprópria para consumo.

5.75.11 - Disponibilizar de balcão térmico quente e frio com capacidade apropriada ao atendimento da demanda de distribuição de cada unidade, de modo a garantir a temperatura adequada dos alimentos expostos, evitando que estes se tornem impróprios para o consumo.

5.76 - Quanto à higienização e desinfecção:

5.76.1 - Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

5.76.2 - Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

5.76.3 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção

de mamadeiras.

5.76.4 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

5.76.5 - Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

5.76.6 - Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND das Unidades.

5.76.7 - Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a contratante.

5.76.8 - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados, sendo passível de notificação, advertência ou impedidos de trabalhar aqueles que não estiverem de acordo com as normas de estabelecidas no Manual de Boas Práticas da Unidade.

5.77 - Quanto a situações de emergência / contingência:

Elaborar e 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.

5.78 - Quanto ao pessoal necessário a execução do serviço nas Unidades:

5.78.1 - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, fixo, conforme proposta comercial apresentada e em número solicitado para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste TR.

5.78.2 - De acordo com a Instrução Normativa 07/2017, art. 4º, parágrafo único, a prestação de serviço terceirizado não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e da Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize

pessoalidade e subordinação direta.

5.78.3 - No **ANEXO I-E** encontram-se os quantitativos mínimo de pessoal, por categoria, para composição do quadro de pessoal mínimo necessário para execução do serviço dedicada a execução do objeto de acordo com a demanda de cada Unidade. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços objeto do presente Termo de Referência.

Informamos que tal dimensionamento foi preparado com base na expertise da prestação anterior e contínua dos serviços de alimentação das unidades abrangidas na presente contratação bem como através de estudo sistemático realizado conjuntamente com as Nutricionistas responsáveis de pelo SND das Unidades.

Insta esclarecer que foram observadas a peculiaridade da unidade hospitalar, como número de leitos, perfil de atendimento e enfermarias, tamanho do local e quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para tais estimativas.

5.78.4 - Cumpre ressaltar que apesar das Unidades hospitalares disporem de corpo técnico de nutricionistas, as mesmas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à contratada uma vez que a atuação destas servidoras se restringe à área clínica.

5.78.5 - A CONTRATADA deverá apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's, em especial a NR 5, NR 7 NR 9 e NR 32, no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato.

5.78.5.1 – O SESMT da Fundação Saúde poderá avaliar se a contratada está atendendo ao requisitado.

5.78.5.2 – A contratada deverá cumprir com a devida insalubridade para a equipe;

5.78.6 - Aplicar as definições estabelecidas pela Resolução CFN nº. 600/18 quanto as atividades desempenhadas pelas nutricionistas.

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

5.78.8 - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os

seus funcionários.

5.78.9 - Afastar imediatamente das dependências da contratante qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada nos locais de prestação dos serviços, promovendo a sua imediata substituição.

5.78.10 - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da contratante.

5.78.11 - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

5.78.12 - Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR n° 6 do MTE.

5.78.13 – Apresentar a Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas.

Remeter mensalmente, ao fiscal do Contrato, escala de serviço com alterações ordinárias ou extraordinárias, que haja ocorrido durante o período para fins de conhecimento.

5.78.14 – Utilizar para seus empregados, Sindicatos que abranjam os postos referentes ao serviço de alimentação coletiva do Rio de Janeiro.

5.78.15- Designar o supervisor técnico (nutricionista), que será o responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, fiscalizar e

ministrar a orientação necessária à sua execução, além de cuidar da disciplina, controlar a frequência e horário, bem como a apresentação pessoal dos empregados e, ainda, estar sempre em contato com a Fiscalização do Contrato, para reportar-se quando houver necessidade de serem tomadas providências para a correção de todas as falhas detectadas;

Este colaborador deverá assinar toda a documentação de check list junto ao fiscal do contrato bem com comprovar sua rotina de supervisão conforme exigidos neste Termo de Referência.

5.79 - Quanto ao transporte de alimentos:

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos e a RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, cumpre estabelecer as seguintes diretrizes para o transporte dos alimentos:

5.79.1- Transportar as preparações e materiais descartáveis devidamente dispostos e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

5.79.2- Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

5.79 .3- Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo art. 5º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

5.79 .4-O veículo utilizado para transporte das preparações deverá ter a cabine isolada da parte que acondiciona os alimentos. Esta por sua vez deverá ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

5.79.5- Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e

não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

5.79 .6- Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento cos seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível de acordo com o preconizado no Art. 3º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade como Art. 4º da mesma norma.

5.79.7- O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

5.79.8- Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

5.79 .9- Os alimentos perecíveis e prontos para consumo quando transportados em veículos obedecerão, ainda aos preconizados na Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, art.10 e 11.

5.79 .10- Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.

5.79 .11- Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

5.79 .12- Cumprir os horários de entrega estabelecidos.

O prazo de tolerância para atrasos na entrega e distribuição das preparações será de 15 (quinze) minutos, após este limite aplicar-se-á o desconto de acordo com o **ANEXO IV-B** deste Termo de Referência.

5.79 .13- Os responsáveis pela entrega e distribuição das preparações deverão estar devidamente identificados.

5.79 .14- É totalmente proibido o transporte das preparações em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária.

5.79 .15- Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

5.79.16- Os equipamentos térmicos, para acondicionamento de preparações quentes deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário de início e término o envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

5.79.17- Preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade produzida e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase, data, lote, bem como a identificação da preparação e/ou quantidade de porções.

5.79 .18- Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

5.79.19- A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

5.80- Quanto às obrigações gerais:

5.80.1 - É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das Unidades Hospitalares pela Nutricionista da **contratada**.

5.80.2 - A contratada não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

5.80.3 - A contratada deverá dispor em cada Unidade Hospitalar, de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC

306/04 ANVISA.

5.80.4- A CONTRATADA deverá cumprir as normas e resoluções expedidas pelo Ministério Público do Trabalho, notadamente a NOTA TÉCNICA GT COVID-19 N. 18/2020, o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR´s

5.80.5- A nutricionista, parte do corpo técnico da CONTRATADA, deverá dar atenção às notificações e/ou glosas aplicadas pela fiscalização do contrato.

06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

6.1 - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da contratada a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

6.2 - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, conforme os Art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro nº 45.600/2016.

6.3 - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto neste TR e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.

6.4 - O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

6.5 - O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos art. 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

6.6 - Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer

as sanções previstas nos Art. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

6.7 - Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste TR, tais como coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) de todas as preparações elaboradas e gêneros alimentícios utilizados, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

6.8 - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

6.8.1 - A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando suas respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e modo de uso.

6.9 - Atestar com carimbo próprio a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela contratada, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

6.9.1 - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO IV deste TR, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà capítulo específico indicando o 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 do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.

6.10 - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos

funcionários.

6.11 - Comunicar por escrito à contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do contrato, relatar por escrito a este setor de Nutrição da Fundação Saúde.

6.12 - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

6.13 - Proceder ao controle diário da anotação dos quantitativos de preparações fornecidas.

6.14 - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

6.15 - Registrar em documento próprio o discriminativo numérico de preparações fornecidas, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução SES/RJ nº 521/2013, o Estado ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação nas Unidades para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência, para agentes responsáveis pela custódia de pacientes oriundos do sistema prisional ou de abrigo para menores infratores, onde terão direito as alimentações previstas no art. 3º, inciso I, de acordo com suas jornadas de trabalho, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia e também para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

6.16 - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à contratada, para fiscalização permanente dos serviços.

6.17 - Permitir o livre acesso dos empregados da contratada para execução dos serviços.

6.18 - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela

contratada;

6.19 - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidade, não implica corresponsabilidade da contratante nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8666 de 1993.

6.20 - O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas no refeitório, apresentando formulários diários/mensais do total deste acompanhamento.

07 - DA VISITA TÉCNICA

7.1 - As empresas interessadas em participar da licitação, deverão através de, no mínimo, seu responsável técnico (nutricionista) vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética in loco, para conhecimento das condições das Unidades, tais como: infraestrutura, instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários a execução do serviço nas Unidades contempladas neste Termo de Referência, no prazo máximo de até 01 (um) dia útil antes da licitação.

7.1.1 – A visita é **obrigatória**, sendo necessário apresentar a Declaração contida no ANEXO II responsabilizando-se por assumir este serviço.

7.2- Para que ocorram as visitas, os proponentes interessados deverão entrar em contato com o setor de Nutrição da Gerência de Serviços desta Fundação Saúde, através do telefone (21) 2334 5010 - ramal 1318, e agendar para realizar a visitação.

08 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.1 - Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa deve comprovar capacidade técnica e profissional:

- Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa;
- Apresentar Certidão vigente de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

- Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.**

8.2 - Deverá apresentar documento, devidamente assinado pelo Representante Legal da empresa proponente, declarando a existência de cozinha central industrial dentro de um raio de 60km das Unidades abrangidas neste Termo de Referência.

8.3 – Apresentar declaração de Visita Técnica (**obrigatória**), conforme previsto no ANEXO II, devidamente preenchido e assinado;

09. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

9.2 - Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

9.3 - 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.

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

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

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

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

9.8 - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

9.9 - Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

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

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

9.12 - RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

9.13 - Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB – Dispõe sobre Condições de acondicionamento, estocagem, coleta e destinação final do lixo infectante gerado em Unidades de Trato de Saúde.

9.14 - Resolução SES/RJ 521, de 17/01/2013 - Disciplina O Fornecimento De Refeições Nas Unidades Assistenciais Da Secretaria De Estado De Saúde.

9.15 - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

9.16 - RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

9.17 - Lei nº. 8.069, de 13/07/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

9.18 - LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

9.19 - DECRETO Nº 2.271, DE 7 DE JULHO DE 1997 -Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências

9.20 - INSTRUÇÃO NORMATIVA No 02, de 30 de abril de 2008 - Dispõe sobre regras e diretrizes para a contratação de serviços, continuados ou não.

9.21 – Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

9.22 – art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

9.23 - Resolução RDC Nº 52 de 22 de outubro de 2009 – ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

9.24 - Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

9.25 - Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005 - Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS.

9.26 - RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA - Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa

9.27 - Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico sanitárias E de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos.

9.28 - Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro - Da necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação

9.29 - RDC 306/04 ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

10 - DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES TÉCNICAS:

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;

- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes;
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
- Módulos: Administração oral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

11- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

11.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS PREPARAÇÕES;
- GRANDES PREPARAÇÕES;

PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 kcal	Merenda 490 kcal	Ceia 490 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) OU LEITE DE SOJA;	ML	150	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40	40
	- FRIOS				
V	- FRUTA	G	EQ	EQ	EQ

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetra Pack ou em pó.

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA
I	ENTRADA:		

	- VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA)	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150	150
V	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA SIMPLES	G	50	50
	-OU FAROFA COMPOSTA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	100	100
VI	- OU POLENTA	G	100	100
	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
VII	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VIII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES					
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)		
			SEMANAL	QUINZENAL	MENSAL

1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	4	-	-
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	-	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1	1
5	SÚÍNO LÍNGUA	COPA LOMBO, CARRÉ,	ASSADO/FRITO	1	-	
			ENSOPADO			
			ENSOPADO/ FRITO			
			ENSOPADO/ FRITO			
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1	-
7	FEIJOADA	-	COZIDA	-	-	1
8	LINGUA					1
9	BOVINO	CHÁ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL		
10	VEGANOS	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ERVILHA, GRÃO DE BICO OU LENTILHA (150G)	QUANDO REQUISITADO			

VARIACÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B E/OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B E/OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA
	ARROZ	SIMPLES, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC

5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B E/ OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE
9	REFRESCO	POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

NO PREPARO DE GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES SERÃO UTILIZADOS:			
10	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		- CEBOLA	Q.S
		- TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

11.3 – DIETAS BÁSICAS

11.3.1- PACIENTES

OBS: Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetra pack ou em pó.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES

b) GRANDES PREPARAÇÕES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
-------------------------	----------	---------	---------	------

Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares poderá ser de forma, sem ônus a contratante.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS EM SALADAS OU SOPAS	G	250	250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g,

maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas conforme previsto no ANEXO III-C;

DO FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS NO LACTÁRIO		
ITEM	QUANTIDADE	
1	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL	1,5 L

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

11.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

11.4.1-DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150

	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1	-	1	1
	- OU ACHOCOLATADO DIETÉTICO	UND	(200ml)	-	(200ml)	(200ml)
	OU COM CACAU 50%	ML	200	-	200	200
III	- PÃO NORMAL OU INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO NORMAL OU INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	-	40
	- OU TORRADA NORMAL OU INTEGRAL OU BOLO DIET	G	45/70	-	40	-
	- OU FARINHA NORMAL OU INTEGRAL (PARA MINGAU) + BISCOITO NORMAL OU INTEGRAL C/ OU S/ SAL	G	20/25	-	45/70 20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 3: (**) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 5: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do snd da contratante sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

OBS 7:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 8:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 9: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 10: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
III	ARROZ NORMAL OU INTEGRAL	G	-	-
	- OU MASSAS NORMAL OU INTEGRAL	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290	205
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	-
	- OU IOGURTE (OU SOJA PARA OS DOIS, QUANDO REQUISITADO)	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	1 EQ (***)

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja ao leite de vaca sem ônus quando solicitado.

OBS 5: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6:(*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7:(*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: (*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 9: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
	- ARROZ - OU MACARRÃO	G	200 200	200 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	x

VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 5: Os produtos alimentícios refinados podem ser substituídos pelos integrais conforme solicitação do SND.

11.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			285	70	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
	IOGURTE SEM LACTOSE	ML	1 (200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA SEM LACTOSE	G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50

V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) SEM LACTOSE OU DE SOJA (TOFU)	G	30	-	30	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	-	1
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 3:()** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4:()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: (*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 6: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*) E/OU LEGUMINOSAS	G	80	80/150
	<u>CEREAL:</u> - ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B E/OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150

SOBREMESA:				
VI	- FRUTAS EM GERAL(**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI- LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO OU CACAU 50%	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40

	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	80	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5:()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6:()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	LEGUMINOSAS EM:	G	100	100
	- SALADAS			

	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/200 120/200 2	120 120/200 120/200 2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM - OU SORVETE	UND G G G	1 EQ (***) 80 100/100/100 60	1 EQ (***) 80 100/100/100 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 3: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: (*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 5: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA:

NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas preparações alimentares serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5: ()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS - OU SOPAS	G	100	100
		ML	250	250
II	CEREAL: - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/200
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA	G	100/150	100/150
		G	100	100
		G	100	100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	80	80
		G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

11.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	300	150	300	300
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)				
- OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML)				
- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML)				
- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML)				
- OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)				
- + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)				
- + ÁGUA MINERAL (200ML)				

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 2: Substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	350	350
I) PORÇÃO DE 300ML		
- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE		
- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS		
- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO		
- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA		

- OU CALDO DE FEIJÃO
II) PORÇÃO EM GRAMAS
- GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)
- OU GELATINA (80G)
- OU SORVETE (60G)
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)
- OU PUDINS (80G)
III) PORÇÃO DE 200ML
- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA
IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)

11.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

11.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

12- – DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS – ANEXO I e ANEXO III-A:

12.1-Das estimativas de preparações alimentares (refeições):

12.1.1- Foi estimada através da média de consumo dos últimos meses de prestação de serviços com o acréscimo opcional de até 20% deste, conforme estipulado pela Unidade, considerando as oscilações de consumo, conforme documentos anexados.

12.1.1.1. – Cumpre informar que tal estimativa só não foi aplicada para Valença, uma vez que não havia histórico de consumo e nem previsão de atendimento, logo foi considerada a estimativa de acordo com o fornecido mês de setembro de 2022.

12.1.2 – Para formação de preços a fim de compor o serviço, o custo unitário das refeições deverá englobar todos os custos da contratada, exceto o de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.

Desta forma deverá ser apresentado o custo unitário por refeições multiplicado pela estimativa mensal apresentada por Unidade, conforme ANEXO III-A;

12.1.3 - Ratificamos que só será faturada as refeições efetivamente solicitadas pela Unidades no mês de vigência;

12.2 – Das alimentações complementares:

12.2.1- Visto que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO III-B por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos. Esclarecemos que será utilizado como parâmetro a porcentagem de 2% do valor apresentado ao total do valor de refeições estimadas, do ANEXO III-A para Alimentações Complementares por Unidade;

12.2.2 - Tais valores originados deverão ser somados por Unidade, totalizando o valor final mensal do custo;

12.2.3 - Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor previsto no contrato.

12.3 – Das Fórmulas Infantis:

12.3.1- Considerando que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO III-C por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos.

12.3.2- Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 2% do valor apresentado ao ANEXO III-A para Fórmulas Infantis para as Unidades.

12.3.3 - Será utilizado como parâmetro a porcentagem de 5% do valor apresentado ao ANEXO III-A para Fórmulas Infantis para as UPA's PEDIÁTRICAS: ILHA DO

GOVERNADOR e SÃO PEDRO DA ALDEIA, uma vez que o consumo é em maior volume as demais Unidades;

12.3.4- Tais valores originados deverão ser somados a cotação por Unidade, totalizando o valor final mensal do custo;

12.3.5- Tais valores flutuarão de acordo com a necessidade de consumo de cada Unidade, ou seja, só será faturado que for efetivamente fornecido, tendo como teto máximo o valor estimado do contrato.

12.4 – Do pessoal mínimo necessário a execução do serviço:

12.4.1- Deverá ser mantido o quantitativo dimensionado conforme ANEXO I-E durante toda vigência contratual, sendo faturado em valor fixo adicionado a planilha de faturamento conforme formação de preços do mesmo anexo a fim de compor o valor final da nota de serviço.

12.4.2 – Em caso de falta do posto de serviço sem a devida reposição conforme item **5.4.1.1**, será aplicada a glosa referente ao dia do colaborador sem substituição.

13 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

O pagamento da (s) Nota (s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura na frente de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização do contrato na unidade de saúde e apresentação das documentações descritas abaixo.

13.1 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):

Deverá entregar a Nota Fiscal física atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares na sede desta Fundação Saúde, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerencia de Serviços, junto a ela deverá apresentar mensalmente via mídia digital (CD ou Pen driver), em arquivos devidamente separados:

Os documentos deverão vir em pastas, por Unidade, documentos compilados por assunto e em ordem alfabética.

- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO III-A, do que foi efetivamente fornecido;
- Relação de Efetivo;
- Relação de Admitidos e Desligados no mês vigente;
- ASO dos funcionários em caso de admissão ou desligamento;
- Contrato de Trabalho ou Rescisório e Cópia da CTPS, quando da entrada e/ou saída de colaborador.

(*). Inclusive no primeiro e último mês de vigência contratual;

- Folha de Ponto e atestado em caso de falta;
- Folha de Pagamento de Salário e/ou contracheque assinado;
- Comprovante de pagamento de Salário;
- Comprovante de Pagamento de Vale Transporte e não optante Vale Transporte;
- Comprovante de Pagamento Auxílio-alimentação ou Cesta Básica;
- Guia e Comprovante de Recolhimento FGTS;
- Guia e Comprovante de Recolhimento GPS;
- Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- Relatório GEFIP ;
- Relatório SEFIP ;

13.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Unidade

(Fiscal do Contrato):

- Nota fiscal legível;
- Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO III-A, do que foi efetivamente fornecido;

- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo;
- Análises Microbiológicas:
 - Alimentos;
 - Utensílios;
 - Superfície;
 - Mão de manipuladores;
 - Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;

(*) Na falta de quaisquer documentações acima, a contratada deverá apresentar declaração justificando para análise e deliberação;

13.3 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DA UNIDADE para a Fundação Saúde (setor de Nutrição):

O serviço de Nutrição da Fundação Saúde, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

A Unidade deverá **encaminhar via sistema SEI** para o setor de Nutrição desta Fundação Saúde, na ordem abaixo os seguintes documentos para abertura do pagamento das Notas Fiscais:

- Nota fiscal com dois atesto (fiscal da Unidade e Direção) e data na frente da nota, em caneta azul;
- Faturamento de refeições efetivamente fornecidas no mês;
- ANEXO IV deste Termo de Referência, que trata de:
 - Relatório de Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchido e assinado;
 - Planilhas de Descontos com assinatura da contratada dando ciência;
 - Relatório de anuência da contratada em caso de notificações;

- Relatório de Liberação de Refeições;
 - Relatório de Faltas de Funcionários;
 - Relatório de Alimentação Complementares e Fórmulas Infantis fornecidos;
- (*) Em caso de não utilização de qualquer relatório acima no mês, o mesmo deverá vir escrito “não se aplica” ou traçado na diagonal (zerado) e devidamente assinado;
- Laudo de Potabilidade da Água (devendo ser atualizado a cada 6 meses);
 - Comprovante de dedetização e desratização da Unidade;
 - Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos;
 - Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos;
 - Relatório de Treinamentos de Funcionários;
 - Análises Microbiológicas:
 - Alimentos;
 - Utensílios;
 - Superfície;
 - Mão de manipuladores;
 - Em caso de necessidade de transporte de refeições: Comprovantes de dedetização/ desratização e Laudo de potabilidade da água da cozinha central;
 - Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das refeições (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo – Em caso de TRANSPORTADA;

13.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser composta considerando a quantidade de serviços de preparações processados (quantitativo de refeições) de acordo com o que foi efetivamente fornecido, somado ao custo fixo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço, ao consumo de alimentações complementares e fórmulas infantis fornecidas.

O faturamento será mensal, incidindo sobre as quantidades, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido pela Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 de janeiro de 2013.

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
COLABORADORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM/ ALMOÇO Ou

		<ul style="list-style-type: none"> MERENDA/ JANTAR
COLABORADORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> DESJEJUM ALMOÇO MERENDA JANTAR
COLABORADORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1 PREPARAÇÃO: GRANDE <ul style="list-style-type: none"> ALMOÇO ou JANTAR
LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
RESIDENTES	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> DESJEJUM ALMOÇO MERENDA JANTAR
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***)
		DIETAS DE RESTRIÇÃO
		DIETAS PARA LACTENTES
		ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS
	b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	OUTRAS DIETAS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)

13.4.1- Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

13.4.2 - As dietas líquidas fornecidas para pacientes adultos terão preço unitário fixado em 80% (oitenta por cento) do valor praticado para as dietas normal adulta, considerando que para dieta líquida sua elaboração é menos trabalhosa e em menor quantidade em relação a gramatura de comida sólida, uma vez que a mesma é liquidificada até a consistência desejada, considerou-se este percentual da dieta adulta bem representado para cobrança da mesma.

Ressalta-se que para a elaboração destas preparações alimentares (pediátrica e líquida) há menor quantidades em suas composições e menor oferta de quilocalorias, ainda que as mesmas devam respeitar as frequências e variações especificadas nos cardápios do Termo de Referência, de acordo com as patologias dos pacientes. Foram

estipulados tais valores considerando em quantos % estimados corresponderiam a composição de uma preparação alimentar normal adulta utilizada como parâmetro.

14 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

A.1 UTENSÍLIOS

A.1.1 Bandeja térmicas de isopor ou alumínio a critério do SND da Unidade, sendo de material de boa qualidade;

A.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café descartáveis, de boa qualidade;

A.1.3 Copo térmico com tampa própria.

A.1.4 Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade mínima de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

A.2.6 Embalagem térmica que mantenha a temperatura adequada da refeição com tampa tipo “quentinha ou marmitex” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.2.6.1 – O fiscal do contrato da Unidade poderá solicitar a troca do tipo de embalagem do contratante caso note que as temperaturas da refeição não se mantem adequada até o paciente.

A.2.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;

A.2.8 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;

A.2.9. Canudo articulado embalado individualmente.

A.2.10 Papel descartável para bandeja

B) PARA SERVIDORES:

B.1 UTENSÍLIOS:

B.1.1 Bandejas lisas de boa qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

B.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de boa qualidade;

B.1.3 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa e sopeiras de 500ml, em louça branca de boa qualidade;

B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

B.2.1 Copo plástico com capacidade mínima 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade mínima 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco de boa absorção.

B.2.4 Embalagem plástica com tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

B.2.6. Embalagem térmica que mantenha a temperatura da refeição, com tampa tipo “quentinha ou marmitex” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso, para refeições transportadas conforme solicitado pelo SND da Unidade;

B.2.6.1 – O fiscal do contrato da Unidade poderá solicitar a troca do tipo de embalagem do contratante caso note que as temperaturas da refeição não se mantem adequada até o paciente.

C) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:

C.1 DE GÊNEROS:

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa de boa qualidade, para

depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de boa qualidade para transporte.

C.2 DE LIXO:

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

15 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 - O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, contados da data assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei n° 8666/93.

16- DA GARANTIA DO CONTRATO

16.1 – Exigir- se- á do futuro contratado, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

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

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 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 05 (cinco por cento) do valor do Contrato.

Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

A garantia poderá ser dispensada, e o dispositivo suprimido, a critério e com justificativa específica da Autoridade Competente (art. 56, caput da Lei n° 8.666/93).

17- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1 – Considerando a essencialidade do serviço se manter ininterrupto, o

prazo para início das atividades pode ser tanto de 24h ou conforme acordado com as atuais empresas e os fiscais do contato.

18- DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO

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

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os proponentes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

a.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

a.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} > \text{OU} = 1,0$$

a.3) Índice de Solvência Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas

demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ISG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1,0$$

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo proponente para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do proponente, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

O proponente detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o proponente não for sediado 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, ou de execução patrimonial.

Não será causa de inabilitação do proponente a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

A qualificação econômico-financeira será comprovada por meio da apresentação de resultados dos índices de liquidez geral (LG), liquidez corrente (LC), e solvência geral (SG) iguais ou superiores a 1 (um).

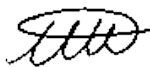
Nas situações em que as empresas licitantes não atinjam valores maiores ou iguais aos índices acima previstos, a comprovação poderá ser feita de forma alternativa, com a apresentação de patrimônio líquido correspondente a, no mínimo, 10% do valor estimado da contratação, devendo esta ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

19 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

19.1- O regime de execução será empreitada por preço global, segundo o art. 6º, inciso VIII c/c art. 10, da Lei nº 8.666/93.

O serviço engloba preparações e fornecimento de refeições transportadas com unidades determinadas e preços certo para cada uma delas, sendo efetivamente pago o que for solicitado pela Unidade no mês de referência, mantendo o valor fixo de pessoal necessário a execução do serviço.

Rio de Janeiro, 25 de outubro de 2022.



Carolyne Gallindo

ID 508406-1

Setor de Nutrição/ Gerência de Serviços – Fundação Saúde