



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Fundação Saúde
Diretoria Administrativa Financeira

TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO

- 01 – DO OBJETO;**
- 02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;**
- 05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;**
- 06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;**
- 07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;**
- 08 - DA VISITA TÉCNICA;**
- 09- DAS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS;**
- 10- DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS;**
- 11- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);**
- 12 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;**
- 13 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;**
- 14 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;**
- 15- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;**
- 16 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;**

ANEXOS:

- ANEXO I –A:** ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇO;
- ANEXO I-B:** RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;
- ANEXO I-C:** FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- ANEXO I-D:** FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS;
- ANEXO I-E:** RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO: ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO PROJETO BÁSICO;
- ANEXO I-F:** FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA;
- ANEXO I –G:** RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR;
- ANEXO I-H:** FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- ANEXO II:** VALORES UNITÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- ANEXO III:** SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE;
- ANEXO IV-A:** RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PRÓPRIOS DAS UNIDADES NAS COZINHAS;
- ANEXO IV-B:** RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIO MINIMAMENTE NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO SERVIÇO PREVISTO PELAS RESPONSÁVEIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DAS UNIDADES;
- ANEXO V:** ENDEREÇOS DAS UNIDADES;
- ANEXO VI-A:** ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- ANEXO VI – B:** HISTÓRICO DE CONSUMO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;

ANEXO VI – B: CUSTO UNITÁRIO E TOTAL POR REFEIÇÃO POR UNIDADE;

ANEXO VII – A: CUSTO UNITÁRIO E TOTAL POR REFEIÇÃO POR UNIDADE;

ANEXO VII –B: CUSTO TOTAL POR LOTE;

ANEXO VII – C: HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES POR UNIDADES;

ANEXO VIII: DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS;

ANEXO IX - A: QUANTITATIVO DE MÃO DE OBRA MÍNIMO APRESENTADO PELOS SND's DAS UNIDADES PARA PRESTAR O SERVIÇO;

ANEXO IX – B: VALOR DE MÃO DE OBRA MÍNIMO COMPOR O SERVIÇO;

ANEXO X – I: PLANILHA ABERTA DE CUSTOS REFERENTE A MÃO DE OBRA;

ANEXO XI: RESUMO PARA COTAÇÃO;

01 – DO OBJETO:

Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, para o **HOSPITAL DA MÃE**;

Lote	Item	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	1	HOSPITAL DA MÃE	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATAcao DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares 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 e mão de obra qualificada (pessoal técnico, operacional e administrativo) para a execução das tarefas, e atividades prevista neste projeto básico 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 elaboração conforme descrito no ANEXO V.

O transporte de alimentos prontos 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- Dos Perfis da Unidade:

Principal referência no atendimento de gestantes do SUS com perfil de baixa e média complexidades na Baixada Fluminense. Com uma média de 600 partos realizados por mês e uma das menores taxas de cesarianas da rede pública estadual (25%), a unidade funciona com ambulatório de atendimento pré-natal e maternidade com 100 leitos de alojamento conjunto, 15 leitos de UI Neonatal e 10 leitos de UTI neonatal, 12 salas de Pré-Parto, Parto e Pós-Parto (PPP), além de leitos de recuperação pós-anestesia, assistência a recém-nascidos e centro cirúrgico.

Em uma região com uma grande demanda de atendimento de gestantes, dispõe de consultas com obstetras, realizam exames de imagem e laboratório.

Possui o Espaço Mãe, onde as futuras mães são orientadas a fazer exercícios de respiração e fisioterapia, com o uso de bolas de pilates, "cavalinhos", recebem massagens, que preparam o corpo da mulher para o parto e proporciona o alívio da dor. Possui atendimento com enfermeiras obstétricas e tem acesso a Doulas para o alívio da Dor no trabalho de Parto. A unidade dispõe de local para identificação civil dos Rns, com confecção gratuita de certidão de nascimento e identidade. Mantém o menor número de partos operatórios das maternidades estaduais.

Serviço voltado às adolescentes: O hospital tem um serviço especial para gestantes adolescentes. Elas participam de reuniões do Centro de Estudos e Atendimento da Mulher Adolescente (CEAMA), projeto inaugurado em abril de 2013. O projeto objetiva atender aos adolescentes que procuram a unidade. Os encontros abordam temas como alterações fisiológicas da gestação, mudança do corpo e das emoções, importância da continuidade dos estudos, planejamento familiar e orientações sobre DSTs e contracepção e cuidados com o bebê, nutrição e aleitamento materno, direitos civis da gestante.

Possui grupos de Apoio a gestantes com equipe multiprofissionais, entre eles:

Planejamento familiar: Apoia a gestante e as famílias para o planejamento futuro de sua concepção, estimulando a conscientização de uma concepção responsável. Mãe de Primeira Viagem: Com equipe multiprofissional objetiva dirimir dúvidas das gestantes em relação a processo fisiológico da gravidez e do parto e puerpério. Parto Meu: Objetiva a vinculação da gestante e seu acompanhante ao hospital. Grupos de Alta para Alojamento Conjunto: Com equipe multi profissional objetiva ajudar a mãe a ao bebê no processo de adaptação a vida extra uterina, estimular a amamentação e ao cuidado. Salas de Espera de Ambulatório e UI/UTI: Com equipe multiprofissional atuam fazendo palestras e dinâmicas objetivando o processo educativo e dirimindo dúvidas das gestantes e das mães. Serviço de identificação civil: Possui serviço de Cartório e de identificação Civil para os RNs nascidos na unidade.

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 a Resolução SES N 2351 E 2352 a qual autoriza a transferência integral do gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde do Complexo Regional de Mesquita – Maternidade e Clínica da Mulher (Hospital da Mãe) para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

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.

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

4.1.1 - 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 projeto básico, fixando prazos para as devidas correções.

4.2 - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas, equipamentos e instalações destinados ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Projeto Básico.

4.3 - 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.

4.4 - 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 I 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**, através do Fiscal de Contrato da unidade, realizará para fins de controle e faturamento a aferição diária da quantidade de preparações produzidas e consumidas. Quanto às transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela contratante.

4.5 - 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.

4.5.1 - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no ANS e descontos que serão aplicados as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

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

4.6.1 - Efetuar o pagamento das faturas.

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

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

4.9 - 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.

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

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

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

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

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

4.15 - 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 **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) nas unidades hospitalares que possuem 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.

A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, deverá fazer visitas de inspeção periódicas as cozinhas industriais 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 100km entorno das Unidades abrangidas neste Termo de Referência, 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 Projeto Básico.

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 e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços, 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 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 Termo de Referência. 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 Projeto Básico, passível de descontos caso haja faltas de postos sem as devidas substituições conforme ANEXO I.

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).

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 I-C.

5.9 - Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. 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 e do Lactário, caso haja, 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 02 (duas) cópias destes Manuais por Unidade, sendo 01 (uma) para o SND da Unidade e 01 (uma) para o setor de Nutrição da Fundação Saúde.

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) 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 adequado, 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, catraca de controle de entrada com sistema eletrônico, digital ou pelos dígitos do CPF dos servidores a fim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito a consumir as preparações alimentares em suas escalas, Resolução SES/RJ Nº 521 DE 17 DE JANEIRO DE 2013, conforme item XX deste Projeto Básico. Tal sistema deverá gerar relatório gravado em mídia, contendo as quantidades diárias de acessos.

5.18.1 As mídias deverão ser entregues, mensalmente, 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 ou de outro método adotado para o mesmo fim 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 dos descontos 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 a cada 03 (três) meses, ou quando necessário, aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais profissionais engajados na execução dos serviços objeto do PB, em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente. 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 Projeto.

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 três jogos na cor branca, 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 - Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para processamento das grandes preparações, a contratada obrigar-se-á a produzi-las em local 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 Projeto Básico.

5.33 - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, inclusive lactário, 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, revestimento, troca de lâmpada, carpetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, 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 - Cumprir esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação Saúde é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada, a contratada 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 - Cumprir 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 Projeto Básico.

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, inclusive nas Unidades onde são fornecidas preparações transportadas, 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 e equipamentos, e 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 chamam 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 no término do contrato, sem qualquer ônus para a contratante.

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 para que ao término do contrato possam ser retirados.

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 - Cumprir 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 jogo americano ou toalhas de mesa de material adequado, 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 preparações forem elaboradas nas Unidades.

5.71 - 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 a mão de obra, gás, laudos de análises microbiológicas exigidos, manutenções (pedreiro, manutenção elétrica, mecânica)

5.72 - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a contratada é responsável por providenciar, através da contratação de empresas do ramo, 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.

5.73 - 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.

5.74 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratada apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **das cozinhas** de propriedade desta onde são desenvolvidas as atividades de preparações, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

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

5.75.1 - 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.

5.75.2 - 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.

5.75.3 - 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.

5.75.4 - 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.

5.75.5 - 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;

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

5.75.7 - 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.

5.75.8 - 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.

5.75.9 - 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 brancaPara vísceras carne de porco: carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério do SND.**5.75.10.1** - Conforme preconizado na RDC Nº 43, DE 1º 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.

5.75.11 - 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 Nº 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.

5.75.12 - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de preparações. 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.

5.75.13 - 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.

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

5.75.15 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria.

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

5.75.17 - 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.

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

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

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

5.75.21 - 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.

5.75.22 - 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.

5.75.23 - 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.

5.75.24 - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado trimestralmente e sempre que for solicitado pelas Unidades Hospitalares, a cargo da contratada 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 higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

5.75.25 - Por se tratar de uma Unidade com funcionamento 24h ininterruptos faz-se necessário o fornecimento de lanches noturnos para as lactantes e kit lanche para pacientes de ambulatório que necessitem manter sua ingestão calórica adequada evitando assim quadros de hipoglicemia.

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

5.76.1 - 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.

5.76.2 - Para produção local ou não das preparações, 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.

5.76.3 - 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.

5.76.4 - 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 nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Projeto Básico.

5.76.5 - 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.

5.76.6 - 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.

5.76.7 - 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.

5.76.7.1 - 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.

5.76.8 - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

5.76.9 - 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.

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

5.76.11 - 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.

5.76.12 - 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.

5.76.13 - 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 celsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus celsius). RDC nº 216 item 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, conforme **ANEXO II-A** deste Projeto Básico.

5.76.14 - 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.

5.76.15 - 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.

5.76.16 - 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 a mesma mão de obra empregada na distribuição das preparações.

5.76.17 - 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.

5.76.18 - 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.

5.76.19 - 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.

5.77 - Quanto a distribuição das preparações:

5.77.1 - 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, **ANEXO VA** do presente PB, podendo estes sofrerem alterações conforme demanda da Unidade.

5.77.2 - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços.

5.77.3 - 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.

5.77.4 - 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.

5.77.5 - 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.

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

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

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

5.77.9 - Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as preparações. Dispor 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*.

5.77.10 - Fornecer, **preferencialmente**, bandeja térmica com divisórias, que utilize refil descartável, 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.

5.77.11 - Dispor 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.

5.78 - Quanto à higienização e desinfecção:

5.78.1 - 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.

5.78.2 - Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, 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.

5.78.3 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

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

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

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

5.78.7 - 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.

5.78.8 - 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.

5.79 - 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.

5.80 - Quanto ao fornecimento de mão de obra / execução de atividades:

5.80.1 - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, fixo, conforme proposta comercial apresentada no certame e em número solicitado para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste Projeto Básico.

5.80.2 - 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.

5.80.3 - No **ANEXO IX-A** encontram-se os quantitativos mínimo de pessoal, por categoria, para composição do quadro de mão de obra dedicada necessária a execução do objeto. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços objeto do presente PB.

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 pela Assessoria de Nutrição conjuntamente com a Nutricionista responsável de pelo SND da Unidade.

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

5.80.4 - 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.

5.80.5 - 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 7, NR 9 e NR 32, no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato.

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

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

5.80.8 - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários.

5.80.9 - 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.

5.80.10 - 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.

5.80.11 - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC Nº 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.

5.80.12 - 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 nº 6 do MTE.

5.80.13 - Criar Livro de 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.

5.81 - 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:

5.81.1 – Caso a unidade necessite de preparações transportadas:

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.

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.

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.

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.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

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 os 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.

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.

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

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.

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.

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

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 I** deste Projeto Básico.

Os responsáveis pela entrega e distribuição das preparações deverão estar devidamente uniformizados.

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

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

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.

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.

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.

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

5.82 - Quanto às obrigações referentes ao LACTÁRIO:

5.82.1 - O Lactário é destinado ao preparo de fórmulas infantis, compreendendo as atividades de confecção, envasamento, conservação, higienização e distribuição das fórmulas e leite humano. A produção é para uso de pacientes neonatais tendo seu funcionamento por 24 horas ininterruptas. A escala de trabalho deverá ser afixada em local visível, sempre com o número de funcionários exigidos ao anexo IX-A.

5.82.2 - Área de circulação exclusiva de copeiros lactaristas, técnicos em nutrição e dietética e nutricionista do lactário;

5.82.3 - A área deverá ser devidamente equipada para manipulação e distribuição;

5.82.4 - O SND da Fundação Saúde é responsável pelo Lactário no que se refere ao funcionamento do setor no âmbito geral (normas de funcionamento, rotinas, entre outros), através de um nutricionista responsável para esta área.

5.82.5 - Os copeiros lactaristas deverão ser admitidos pela contratada e deverão receber treinamento específico para o desenvolvimento das rotinas estabelecidas no setor e deverão usar uniformes completos, conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;

5.82.6 - Os copeiros lactaristas são os responsáveis por toda a produção do setor, confecção de fórmulas lácteas, manipulação de LHBL e água filtrada, rotulagem, higienização dos equipamentos e utensílios, e distribuição das formulações e LHBL.

5.82.7 - Os equipamentos devem estar dispostos a facilitar as operações de trabalho e a limpeza do setor, impedindo a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujidades e, de modo geral, qualquer efeito adverso sobre a qualidade das preparações;

5.82.8 - A geladeira e o freezer devem ser mantidos em condições de higienização e serem de uso exclusivo do setor;

5.82.9 - Os materiais de limpeza devem ser utilizados de forma que não constituam fontes de contaminação;

5.82.10 - Os utensílios e mobiliários utilizados na sala de manipulação devem ser os estritamente necessários ao trabalho desenvolvido no setor.

5.82.11 - Deverão ser considerados como materiais: materiais descartáveis, fórmulas infantis, LHBL, mamadeiras e acessórios, gêneros alimentícios, materiais de higienização, utensílios para manipulação, antissépticos, sanitizantes, materiais de escritório, entre outros;

5.82.12 - A contratada deverá fornecer os insumos previstos no ANEXO III-A e item A.3 deste TR, necessários ao atendimento das demandas conforme solicitado pelo SND da Unidade;

5.83 - Quanto às obrigações gerais:

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

5.83.2 - 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.

5.83.3 - 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.

5.83.4 - 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

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 nestes Projeto básico 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 Projeto Básico, 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 I deste PB, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scanado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterá 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 à Assessora 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 embarçar 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 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.1 - Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa participante desta dispensa deve comprovar capacidade técnica e profissional:

<>Apresentar comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), da empresa participante e de seu (s) responsável (is) técnico (s), segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Atestado 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 Projeto Básico. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 50% (quarenta por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.7.2** - Deverá apresentar documento, devidamente assinado pelo Representante Legal da empresa proponente, declarando a existência de cozinha industrial dentro de um raio de 100km das Unidades abrangidas neste Termo de Referência.

7.3 – Apresentar declaração de Visita Técnica (optante ou não), conforme previsto no ANEXO VIII, devidamente preenchido e assinado;

08 - DA VISITA TÉCNICA

8.1 - As empresas interessadas em participar desta dispensa, poderão através do (s) seu (s) responsável (s) técnico (s), quais sejam: Nutricionista ou Diretor da empresa, vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, equipamentos e instalações, visando total ciência das condições da (s) Unidade(s) contempladas neste Termo de Referência.

8.1.1 – A visita não é obrigatória, porém caso a empresa opte por não realiza-la, deverá apresentar a Declaração contida no ANEXO VIII ratificando sua escolha e responsabilizando-se por assumir este serviço.

8.2- 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 em até 01 (um) dia útil antes da dispensa.

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 estejam 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 - A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- 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 absorvivo;
- 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, constantes no anexo II;
- Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. 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
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50

	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40
	- FRIOS	G	40	40

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
	- OU SOPA	ML	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200
III	LEGUMINOSAS	G	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120
	- OU CARNE SECA	G	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJADA)	G	120
	- OU CARNE SUÍNA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170
	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250
	- OVOS	UND	2
V	GUARNIÇÃO:		
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150/200
	- OU FAROFA	G	50
	- OU PIRÃO	G	100
	- OU POLENTA	G	100
VI	SOBREMESA:		
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100
	- SORVETE	G	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25
IX	- CAFÉZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	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
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
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1
5	SUÍNO	COPA	ASSADO/FRITO	1	-
	LÍNGUA	LOMBO,	ENSOPADO		
		CARRÉ,	ENSOPADO/ FRITO		
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1
7	BOVINO	CHÃO DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO	
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1	SALADAS
2	SOPAS
3	MASSAS
	ARROZ

4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B 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	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A 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 GELEIA 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 será de forma, 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)			950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	250	250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	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
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- 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-A;

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 (**)

1. PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
2. 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 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	-	40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	40	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/25	-	45/70	20/25
	+ BISCOITO C/ OU S/ SAL				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 glicídios) (*)			
	- 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:	G	-	-
	- OU MASSAS	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	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
II	- 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 (****)	-	-

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 quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

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	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ		200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
VII	- CREME DE LEITE	G	15	x
	- 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.

11.4.3- 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
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA	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) 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	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	CEREAL:			
	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	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
IV	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- 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	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 GELEIA 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	CEREAL:			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, 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	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	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: 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	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CEREAL:			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA	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) PORÇÕES:		
- 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.

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- 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.

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

11.4.9- DIETAS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERAPICO (QT):

As dietas QT serão compostas a partir das dietas básicas e com produtos em embalagem individual nas pequenas preparações alimentares. É proibido o fornecimento de alimentos crus.

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

OBS 1: Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada.

11.4.10 – KIT LANCHE PARA PACIENTES ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO

Nº DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	- BISCOITO SALGADO, DIVERSOS SABORES	40/50G
	Tipo CREAM CRACKES (em sachê individual embalado industrialmente)	
II	- BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (recheados, Walfer) (em sachê individual embalado industrialmente)	80G
	- OU BOLO INDUSTRIALIZADO	80G
III	- QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR	20G
IV	- LEITE ACHOCOLATADO industrializado em caixa individual	200ML
	- OU IOGURTE	200ML
	- OU REFRIGERANTE	350ML
VII	- SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL	200ML

OBS 1: Os alimentos constantes desta listagem acima deverão ser fornecidos em embalagens descartáveis individuais, salvo orientação contrária do SND da contratante

OBS 2: Para viabilizar a distribuição dos lanches acima citado é necessário o acompanhamento de um funcionário (copeiro) da contratada para montagem e entrega através de romaneio de pedido expedido pelo SND da Unidade com assinatura da Nutricionista da empresa.

12 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO**12.1 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DO CONTRATO DA UNIDADE:**

- Deverá ser apresentado o Relatório Mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO I deste PB, da Fiscalização do Contrato, e entregue 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.

Observação: Em caso de relatórios sem ocorrência, o mesmo deverá estar sinalizado, assinado e também entregue.

12.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA:

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:

- Documentos de apuração da quantidade de serviço de preparações utilizado e mão de obra empregada, referentes a execução do serviço;
- Planilhas de controle de temperaturas, relatório de análises, treinamento, conforme solicitados aos itens 6.4, 6.7 e 6.8 deste PB;
- Relação mensal de efetivos, admitidos e demitidos da Unidade;
- Cópia dos contratos de trabalho e comprovação de pagamento de verbas rescisórias, quando da entrada e saída de um funcionário respectivamente;
- Folhas de Pontos referente a Mão de Obra;
- Comprovantes de pagamento de benefícios com listagem nominal;
- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 33º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior)
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados na Unidade Hospitalar, constante no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

12.3 – 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.

12.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser composta considerando a quantidade de serviços de preparações processados (quantitativo) de acordo com o que foi efetivamente distribuído nas refeições.

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
SERVIDORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA) • DESJEJUM/ ALMOÇO • MERENDA/ JANTAR
SERVIDORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENAS) • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
SERVIDORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1. PREPARAÇÃO: GRANDE • 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 PEQUENAS) • 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 LÁCTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	OUTRAS DIETAS
		KIT LANCHE
		ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)

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

12.4.2 - As preparações fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas adultas de mesmo tipo. Considerando que para a dieta infantil sua elaboração é menor, quantitativamente resultando em uma gramatura mais baixa, porém não tão menor do que a representada em uma dieta adulta, considerou-se o valor de 80% da dieta adulta básica bem representado para a cobrança da mesma.

12.4.3 - As dietas líquidas fornecidas para pacientes adultos terão preço unitário fixado em 60% (sessenta 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 Projeto Básico, 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.

12.4.4 – Das preparações / alimentações complementares / fórmulas infantis:

Esclarecemos que utilizamos como parâmetro uma porcentagem em relação ao valor final mensal cotado por Unidade para tal fornecimento visto que não há consumo em quantidade constante destes por fatores diversos, como número de pacientes internados e suas necessidades particulares que influenciam diretamente nos quantitativos. Esses valores flutuarão de acordo com a necessidade da Unidade assim como o fornecimento de preparações alimentares, tendo como teto máximo os valores apresentados no ANEXO IX – RESUMO DE COTAÇÃO.

12.4.4 – Os históricos de consumos de alimentos complementares, fórmulas infantis e preparações estão presentes nos ANEXOS II e III - B, respectivamente, que foram utilizados como estudo para as porcentagens definidas.

12.5 - 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.

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

A.1 UTENSÍLIOS

- A.1.1 Bandejas lisas, Bandeira térmicas, Prato Térmico de três ou quatro divisões, de material de boa qualidade;
- A.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável 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 aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmite” 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.2.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;
- A.2.8 Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;
- A.2.9 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;
- A.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.
- A.2.11 Papel descartável para bandeja

A.3 UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

- A.3.1 Mamadeiras completas, com capacidade de mililitros (ml) diversos, confeccionadas em plástico resistente, incolor ou transparente, ambas de boa qualidade;
- A.3.2 Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas para lavagem de mamadeiras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;
- A.3.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a rio;
- A.3.4 Pinças de aço inoxidável;
- A.3.5. Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.
- A.3.6. Copos dosadores;
- A.3.7. Jarras;
- A.3.8. Colheres de inox;
- A.3.9. Maletas termolar;
- A.3.10. Potes organizadores pequenos, médios e grandes
- A.3.11. Borrifadores de álcool;
- A.3.12. Panela de inox 3L com tampa

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, em louça branca de boa qualidade;
- B.1.4 Jogos americanos ou toalhas de mesa; de material adequado, de boa qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

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 ou sem tampa, para sobremesa;
- B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

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.

14 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 - O prazo de vigência do contrato, será de no máximo 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser rescindido tão logo o processo licitatório seja concluído, conforme determinação da Fundação Saúde.

15- DA GARANTIA DO CONTRATO

15.1 – 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.º 8.666/93).

16- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

16.1 – 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.

17- 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:

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

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:

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

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:

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

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.

15 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

15.1- O regime de execução será empreitada por preço unitário. Segundo o art. 6º, inciso VIII c/c art. 10, da Lei nº 8.666/93, deverá ser adotado o regime de execução “empreitada por preço unitário”, vez que o serviço engloba preparações alimentares com unidades determinadas e preços certo para cada uma delas, sendo efetivamente pago o que for consumido no mês de referência.

Rio de Janeiro, 30 de julho de 2021.

Carolyn Gallindo

Setor de Nutrição/Gerência de Serviços - FS

ID 5084006-1

ANEXO I

ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇO

Fica estabelecido entre as partes Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA

ANEXOS	APLICAÇÃO DO DESCONTO
ANEXO I-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO	VALOR DA NOTA
ANEXO I-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES	QUANTITATIVO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR INADEQUADAS
ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS	VALOR DA NOTA
ANEXO I-D: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA	DIAS SEM REPOSIÇÕES
TOTAL	

ANEXO I-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.

Mês de competência:

Unidade:

Empresa:

LEGENDAS
S – SIM
N - NÃO
PRIORIDADES:
1 – ALTA
2 – MÉDIA
3 - BAIXA

• 1ª ASSINATURA DA UNIDADE:

NOME:

CARGO:

MATRÍCULA/ID:

E-MAIL:

• 2ª ASSINATURA DA UNIDADE:

NOME:

CARGO:

MATRÍCULA/ID:

E-MAIL:

• ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA:

NOME:

CARGO:

CRN:

E-MAIL:

1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO							
Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
1	Os funcionários higienizam as mãos antes de iniciar as atividades						
2	Higienização de hortifrúti						
3	Utilização de toucas						
4	Funcionários realizam dupla função						
5	Há responsável técnico diariamente						
6	Os funcionários utilizam luvas descartáveis e toucas						
7	Os funcionários higienizam os utensílios utilizados na cozinha						
8	Os equipamentos estão limpos e higienizados						
9	Os uniformes se encontram limpos						
10	O descongelamento é forçado						
11	Os alimentos ficam fora da geladeira por mais de 4 horas						
12	Todos os alimentos possuem etiquetas						
13	As gavetas da geladeira possuem alimentos misturados						
14	Estoque em temperatura adequada, limpo e não possuem alimentos misturados						
15	Coletam amostra e deixam congelada por 3 dias						
16	Os POPs estão atualizados e de fácil acesso de visualização para os funcionários						
17	O manual de boas práticas está atualizado						
18	O refeitório se encontra limpo						
19	Todas as cadeiras e mesas estão em conformidades para uso						
20	Os dispenses de álcool em gel funcionam corretamente						
21	Os dispenses de papel toalha funcionam corretamente						
TOTAL DE PONTOS							

Observações:

2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS						
Itens	RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
22	Forno					
23	Balcão térmico					
24	Freezers					
25	Geladeiras					
26	Chapas					
27	Luminárias					

28	Exaustor					
29	Ralos e pias					
30	Janelas					
31	Bancadas					
32	Lixeiras					
33	Área de recebimento					
34	Vestiário					
35	Estoque					
36	Alimentos estocados corretamente					
37	Palhetes estocados corretamente					
38	Climatização do ambiente					
39	Panelas					
40	Área de lavagem					
41	Chão					
TOTAL DE PONTOS						

Observações:

3- CHECKLIST MÃO DE OBRA						
Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias (S/N)	Prioridade (1, 2,3)
42	Há treinamento frequente para funcionários					
43	Os funcionários usam equipamentos de segurança (luvas para cortar carne, luvas de borracha para manusear lixo)					
44	A temperatura da cozinha ultrapassa de 25 graus célsius					
45	Todos os funcionários trabalham com os uniformes completos, sem adornos e maquiagem					
46	Os pagamentos e benefícios realizados pela empresa estão em dia					
TOTAL DE PONTOS						

4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES						
Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias? (S/N)	Prioridade (1, 2,3)
47	Os cardápios elaborados seguem todos os critérios estabelecidos no Projeto básico (insumos, variedades, trocas previamente avisadas e autorizadas)					
48	Aceitação das preparações alimentares servidas					
49	Número de utensílios é adequado					
50	A empresa manteve seus estoques de insumos em dia					
TOTAL DE PONTOS						

Total da pontuação:		
Classificação		Desconto (valor da nota)
Ruim (15 pontos)		2%
Regular (16 a 32 pontos)		0,5%
Bom (33 a 50 pontos)		-
Valor do Desconto (\$)		

Quanto as documentações anexadas:**1. CONTRADADA:**

- () Planilha de Controle de Temperatura de Preparações Alimentares
- () Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos
- () Relatório de Treinamentos de Funcionários
- () Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das preparações alimentares (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo

Análises:

- () Utensílios
- () Superfície
- () Equipamentos
- () Alimento
- () Mão de manipuladores

2. CONTRATANTE:

- () Planilha de Acordo de Níveis de Serviços
- () Relatório de Notificação
- () Relatório de Liberação de preparações alimentares
- () Relatório de Alimentações Complementares Fornecidos

- () Relatório de Fórmulas Infantis Fornecidas
- () Relatório de Faltas de Funcionários
- () Dedetização e desratização da UAN
- Análises:
- () Água

ANEXO I-B: FALTA/SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no quantitativo de preparações alimentares por dia acusados.

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	20%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
GUARNIÇÃO	19%
ARROZ E FEIJÃO	20%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA	5%
SOBREMESA	5%
ÁGUA	5%
REFRESCO/ SUCO	1%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA E AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

ATRASO DAS DISTRIBUIÇÕES DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.
ATRASO EM MAIS DE 15 MINUTOS	10%
ATRASO EM MAIS DE 30 MINUTOS	20%

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO				
UNIDADE:				
MÊS:				
TIPO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS	DATA DA OCORRENCIA	VALOR UNITÁRIO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR
DESJEJUM				
COLAÇÃO				
ALMOÇO				
MERENDA				
JANTAR				
CEIA				

ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.

FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 3 VEZES AO MÊS	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO
LIMPEZA	5%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME/ EPI	2%
UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS	5%

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO - OUTROS
UNIDADE:
MÊS:

TIPO DE SERVIÇO	INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS NOTIFICADAS	DATAS DA OCORRENCIA	% DE DESCONTO CONTIDA NO PB	VALOR DO DESCONTO
LIMPEZA					
MANUTENÇÃO PREDITIVA					
MANUTENÇÃO CORRETIVA					
UNIFORME					
UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS					

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:
ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO PROJETO BÁSICO

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

DATA	OCORRÊNCIA	PRAZO ACORDADO PARA ATENDIMENTO DA INCONFORMIDADE	ANUÊNCIA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA	RATIFICO FISCAL DO CONTRATO

ANEXO I-D: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado em cima do valor diário do cargo pela quantidade de dia de falta sem reposição.

RELATÓRIO DE FALTAS DE FUNCIONÁRIOS PARA DESCONTO POR FALTAS SEM SUBSTITUIÇÕES					
Unidade:					
Empresa:					
Mês de competência:					
DATA DA FALTA	NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO	CARGO	ESCALA DO FUNCIONÁRIO	HOUVE SUBSTITUIÇÃO DO MESMO? S/N	SE SIM, NOME DO FUNCIONÁRIO QU

RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO E/OU KIT LANCHE.

Unidade:

Empresa:

DATA	NOME	TIPO DE ALIMENTAÇÃO LIBERADA	JUSTIFICATIVA	QUEM SOLICITOU A LIBERAÇÃO	QUEM LIBEROU	ASSINATURA

ANEXO I-F: FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

Unidade:
Mês de competência:
Empresa:

Data	Nome do Paciente	Nº do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matricula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:
Assinatura da Direção:
Assinatura da Nutricionista responsável da Empresa:

ANEXO I-G: FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS

Unidade:
Mês de competência:
Empresa:

Data	Nome do Paciente	Nº do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matricula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:
Assinatura da Direção:
Assinatura da Nutricionista responsável da Empresa:

ANEXO II A
ESTIMATIVA DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

As alimentações complementares são para atender os pacientes em casos excepcionais de acordo com suas situações atípicas a rotina de distribuição de preparações alimentares. Tais alimentos possuem relevância para a Unidade, posto que os cardápios instruídos no corpo do Projeto Básico são generalizados e restritos em relação a variação e frequência de oferta dos mesmos para atendimento de todas as Unidades, não considerando tais particularidades.

Considerando que não há um histórico de consumo constante e a variação das necessidades apresentadas pelos pacientes, o valor cobrado pelo fornecimento das alimentações complementares será em **até 0,5% do valor total de Preparações Alimentares + Mão de Obra calculada.**

Todos os itens fornecidos devem ser justificados conforme ANEXO I-F.

DESCRIÇÃO	UNIDADE	(S) VALOR UNITÁRIO
1- Água de coco natural	Litro	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Copo 200 ml	
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	
4- Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	
5- Bolas de frutas (pç)	5 g	
6- Bebidas isotônicas	473 ml	
7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc)	50 g.	
8- Bolo industrializado	45g	
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	
11- Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	
12.1- Abacaxi	150g	
12.2- Ameixa seca	150g	
12.3- Banana	150g	
12.4- Laranja	50g	
12.5- Maçã	150 g.	
12.6- Mamão	150 g.	
12.7- Melancia	150g.	
12.8- Melão	150g.	
12.9- Pêra	150 g.	
13- Gelatina comum	100g.	
14- Gelatina dietética	100g.	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	
16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	
17- Geleia de mocotó	80g.	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	
23- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	
26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L-metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	

26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	
27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	
27.4- Módulo de glutamina	5g.	
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	
33- Picolé de frutas	Und	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	
36- Salada de fruta	120 g.	
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	

ANEXO II B**HISTÓRICO DE CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTARES**

HISTÓRICO DE CONSUMO - ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR							
DESCRIÇÃO	UNIDADE	jun/21	mai/21	abr/21	mar/21	fev/21	jan/21
1- Água de coco natural	Litro	0	0	0	0	0	0
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	0	0	0	0	0	0
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	0	0	0	0	0	0
4- Água mineral industrializado galão 20 litros	Unid	0	0	0	0	0	0
5- Balas de frutas (pç)	5 g	0	0	0	0	0	0
6- Bebidas isotônicas	473 ml	0	0	0	0	0	0

7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc)	50 g.	5	6	8	6	0	7
8- Bolo industrializado	45g	0	0	0	0	0	0
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	0	0	0	0	0	0
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Unid	3000	3000	3000	3000	3000	3000
11- Frasco diet de 300 a 500 ml	Unid	0	0	0	0	0	0
12.1- Abacaxi	150g	0	0	0	0	0	0
12.2- Ameixa seca	150g	0	0	0	0	0	0
12.3- Banana	150g	0	0	0	0	0	0
12.4- Laranja	50g	0	0	0	0	0	0
12.5- Maça	150 g.	0	0	0	0	0	0
12.6- Mamão	150 g.	0	0	0	0	0	0
12.7- Melancia	150g.	0	0	0	0	0	0
12.8- Melão	150g.	0	0	0	0	0	0
12.9- Pêra	150 g.	0	0	0	0	0	0
13- Gelatina comum	100g.	0	0	0	0	0	0
14- Gelatina dietética	100g.	0	0	0	0	0	0
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g.	0	0	0	0	0	0
16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Unid	0	0	0	0	0	0
17- Geleia de mocotó	80g.	0	0	0	0	0	0
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	0	0	0	0	0	0
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	0	0	0	0	0	0
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	0	0	0	0	0	0
23- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0	0	0	0	0
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	0	0	0	0	0	0
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	0	0	0	0	0	0
26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.3- Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.5- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.6- Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	0	0	0	0	0	0
26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g.	1	1	1	1	1	1
27.1- Módulo de fibras solúveis	5g.	0	0	0	0	0	0
27.2- Módulo com mix de fibras	5g.	0	0	0	0	0	0
27.3- Módulo de proteína a base de caseinato	10g.	0	0	0	0	0	0
27.4- Módulo de glutamina	5g.	0	0	0	0	0	0
27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose	10g.	0	0	0	0	0	0
27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10ml	0	0	0	0	0	0
27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g.	0	0	0	0	0	0
27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g.	0	0	0	0	0	0
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	0	0	0	0	0	0
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	0	0	0	0	0	0

30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante).	Litro	1	0,8	0,6	0,8	1	0,6
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	0,6	1	0,8	0,6	0,8	0,6
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	0	0	0	0	0	0
33- Picolé de frutas	Und	0	0	0	0	0	0
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30 g.	0	0	0	0	0	0
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	0	0	0	0	0	0
36- Salada de fruta	120 g.	0	0	0	0	0	0
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	0	0	0	0	0	0
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110 g.	0	0	0	0	0	0
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	0	0	0	0	0	0
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	0	0	0	0	0	0
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	0	0	0	0	0	0

ANEXO III A**FÓRMULAS INFANTIS**

As Fórmulas Infantis são para atender os pacientes da pediatria. Tais fórmulas possuem relevância para a Unidade, posto que os cardápios instruídos no corpo do Projeto Básico são generalizados para atendimento de todas as Unidades, não considerando tais particularidades.

Considerando que não há um histórico de consumo constante e a variação das necessidades apresentadas pelos pacientes, o valor cobrado pelo fornecimento das alimentações complementares será em até **5% do valor total de Preparações Alimentares + Mão de Obra calculada.**

Todos os itens fornecidos devem ser justificados conforme ANEXO I-G.

ESTIMATIVA/MÊS - LOTE I		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (\$)
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos .	Litro	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos .	Litro	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
6 - Fôr mula para lactentes, à base de soja, acrescido de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção 5 g	
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	
12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	

ANEXO III B

HISTÓRICO DE CONSUMO DE FÓRMULAS INFANTIS

FÓRMULAS INFANTIS - HISTÓRICO DE CONSUMO - HOSPITAL MÃE							
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	jun/21	mai/21	abr/21	mar/21	fev/21	jan/21
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado, enriquecido com ferro, vitaminas e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	3,92	0	5,44	8,08	0,4
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto - dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
6 - Fórmula para lactentes, à base de soja, acrescida de malto-dextrina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
7 - Fórmula para lactentes prematuros e recém-nascidos com baixo peso, contendo soro de leite desmineralizado, leite desnatado, TCM, óleos vegetais, malto- dextrina, lecitina de soja, taurina, L-carnitina, LCPUFAs, vitaminas e sais minerais.	Litro	65,182	61,967	46,076	47,503	35,4	58,096
8 - Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, maltos e - dextrina e minerais.	Porção 5 g	0	0	0	0	0	0
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	20,229	0	0
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	0	0	0	0	0	0
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas de soja, TCM, óleo vegetal e carboidratos de fácil digestão.	Litro	8,12	9,759	4,64	0	1,78	0,96
12 - Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nascimento. Alta absorção.	Litro	0,07	4,786	5,509	1,059	0	0

ANEXO IV A**SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE**

SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE
SND	REFEITÓRIO (FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES)
SND	ALOJAMENTOS (DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS PACIENTES)
SND	PPP e ACRR
SND	LANCHES SETORES E DIRETORIA (LANCHE NOTURNO)

ANEXO IV-B**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DA UNIDADE E RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MINIMAMENTE NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO SERVIÇO ESTIMADO PELAS RESPONSÁVEIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DAS UNIDADES**

Cumpra esclarecer que neste anexo encontram-se descritas uma listagem de equipamentos/mobiliário e utensílios/eletrodomésticos que as responsáveis pelo serviço de nutrição e dietética das Unidades entendem como necessários a boa execução do serviço, porém não se trata de uma exigência. Entretanto, ressaltamos que a contratada deve cumprir o **item 5.58** deste Termo de Referência.

• EQUIPAMENTOS/ MOBILIÁRIO PATRIMÔNIO DA UNIDADE

TIPO	QUANTIDADE	LOCAL DE USO	JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE
Maquina de lavar louças	1	área de higienização de Pacientes	Promove higienização adequada
Estante inox	1	área de higienização de Pacientes	Suporte de utensílios higienizados
Geladeira	1	área de envase	Acondicionamento de saladas e sobremesas
Pass Trough quente	1	área de envase	Manter Temperatura das refeições
Pass Trough frio	1	área de envase	Manter temperatura de saladas e sobremesas
Cafeteira	1	área de envase	Produção de café em litros
Balcão térmico	1	área de envase	Manter temperatura das refeições do refeitório
Estante inox	3	área de envase	Apoio de material para distribuição de dietas
Estante inox	1	sala de descartável	Promove organização

Estante ferro	1	sala de descartável	Promover organização
Estante ferro	1	DML	Guardar material de higienização
Maquina de lavar louças	1	sala higienização pratos funcionários	Promover Higienização
Estante inox	1	sala higienização pratos funcionários	Promover organização de material
Balcão	3	sala higienização pratos funcionários	Apoio de utensílios
Balcão de inox	1	área de magarefe	Apoio de momoblocos
Fogão	1	área da cozinha	Cocção de alimentos
Chapa	1	área da cozinha	Cocção de preparações grelhadas
Caldeiras	2	área da cozinha	cocção de leguminosas
Forno combinado	1	área da cozinha	confeção de preparações assadas
Coifas	3	área da cozinha	Sucção de fumaça e gordura
Balcão de inox	2	área da cozinha	Apoio e organização
Balcão de inox	1	área de pré preparo	Apoio e organização
Câmara resfriada	1	área do estoque	Acondicionar alimentos pré preparados
estante inox	2	área do estoque	Apoio e organização de material
Câmara congelada	1	área do estoque	Acondicionar alimentos congelados
Estante de inox	1	área do estoque	Apoio e organização
Estante de inox	3	estoque seco	Apoio e organização
Estante de inox	1	área de recebimento	Apoio de material para distribuição de dietas
Maquina de gelo	1	área de recebimento	Promover o resfriamento de sucos
Balcão frio	1	área de distribuição refeitório	Manter temperatura de saladas e sobremesas
balcão quente	1	área de distribuição refeitório	Manter temperatura das preparações
Bancada de apoio para refresqueira	1	área de distribuição refeitório	Apoio e organização
bancada de apoio bandejas ,pratos e talheres	1	área de distribuição refeitório	Apoio e organização
Estante de inox	2	área de higienização de panelas	Apoio e organização
Rechaud	1	lactário	Manter temperatura das fórmulas lácteas
Ar condicionado	2	lactário	Promover temperatura de manipulação
Geladeira	2	lactário	Manter a temperatura adequada de amostras e leite materno ordenhado
Computador	1	lactário	Execução de tarefas burocráticas
Impressora	1	lactário	Execução de tarefas pertinentes ao lactário
Fogão elétrico de 2 bocas	1	lactário	Fervura de água para diluição de fórmulas lácteas

• **MÍNIMO DE EQUIPAMENTOS/ MOBILIÁRIO COMPLEMENTARES NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO SERVIÇO ESTIMADO PELA UNIDADE:**

TIPO	QUANTIDADE	LOCAL DE USO	JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE
Freezer horizontal 2 portas	1	cozinha	Armazenamento de carnes congeladas na área do magarefe
Freezer horizontal 1 porta	1	cozinha	Armazenamento de carnes resfriadas
Freezer horizontal 2 portas	1	cozinha	Acondicionamento de legumes preparados crus
Liquidificador doméstico	1	cozinha	Preparo de vitaminas e sucos na área de envase
Mesa inox apoio fritadeira	1	cozinha	Apoio para utensílios e maquinários
Carrinho de distribuição de refeições de dois andares de inox	1	cozinha	Acondicionamento de dietas na distribuição das refeições
Balança digital 40 kg	1	cozinha	Auxilia na correção da pesagem de legumes na área de pré preparo
Extrator de suco industrial	1	cozinha	Preparo de sucos para pacientes constipantes na área de pequenas refeições
Amaciador de carnes	1	cozinha	Auxilia na confecção de carne vermelha na área do magarefe
Suporte para facas	1	cozinha	Auxilia na organização de setor
Palhetes grande	10	cozinha	Auxilia na organização e recebimento de mercadorias na área de recebimento
Palhetes médios	10	cozinha	Auxilia na organização e recebimento de mercadorias na área de recebimento
Lixeira retangular branca 200 L	3	Cozinha	Auxilia na organização e higiene
Lixeira retangular branca 100 L	3	cozinha	Auxilia na organização e higiene na área de pré-preparo
Refresqueira	1	refeitório	
Suporte para bomba e detergente	1	cozinha	área de higienização
Diluidores de detergentes	3	cozinha	área de higienização
Mesa para escritório	1	cozinha	execução de tarefas na sala de nutrição
Cadeira para escritório	1	cozinha	execução de tarefas na sala de nutrição
Armário	1	cozinha	guarda material de escritório na sala de nutrição
Ar condicionado	1	cozinha	manutenção temperatura do ambiente na sala de nutrição
Computador	1	cozinha	execução de tarefas na sala de nutrição
Impressora	1	cozinha	execução de tarefas na sala de nutrição

**ANEXO V-
ENDEREÇO DA UNIDADE**

LOTES	UNIDADE	ENDEREÇO
I	HOSPITAL ESTADUAL DA MÃE	Av. Jorge Júlio da Costa dos Santos, 400 - Rocha Sobrinho, Mesquita - RJ, 26572-530

**ANEXO VI – A
ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES
Obs.: Ratificamos que só serão faturadas as preparações alimentares efetivamente fornecidas.**

A estimativa quantificada foi realizada pelas responsáveis pelo serviço de alimentação nas Unidades.

HOSPITAL MÃE	
TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	3192
Colação	0
Almoço	4417
Merenda	2540
Janta	2027
Ceia	0
Total	12176
Dieta Normal	ACOMPANHANTES
Desjejum	258
Colação	0
Almoço	402
Merenda	0
Janta	368
Ceia	0
Total	1028
Dieta Normal	Paciente ADULTO
Desjejum	0
Colação	0
Almoço	0
Merenda	0
Janta	0
Ceia	0
Lanche Noturno	0
Total	0
Dieta Branda	Paciente ADULTO
Desjejum	1808
Colação	1619
Almoço	1900
Merenda	2138
Janta	1600
Ceia	1959
Lanche Noturno	20
Total	11044
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO
Desjejum	5
Colação	5
Almoço	5
Merenda	5
Janta	5
Ceia	5
Lanche Noturno	20
Total	50
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO
Desjejum	0
Colação	0
Almoço	0
Merenda	0
Janta	0
Ceia	0
Lanche Noturno	20
Total	20
Dieta Líquida	Paciente ADULTO
Desjejum	150
Colação	70
Almoço	150
Merenda	80
Janta	100
Ceia	70
Lanche Noturno	20
Total	640
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO
Desjejum	2
Colação	2
Almoço	2
Merenda	2
Janta	2
Ceia	2
Lanche Noturno	20
Total	32
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO
Desjejum	0

Colação	0
Almoço	0
Merenda	0
Janta	0
Ceia	0
Lanche Noturno	20
Total	20
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO
Desjejum	8
Colação	8
Almoço	8
Merenda	8
Janta	8
Ceia	8
Lanche Noturno	20
Total	68
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO
Desjejum	2
Colação	2
Almoço	2
Merenda	2
Janta	2
Ceia	2
Lanche Noturno	20
Total	32
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO
Desjejum	1
Colação	1
Almoço	1
Merenda	1
Janta	1
Ceia	1
Lanche Noturno	20
Total	26
Lactário	Paciente RN
Água Mineral 1,5L	360
Total	360
Posto de Coleta de Leite Humano	Puérperas
Kit Lanche	90
Total	90
Total MENSAL	25586
TOTAL 180 DIAS	153.516

ANEXO VI – B**HISTÓRICO DE CONSUMO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES**

HISTÓRICO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES - ULTIMOS 6 MESES						
TIPO DA REFEIÇÃO	jun/21	mai/21	abr/21	mar/21	fev/21	jan/21
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	3192	3236	3013	3063	2553	2815
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	4417	4360	4104	4450	3813	3942
Merenda	2540	2656	2393	2526	2053	2077
Janta	2027	2173	1970	2009	1794	1923
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	12176	12425	11480	12048	10213	10757
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES	ACOMPANHANTES
Desjejum	258	207	237	625	632	686
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	402	506	491	1177	1147	1167
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	368	442	429	968	946	1029
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	1028	1155	1157	2770	2725	2882
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	1808	2200	1975	2132	2046	1734
Colação	1619	1989	1921	1954	1789	1585
Almoço	1900	2321	2100	2300	2125	1777
Merenda	2138	2373	1995	2324	1950	1908

Janta	1600	2034	1800	1900	1795	1750
Ceia	1959	2343	1547	1750	1582	1347
Total	11024	13260	11338	12360	11287	10101
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	5	3	3	2	2	1
Colação	5	3	3	2	2	1
Almoço	5	3	3	2	2	1
Merenda	5	3	3	2	2	1
Janta	5	3	3	2	2	1
Ceia	5	3	3	2	2	1
Total	30	18	18	12	12	6
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	150	130	150	140	130	145
Colação	70	50	40	50	40	52
Almoço	150	100	100	130	160	150
Merenda	80	60	60	60	50	72
Janta	100	110	90	100	90	93
Ceia	70	80	90	100	80	85
Total	620	530	530	580	550	597
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	1	3	0	2
Colação	0	0	1	3	0	2
Almoço	0	0	1	3	0	2
Merenda	0	0	1	3	0	2
Janta	0	0	1	3	0	2
Ceia	0	0	1	3	0	2
Total	0	0	6	18	0	12
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	0	0	0	0
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	0	0	0	0	0	0
Merenda	0	0	0	0	0	0
Janta	0	0	0	0	0	0
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	8	11	6	3	10	9
Colação	8	11	6	3	10	9
Almoço	8	11	6	3	10	9
Merenda	8	11	6	3	10	9
Janta	8	11	6	3	10	9
Ceia	8	11	6	3	10	9
Total	48	66	36	18	60	54
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	1	0	2	0	0
Colação	0	1	0	2	0	0
Almoço	0	1	0	2	0	0
Merenda	0	1	0	2	0	0
Janta	0	1	0	2	0	1
Ceia	0	1	0	2	0	1
Total	0	6	0	12	0	2
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0	1	0	0	0
Colação	0	0	1	0	0	0
Almoço	0	0	1	0	0	0
Merenda	0	0	1	0	0	0
Janta	0	0	1	0	0	0
Ceia	0	0	1	0	0	0
Total	0	0	6	0	0	0
Total MENSAL	24926	27460	24571	27818	24847	24411

ANEXO VII – A**CUSTO UNITÁRIO E TOTAL POR REFEIÇÃO POR UNIDADE**

Todas as dietas devem ser precificadas, uma vez que todas são passíveis de serem utilizadas no decorrer da prestação de serviço conforme a necessidade da Unidade.

HOSPITAL DA MÃE		
TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO	CUSTO (\$)

Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	3192		
Colação	0		
Almoço	4417		
Merenda	2540		
Janta	2027		
Ceia	0		
Total	12176		
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	258		
Colação	0		
Almoço	402		
Merenda	0		
Janta	368		
Ceia	0		
Total	1028		
Dieta Normal	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Lanche Noturno	0		
Total	0		
Dieta Branda	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	1808		
Colação	1619		
Almoço	1900		
Merenda	2138		
Janta	1600		
Ceia	1959		
Lanche Noturno	20		
Total	11044		
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	5		
Colação	5		
Almoço	5		
Merenda	5		
Janta	5		
Ceia	5		
Lanche Noturno	20		
Total	50		
Dieta Semilíquida	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Lanche Noturno	20		
Total	20		
Dieta Líquida	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$) - 60% do VALOR DA DIETA NORMAL	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	150		
Colação	70		
Almoço	150		
Merenda	80		
Janta	100		
Ceia	70		
Lanche Noturno	20		
Total	640		
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	2		
Colação	2		
Almoço	2		
Merenda	2		
Janta	2		
Ceia	2		
Lanche Noturno	20		
Total	32		
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	0		
Colação	0		
Almoço	0		
Merenda	0		
Janta	0		
Ceia	0		
Lanche Noturno	20		
Total	20		

Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	8		
Colação	8		
Almoço	8		
Merenda	8		
Janta	8		
Ceia	8		
Lanche Noturno	20		
Total	68		
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	2		
Colação	2		
Almoço	2		
Merenda	2		
Janta	2		
Ceia	2		
Lanche Noturno	20		
Total	32		
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Desjejum	1		
Colação	1		
Almoço	1		
Merenda	1		
Janta	1		
Ceia	1		
Lanche Noturno	20		
Total	26		
Lactário	Paciente RN	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Água Mineral 1,5L	360		
Total	360		
Posto de Coleta de Leite Humano	Puérperas	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Kit Lanche	90		
Total	90		
Total MENSAL	25586		
TOTAL GLOBAL (180 DIAS)	153516		

ANEXO VII – B
CUSTO TOTAL POR LOTE

VALOR DA UNIDADE (\$)	
MENSAL	
GLOBAL (180 DIAS)	

ANEXO VII - C
HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
POR UNIDADES

Os horários apresentados podem sofrer alterações conforme determinação das responsáveis pelo serviço de Nutrição e Dietética das Unidades.

HOSPITAL MÃE - HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Desjejum	07:30:00	07:00:00	07:30:00
Colação	10:00:00	*****	*****
Almoço	12:00:00	11:30:00	13:30:00
Merenda	15:00:00	16:00:00	16:00:00
Jantar	18:00:00	20:00:00	*****
Ceia	20:00:00	*****	*****

(*)somente mães da UI e CTI recebem merenda no refeitório

ANEXO VIII
DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS

Proc SEI.: 080007/_____/20__

Gerência de Serviços – Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), portador do CPF nº _____, representante legal da empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, ocupante do cargo de _____, DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na dispensa epígrafada referente aos serviços de elaboração e distribuição de preparações alimentares para as unidades hospitalares: _____, que optei por:

() Realizar a visita técnica nas unidades de saúde discriminadas acima, acompanhado por um representante da Fundação Saúde, tomando conhecimento das condições locais, estando apto à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto deste TR.

X _____

Representante da Fundação (Nome/Cargo/ID)

() Não realizar a visita técnica nas unidades de saúde discriminadas acima, porém estando apto à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto deste TR.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20 ____.

X _____

Representante da Empresa

ANEXO IX A – QUANTITATIVO DE MÃO DE OBRA MÍNIMO APRESENTADO PELOS SND's DAS UNIDADES PARA PRESTAR O SERVIÇO

(*) Atenção, este é o quantitativo de PESSOAS FÍSICAS necessárias à execução do serviço;

Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO			
	Diarista	12x 36 - Diurno	12x36 - Noturno	Total
Nutricionista - Firma	1	2	0	3
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	2	2
Cozinheiro - Geral	1	2	0	3
Cozinheiro - Dieta	0	2	0	2
Almoxarife	0	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	1	0	0	1
Auxiliar de Cozinha	1	0	0	1
Copeiro	1	8	2	11
Copeiro Lactarista	1	4	4	9
Auxiliar de Limpeza	1	4	0	5
Administração	0	0	0	0
Magarefe	1	0	0	1
Total	8	22	8	38

ANEXO IX B – VALOR DE MÃO DE OBRA MÍNIMO COMPOR O SERVIÇO

Distribuição Pessoal	DIARITA		
	QUANTITATIVO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Firma	1		
Técnico de Nutrição e Dietética	0		
Cozinheiro - Geral	1		
Cozinheiro - Dieta	0		
Almoxarife	0		
Auxiliar de Almoxarifado	1		
Auxiliar de Cozinha	1		
Copeiro	1		
Copeiro Lactarista	1		
Auxiliar de Limpeza	1		
Administração	0		
Magarefe	1		
Total	8		

Distribuição Pessoal	12X36 DIURNO
----------------------	--------------

	QUANTITATIVO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Firma	2		
Técnico de Nutrição e Dietética	0		
Cozinheiro - Geral	2		
Cozinheiro - Dieta	2		
Almoxarife	0		
Auxiliar de Almoxarifado	0		
Auxiliar de Cozinha	0		
Copeiro	8		
Copeiro Lactarista	4		
Auxiliar de Limpeza	4		
Administração	0		
Magarefe	0		
Total	22		

Distribuição Pessoal	12X36 NOTURNO		
	QUANTITATIVO	CUSTO UNITÁRIO (\$)	CUSTO TOTAL (\$)
Nutricionista - Firma	0		
Técnico de Nutrição e Dietética	2		
Cozinheiro - Geral	0		
Cozinheiro - Dieta	0		
Almoxarife	0		
Auxiliar de Almoxarifado	0		
Auxiliar de Cozinha	0		
Copeiro	2		
Copeiro Lactarista	4		
Auxiliar de Limpeza	0		
Administração	0		
Magarefe	0		
Total	8		

CUSTO TOTAL DA MÃO DE OBRA (\$)	
---------------------------------	--

ANEXO X - I

PLANILHA ABERTA DE CUSTOS REFERENTE A MÃO DE OBRA

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra									
1	Tipo de serviço								
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)								
3	Salário Normativo da Categoria Profissional								
4	Categoria Profissional								
5	Data base da categoria								
Módulo 1 - Composição da Remuneração									
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)							
A	Salário-Base								
B	Adicional de Periculosidade			30% sobre o salário base					
C	Adicional de Insalubridade			40% ou 20 % ou 10% sobre o salário base					
D	Adicional Noturno			salário x 0,5833 x 0,20					
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida			salário x 8,33% x 1,20					
G	Outros (especificar)								
Total									
Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários									
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias									
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)							
A	13º (décimo terceiro) Salário			8,33% sobre a remuneração total					
B	Férias e Adicional de Férias			2,78% sobre a remuneração total					
Total									
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.									
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)						
A	INSS	20,00%							
B	Salário Educação	2,50%							

https://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=22748405&i... 43/45

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)							
A	Uniformes								
B	Materiais								
C	Equipamentos								
D	Outros (especificar)								
	Total								
	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro								
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)						
A	Custos Indiretos								
B	Lucro								
C	Tributos								
	C.1. Tributos Federais (especificar)								
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)								
	C.3. Tributos Municipais (especificar)								
	Total								
	2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO								
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)							
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração								
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários								
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão								
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente								
E	Módulo 5 - Insumos Diversos								
	Subtotal (A + B +C+ D+E)								
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro								
	Valor Total por Empregado								

ANEXO XI
RESUMO PARA COTAÇÃO

LOTE	
ITEM	HOSPITAL DA MÃE
Preparações Alimentares	
Mão de Obra	
Alimentação Complementar (0,5% do Total de Preparações Alimentares + Mão de Obra)	
Fórmulas Infantis (2% do Total de Preparações Alimentares + Mão de Obra)	
Utensílios da Empresa	
Equipamentos da Empresa	
Gás de cozinha	
Laudos de Análises Equipamentos -	
Laudos de Análise Microbiológica - Utensílios	
Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores	
Manutenção	
Mensal Unidade	
Global Unidade	
Mensal LOTE	
Global LOTE	

Rio de Janeiro, 30 julho de 2021



Documento assinado eletronicamente por **Carolynne Vianna Carmo, Assessor IV de Nutrição**, em 30/07/2021, às 11:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do [Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **20289368** e o código CRC **C44CDC1C**.



Referência: Processo nº SEI-080007/006451/2021

SEI nº 20289368

Av. Padre Leonel Franca, 248, - Bairro Gávea, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.451-000
Telefone: - fs.rj.gov.br