



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, quais sejam:

- **HESM - HOSPITAL ESTADUAL SANTA MARIA;**
- **IEDS - INSTITUTO ESTADUAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA;**

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.

Em caso de transporte de alimentos prontos, os mesmos deverão 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 das Unidades:

HESM:

Trata-se de um hospital referência no tratamento de tuberculose e comorbidades associadas, como: SIDA, desnutrição crônica, hipertensão e diabetes mellitus, dentre outras. A unidade não dispõe de emergência, as internações em sua maioria são provenientes da central de regulação de vagas (SISREG). O Hospital é o único no município do Rio de Janeiro com estrutura para atender a demanda de pacientes com tuberculose multirresistente. O tempo de internação normalmente é longo e depende do esquema tuberculínico utilizado.

Em relação a estrutura da Unidade, a mesma dispõe de 05 (cinco) andares com 02 (duas) alas, onde atualmente só uma funciona com 46 (quarenta e seis) leitos ativos distribuídos em 04 (quatro) andares. No primeiro se situa o setor de internação, este dispõe de 04 (quatro) elevadores, 02 (dois) alocados próximos a portaria, sendo um exclusivo para funcionários/visitantes e pacientes com máscara e o outro encontra-se inativo. Os outros dois elevadores se encontram no fim do corredor, sendo um exclusivo para transporte de refeições e o outro para insumos, macas e lixo de acordo com o fluxo estipulado pela

CCIH. Vale ressaltar que apesar do quantitativo de pacientes internados não ser tão elevado, as copeiras servem os pacientes em 04 (quatro) andares mais a internação, sendo um total de 05 (cinco) andares e a localização do elevador é ao lado contrário a ala dos pacientes internados, o que demanda tempo e deslocamento entre um andar e outro, por esse motivo, não podemos levar em consideração o mesmo cálculo de copeiras/número de pacientes internados em uma unidade com estrutura linear.

A Unidade funciona 24 (vinte e quatro) horas por dia, ininterruptamente, de segunda a segunda. A UAN, inicia suas atividades às 06 (seis) h e as finaliza às 20 (vinte) h e 30 (trinta) min da noite.

IEDS:

É um instituto especializado em doenças dermatológicas, sendo referência estadual em hanseníase. Também possui três pavilhões para pacientes idosos com doenças crônicas e sequelas tardias do período de internação compulsória. Por ser ex-colônia tem inserido em seu complexo pavilhões comunitários e vilas de moradores, ex-pacientes e/ou seus descendentes.

Possui atendimento ambulatorial multidisciplinar em diversas especialidades como por exemplo: tratamento para psoríase, vitiligo e participação do calendário nacional anual para prevenção de câncer de pele.

Vale ressaltar quanto a estrutura da Unidade, onde a mesma é caracterizada por ser de pequeno/médio porte visto seu número de leitos de média complexidade, com diversos prédios anexos divididos por:

- 01 (um) Prédio hospitalar com quatro andares onde: no subsolo se encontra a cozinha e o refeitório; no primeiro andar: ambulatório das especialidades, setor de raio x, odontologia e laboratório; no segundo andar: centro cirúrgico, clínica cirúrgica, farmácia e área técnica assistencial; no terceiro andar: clínica médica com nove enfermarias e um total de trinta e sete leitos, mais uma sala de estabilização com dois leitos.
- 01 (um) Prédio administrativo com dois andares, onde o primeiro se encontra o RH, infraestrutura e almoxarifado, e o segundo andar com sala de documentação médica, núcleo de vigilância hospitalar, direção administrativa e direção geral.
- 03 (três) pavilhões assistenciais: Pavilhão Jorge Rabelo com 12 (doze) leitos masculinos, Pavilhão Clementino Fraga com 15 (quinze) leitos femininos, Pavilhão Carlos Chagas com 15 (quinze) leitos mistos.
- 01 (um) Pavilhão de fisioterapia com atendimento ambulatorial em sinergia e acupuntura.
- 01 (um) Prédio ambulatorial de dermatologia com atendimento multidisciplinar para hanseníase e um auditório de centro de estudos.
- 01 (um) Prédio de Centro de Tratamento de Feridas com três salas de curativos e dois consultórios.
- 03(três) pavilhões comunitários e 05 (cinco) vilas de casas com moradia de ex-pacientes do período da colônia.

A maioria das refeições para pacientes são servidas nos pavilhões, sendo a contratada responsável por esse transporte dentro da Unidade de maneira que mantenham todas as

preparações entregues dentro dos horários estipulados pelo SND da Unidade e em condições higiênico, sanitários e de temperatura adequados.

O Instituto funciona 24 (vinte e quatro) horas por dia ininterruptamente, com distribuição de refeições iniciando as 06 (seis) h e 30 (trinta) min da manhã e finalizando as 19 (dezenove) na cozinha, sem funcionamento no período noturno após encerramento da última refeição.

02.2 - Da formação de lote:

Para a formação do lote foi realizado estudo sistemático das Unidades, onde utilizou-se os seguintes critérios para o agrupamento: a proximidade geográfica e junção de unidades de grande e médio porte visando atratividade. Ressalta-se que a opção pela formação de lote viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo a competitividade.

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

Informamos que as Unidades HESM e IEDS (LOTE II) encontravam-se assistidas através do contrato nº 24/2021, oriundo do processo regular [SEI-080007/005439/2020](#), com sua vigência iniciada em 25/02/2021.

Ocorre que, em 07/04/2021 a empresa arrematante do lote solicitou a rescisão dos contratos firmados com esta Fundação Saúde, conforme sei [15926669](#).

Tendo em vista que não foi possível o prosseguimento do atual contrato através segundo e terceiro preço arrematantes deste lote, Pregão nº 95/2020, uma vez que os mesmos declinaram conforme sei [16430089](#) e [16747216](#), faz-se necessária a contratação emergencial a fim de evitar a descontinuidade do serviço.

Cumprir informar que este setor de Nutrição está instruindo novo processo regular licitatório para estas Unidades, porém o mesmo se encontra cumprindo a fase de elaboração de Estudo Técnico Preliminar para abertura do Termo de Referência. Tão logo seja concluído, o mesmo prosseguirá para licitação.

Considerando que não há previsão para conclusão do certame licitatório e a essencialidade de manter o serviço de forma contínua, por se tratar de alimentação, se faz necessária a contratação EMERGENCIAL de empresa para a prestação do serviço com validade de 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.

O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, dietética e alimentos complementares com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista no Termo de Referência.

A contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados na unidade hospitalar, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.

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 (se houver) 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, poderá 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, esta Assessoria 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, mobiliários e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços de acordo com a necessidade de cada Unidade.

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 PB, em quantidade mínima conforme estipulado no AENXO IX-A. 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-F.

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 Projeto Básico, 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 – Apresentar sempre que solicitado o controle aberto de preparações fornecidas.

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.

5.23.1 – Utilizar para seus empregados Sindicatos que abranjam os postos referentes ao serviço de alimentação coletiva.

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 na licitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.40 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste 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 chamas amareladas, presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

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

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

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

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

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

5.75.11 - 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 N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

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

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

(cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.17.

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

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

5.75.12 - 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, laxativas e com restrições, 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 Nº 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.

5.76 - 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 requeram condições especiais de conservação nas etapas de recepção e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5°C (cinco graus célsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus célsius). RDC nº 216 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 paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, 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. Cumpre informar que os horários podem ser alterados conforme determinação da Direção e fiscais dos contratos das Unidades.

5.77.2 - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços, conforme previsto no anexo

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 deste Projeto Básico.

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 Projeto Básico.

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 mínimo solicitado ao Anexo IX-A 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 estimados os quantitativos de pessoal, por categoria e carga horária, para composição do quadro de mão de obra dedicada necessário 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 as Nutricionista responsáveis de pelo SND das Unidades.

Insta esclarecer que foram observadas as peculiaridades de cada unidade hospitalar, como número de pavimentos, perfil de atendimento, dimensionamento da área de serviço prestado, quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para o cálculo. No anexo deste Termo de Referência constam relatórios e justificativas de cada unidade hospitalar.

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 - Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

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 N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

5.80.12 - 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 n° 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, se necessário:

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 – Em caso de necessidade das unidades que recebem 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 cos seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível de acordo com o preconizado no Art. 3º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade como Art. 4º da mesma norma.
- 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 gerais:

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

5.82.3 - 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.

5.82.3 - 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.

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 providencias 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 scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.

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

6.11 - Comunicar por escrito à contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do contrato, relatar por escrito 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 embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

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

6.14 - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e conseqüente 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 do processo licitatório 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 40% (quarenta por cento) do objeto a ser contratado.**

7.2 - Deverá apresentar documento, devidamente assinado pelo Representante Legal da Licitante, declarando a existência de cozinha industrial com localização 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 do certame licitatório, 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, analisando sobre a disponibilidade de 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 realizá-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, as licitantes interessadas 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 licitação.

09. DAS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

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

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

9.3 - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 - DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS:

A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas definições abaixo:

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, 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	Desjejum 490 kcal	Merenda 490 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UN D	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
II I	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UN D	1 (10g)	1 (10g)
I	- QUEIJOS	G	40	40
V	- FRIOS	G	40	40

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

GRANDES PREPARAÇÕES		Valor energético	Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240

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

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

11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
			SEMANAL	QUINZENAL
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 LÍNGUA	COPA	ASSADO/FRITO	1	-
	LOMBO, CARRÉ,	ENSOPADO ENSOPADO/ FRITO		
6 CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1
7 BOVINO	CHÃ 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	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2 SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJA
3 MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA
3 ARROZ	SIMPLES, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
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 SALSAPARILLA, 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
9 REFRESCO	SORVETE
	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:

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, SALSAPARILLA, 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			Desjeju m	Colação	Meren da	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
Nº de Orde m	ALIMENTOS PREPARAÇÕES	E/OU UN D	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	UN D	1(200ml)	-	1(200m l)	1 (200 ml)
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)	UN D	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UN D	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UN D	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-

VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UN D	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UN D	-	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 Orde m	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UN D	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- 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	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UN D	2	2

V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UN D	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
VII	- OU SORVETE		G	60
	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS		ML	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)		UN D	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.

11.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

11.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

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

- PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES				Desjeju m	Colação	Meren da	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)				360	70	360	200
Nº de Orde m	ALIMENTOS PREPARAÇÕES	E/OU	UN D	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	UN D	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)	UN D	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UN D	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UN D	1	-	1	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UN D	-	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	
<u>ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)</u>				
I	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
<u>CARNES:</u>				
II	- 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	<u>ARROZ:</u>	G	-	-
	- OU MASSAS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u>				
V	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
<u>SOBREMESA:</u>				
VI	- 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			Desjeju m	Colação	Meren da	Ce ia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290	20 5
Nº de Orde m	ALIMENTOS PREPARAÇÕES	E/OU UN D	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	-
	- OU IOGURTE	UN D	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	20 0
	- 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)	UN D	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UN D	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UN D	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UN D	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UN D	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
	- CREME DE LEITE	G	15	x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

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	<u>ENTRADA</u>			
	- VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	<u>CEREAL:</u>			
	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- 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 GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	-	1	1	-

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
	<u>ENTRADA:</u>			
I	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	LEGUMINOSAS EM:	G	100	100
	- SALADAS			
	- OU SOPAS	ML	250	250
	<u>CEREAL:</u>			
II	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
	<u>CARNES:</u>			
IV	- 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
	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
V	- 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
	<u>SOBREMESA:</u>			
VI	- 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	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u>			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	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	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- 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 (G)		
- GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)		
- OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)		
- OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO DE 200ML		
- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		
IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)		

11.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

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

11.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

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

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

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.

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

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

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, parágrafo 3 da Constituição Federal;;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivo, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);

- Cópia de 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 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 correspondentes 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): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM/ ALMOÇO • MERENDA/ JANTAR
SERVIDORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR
SERVIDORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1. PREPARAÇÃO: GRANDE <ul style="list-style-type: none"> • ALMOÇO ou JANTAR
LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
RESIDENTES	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): <ul style="list-style-type: none"> • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR

ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**))	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***)
		DIETAS DE RESTRIÇÃO
		DIETAS PARA LACTENTES
	b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS
		OUTRAS DIETAS 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 menores 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, Bandeja 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 marmitex” ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.2.7 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.

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- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

15.1 – Considerando o caráter emergencial e 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.

16 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

16.1- 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.

ANEXOS:

ANEXO I – A: 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

ANEXO I-B: 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:	2ª ASSINATURA DA UNIDADE:
Nome:	Nome:
Cargo:	Cargo:
Matrícula/ID:	Matrícula/ID:
Tel:	Tel:
Cel:	Cel:
E-mail:	E-mail:
ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA:	
Nome:	
Cargo:	
CRN:	
Tel:	

Cel:

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:

<u>2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS</u>							
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)	Observações
42						
43						
44						
45						

46	Os pagamentos e benefícios realizados pela empresa estão em dia						
TOTAL DE PONTOS							

Observações

<u>4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES</u>							
Itens		RUIM	REGULAR	BOM	Precisa de melhorias? (S/N)	Prioridade (1, 2,3)	Observações
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							

Observações:

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:

A. 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**

B. 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-C: 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 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 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 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.	INAD ECU AÇÃO O/ JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS	DATA DA OCORRÊNCIA	VALOR UNITÁRIO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR.	% DE DESCONTO CONSIDERADO NO PB	VALOR DO DESCONTO
DESJEJUM						
COLAÇÃO						
ALMOÇO						
MERENDA						
JANTAR						
CEIA						

ANEXO I-D: 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 OCORRÊNCIA	% DE DESCONTO CONTINUA NO PB	VALOR DO DESCONTO
LIMPEZA					
MANUTENÇÃO PREVENTIVA					
MANUTENÇÃO CORRETIVA					
UNIFORME					
UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS					

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

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

Empresa:

Data	Nome do Paciente	N° do Leito	Item Extra	Quantidade	Nutricionista Solicitante	ID/Matrícula	Justificativa para uso	Rubrica

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO II : VALORES UNITÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

As alimentações complementares são para atender os pacientes em casos excepcionais de acordo com seus quadros clínicos atípicos a rotina de distribuição de preparações alimentares. Tais alimentos possuem relevância para a Unidade, posto que os cardápios instruídos no corpo do Termo de Referência 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 2% do valor total de Preparações Alimentares + Mão de Obra calculada.**

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

DESCRIÇÃO	UNIDADE	(\$)	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- Balas 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 III: SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE

LOTE	
IEDS	
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE
Cozinha	Subsolo
Refeitório	Subsolo
Área de recebimento	Subsolo
Copa	3° e pavilhões
Snd (clínica)	2° andar
Casas dos Albergados	
HESM	
SETORIZAÇÃO	LOCALIDADE
Cozinha	3° andar

Copa	3° andar
Estoque	3° andar
<p>· Existe um espaço destinado à área da cozinha e refeitório, assim como suas respectivas divisões, entretanto, este projeto anterior, foi embargado e não prosseguiu com a efetividade da obra, já iniciada anteriormente. Cabe ressaltar que, no momento, adaptamos a cozinha e refeitório, no terceiro andar, desta Unidade Hospitalar, pois não conseguimos opção mais viável, para atender funcionários e aos pacientes, que fazem as preparações alimentares, nos respectivos leitos.</p>	

ANEXO IV-A: RELACÃO DE EQUIPAMENTOS PRÓPRIOS DAS UNIDADES NAS COZINHAS

- **HESM:**

03 ar condicionados

01 balcão térmico

03 bancadas de apoio

04 carrinhos de distribuição (alguns deteriorados)

- **IEDS:**

EQUIPAMENTOS	INVENTÁRIO
Balcão térmico com 5 cubas	2
Bancada inox com pé de ferro	1
Bancada pequena com uma cuba de lavagem	1
Bancada grande com pé de ferro com uma cuba	1
Bancada inox com uma cuba	1
Bancada inox com pés de ferro sem cuba	1
Bancada inox grande com pés de ferro	1
Bancada inox grande com pé de ferro com duas cubas	1
Bancada inox grande com pés de ferro	1
Bancada inox grande com pé de ferro com duas cubas	1
Bancada inox grande com pé de ferro com duas cubas	1
Bancada inox com pés de ferro sem cuba	1
Câmara Frigorífica	4
Coifa industrial	3
Mesa com tampo inox c/ pé de ferro	1
Mesa de madeira	1
Mictórios	2

ANEXO IV-B: RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIO 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.

- **HESM - HOSPITAL ESTADUAL SANTA MARIA:**

EQUIPAMENTOS/ MOBILIÁRIO			
TIPO	QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA	LOCAL DE USO	JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE
Fogão industrial 6 bocas	2	Cozinha	Preparo de pequenas e grandes refeições
Forno industrial elétrico	1	Cozinha	Assar as preparações das grandes refeições
Balcão térmico quente (5 cubas)	1	Cozinha	Manter as preparações na temperatura apropriada antes e durante o porcionamento
Balcão térmico frio (5 cubas)	1	Refeitório	Manter as saladas e as sobremesas sob temperatura apropriada durante o período da distribuição
Bancada de apoio em inox	2	Cozinha	Apoio para porcionamento de pequenas e grandes refeições
Forno industrial a gás	1	Cozinha	Assar as preparações das pequenas refeições
Freezer horizontal 2 portas	4	Cozinha	Armazenamento de carnes brancas, vermelhas, peixe e um exclusivo para degelo
Geladeira industrial 4 portas	2	Cozinha	Armazenamento de laticínios, sobremesas e um exclusivo para hortifrúti (devido a ausência de câmaras)
Lixeira com pedal 200l	4	Cozinha	Recolhimento de resíduos do processo produtivo
Lixeira com pedal 100l	2	Refeitório	Recolhimento de sobras das refeições
Estante inox com 4 prateleiras	10	Cozinha/estoque	Serve de paineleiro e armazenamento de gêneros

Balança digital 300kg	1	Estoque	Para recebimento de mercadorias
Fatiador de frios industrial	1	Cozinha	Fatiar os laticínios e embutidos na unidade
Moedor de carne industrial	1	Cozinha	Subdividir as carnes de acordo com a consistência solicitada
Liquidificador 4l industrial	1	Cozinha	Auxiliar no pré-preparo das grandes refeições de servidores e pacientes
Carrinho de distribuição	2	Andares	Distribuir as refeições as pacientes nos andares
Tábua de altileno (coloridas)	8	Cozinha	Corte de carnes, frutas, legumes
Acendedor de fogão	2	Cozinha	Acender os fogões
Luva térmica manga longa	2	Cozinha	Manusear tabuleiros e panelas quentes
Termolar 5l com torneira	6	Refeitório	Porcionamento de café, leite, suco
Monobloco branco fechado	4	Cozinha	Armazenamento de laticínios e carnes
Monobloco vazado	40	Estoque/cozinha	Armazenamento de hortifrúti
Palete	6	Estoque/cozinha	Suporte que separa os monoblocos do chão
Mesa com 4 lugares (corpo em aço e tampo laminado)	10	Refeitório	Acomodação para realização das refeições
Cadeiras (assento e encosto em polipropileno e base fixa)	40	Refeitório	Acomodação para realização das refeições
Armário galvanizado 8 portas	3	Vestiários	Guardar os pertences de uso pessoal
Purificador de água de parede (temperatura ambiente e gelada)	1	Refeitório	Fornecimento de água filtrada aos colaboradores
Refresqueira 12l	1	Refeitório	Acondicionar o frescor das grandes refeições
Computador	1	Estoque	Comunicação e planejamento interno
Impressora	1	Estoque	Impressão de documentos

UTENSÍLIOS/ ELETRODOMÉSTICOS

TIPO	QUANTIDADE E ESTIMADA NECESSÁRIA	LOCAL DE USO	JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE
Panela de pressão 10l	1	Cozinha	Auxiliar na confecção das grandes refeições
Caçarola com tampa n°24 (5l)	10	Cozinha	Preparo das dietas e refeições servidores
Caçarola com tampa n°30 (10l)	5	Cozinha	Preparo das dietas e refeições servidores
Caçarola com tampa n°50 (40l)	2	Cozinha	Preparo das dietas e refeições servidores
Escorredor de arroz	2	Cozinha	Preparo das dietas e refeições servidores
Escorredor de macarrão	2	Cozinha	Preparo das dietas e refeições servidores
Concha grande n° 16	8	Cozinha	Porcionamento de dietas e refeições servidores
Concha grande n°10	4	Cozinha	Porcionamento de dietas e refeições servidores
Escumadeira aramada fritura	1	Cozinha	Preparo das refeições de servidores
Escumadeira n° 16	8	Cozinha	Porcionamento de dietas e refeições servidores
Escumadeira n° 10	8	Cozinha	Porcionamento de dietas e refeições servidores
Colher arroz inox	6	Refeitório/cozinha	Porcionamento de dietas e refeições servidores
Garfo tridente	2	Cozinha	Auxiliar no preparo de refeições
Faca para carne n°8	2	Cozinha	Pré preparo de carnes
Faca para carne n°10	2	Cozinha	Pré preparo de carnes
Faca para carne n°14	2	Cozinha	Pré preparo de carnes
Faca para legumes	4	Cozinha	Pré-preparo de legumes e porcionamento de frutas
Peneira plástica grande	4	Cozinha	Preparo de pequenas e grandes refeições
Descascador de legumes manual	4	Cozinha	Pré-preparo de legumes
Espátula de corte grande	4	Cozinha	Porcionamento de preparações
Prato porcelana branco raso	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório
Prato porcelana branco sobremesa	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório
Sopreira porcelana 300 ml	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório
Garfo inox refeição	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório

Faca inox refeição	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório
Colher sobremesa inox	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório
BANDEJA PLÁSTICA 49X34X3,16cm	60	Refeitório	Porcionamento das refeições servidas no refeitório
Garrafa térmica 1,5l	3	Setores/refeitório	Distribuição de café
Porta papel toalha	6	Refeitório/cozinha/ s	vestiário Higienização das mãos dos colaboradores
Porta alcool gel	6	Refeitório/cozinha/ s	vestiário Higienização das mãos dos colaboradores
PORTA SABONETE líquido	6	Refeitório/cozinha/ s	vestiário Secagem das mãos
Xicara de chá branca porcelana	30	Refeitório	Distribuição de café
Leiteira	1	Cozinha	Preparo
Liquidificador doméstico	1	Cozinha	Auxiliar no pré-preparo das pequenas refeições dos pacientes
Batedeira doméstica	1	Cozinha	Auxiliar no preparo de bolos
Balança digital de mesa	1	Cozinha	Para verificação de gramaturas de insumos e dos per captas a serem atingidos

- **IEDS - INSTITUTO ESTADUAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA:**

EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIOS			
TIPO	QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA	LOCAL DE USO	JUSTIFICATIVA
Ar condicionado 12000 btus 220 v	3	Sala da adm., açougue, pré preparo	Climatização de ambiente

Ar condicionado 20000 btus 220 v	1	Refeitório	Climatização de ambiente
Armário vestiário com 16 portas	2	Vestiário feminino	Guarda de pertences de colaboradores do sexo feminino
Armário vestiário com 12 portas	2	Vestiário masculino	Guarda de pertences de colaboradores do sexo masculino
Balança plataforma industrial digital	1	Estoque	Conferência no recebimento de gêneros perecíveis
Balança digital industrial	2	Área de pré-preparo e açougue	Conferência de gêneros no açougue e pré preparo de hortifrúti
Balança digital doméstica	2	Cozinha normal e dietética.	Conferência de porções e medidas
Balcão térmico com 5 cubas	2	Cozinha dietética.	Acondicionar preparações para a distribuição, garantindo a temperatura
Bancadas inox lisas	7	Cozinha do servidor (2), copa dieta (2), pré-preparo hortifrúti (1), refeitório (1)	Apoio de atividades
Batedeira industrial de mesa	1	Cozinha	Produção de preparações
Cafeteira industrial 100 l	1	Cozinha	Preparo do café do desjejum, lanche e ceia
Carrinho expositor de talheres e louças c/6 cubas	1	Refeitório	Apoio de louças e talheres no refeitório
Carrinho plataforma inox	2	Cozinha	Transporte de gêneros pré preparados e prontos
Carrinho de transporte com 3 andares inox	2	Cozinha	Transporte de gêneros pré preparados e prontos
Computador	2	Gestão e estoque	Impressão - sistema gerencial - planejamento
Cortador de legumes de chão	1	Área de pré-preparo de hortifrúti	Cortar legumes
Espremedor de frutas	1	Cozinha	Extração de suco de laranja e limão

Estantes inox com 4 prateleiras	24	Estoque, área de lavagem de panelas, câmaras frigoríficas	Organização de gêneros no estoque
Estrado altileno 50x50 cm	60	Estoque e área de recebimento de gêneros	Apoiar gêneros em áreas, garantindo o espaçamento do chão conforme legislação
Estrado de altileno 1x1 m	10	Estoque, área de lavagem de panelas, câmaras frigoríficas	Garantir o apoio de gêneros conforme legislação
Fatiador de frios	1	Cozinha	Fatiar frios
Fogão industrial 8 bocas	1	Cozinha normal	Produção de preparações
Fogão industrial com 10 bocas	1	Cozinha dietética	Produção de preparações
Forno elétrico 220 v com 3 câmaras	1	Cozinha	Produção de preparações
Fritadeira industrial	1	Cozinha normal	Produção de preparações
Geladeira expositora	1	Refeitório	Acondicionamento de sobremesa e saladas
Impressora	1	Gestão e área de produção de etiquetas	Impressão de documentos, etiquetas
Liquidificador doméstico	1	Cozinha	Triturar sobremesas
Liquidificador industrial	2	Cozinha	Produção de preparações
Mesa de escritório de madeira com pés de ferro	5	Gestão e estoque	Apoio para computadores e impressoras
Mesas com 4 cadeiras p/refeitório	10	Refeitório	Mobiliário do refeitório
Mesa de ferro para apoio de chapa	2	Cozinha	Apoio para a produção de preparações
Moedor de carne industrial	1	Açougue	Moer carnes
Refresqueira de chão industrial com rodas 50 l	1	Cozinha	Produção e acondicionamento de bebidas frias
Refresqueira de balcão com duas cubas c/16 l cada	1	Refeitório	Acondicionamentos de água e suco no refeitório

Tanque de higienização com duas cubas com pés de ferro	1	Área de higienização de louças	Apoio
Ventiladores de parede	1	Estoque	Ventilação de ar

UTENSILIO/ ELETRODOMÉSTICOS			
TIPO	QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA	LOCAL DE USO	JUSTIFICATIVA
Abridor de latas inox/alumínio grande	2	Cozinha	Abrir latas
Acendedor para fogão	2	Cozinha	Acender o fogo das bocas dos fogões
Balança digital de mesa até 10 kg	2	Cozinha	Conferência de porções e medidas
Balde alumínio 15 l	2	Cozinha	Apoio à produção de preparações
Bandeja lisa plástica	50	Área de louças	Serv. Almoço, jantar, desjejum e lanche
Batedor tipo pera inox 40 cm fuet	2	Cozinha e área de sobremesas	Produção de preparações
Bombonas 12 l	8	Cozinha	Acondicionar bebidas quentes e frias
Bombonas 2,5 l	24	Cozinha	Acondicionar bebidas quentes e frias
Bombonas 3 l	4	Cozinha	Acondicionar bebidas quentes e frias
Borrifadores plásticos	10	Áreas: pré preparo, louças, sobremesas, refeitório, panelas, cozinha,	Supôrte de álcool 70% para a esterelização de áreas
Caixa monobloco fechado	60	Área de pré preparo de carnes e hortifruiti	Pré preparo de preparações
Caixa monobloco vazado	100	Área de estoque	Acondicionamento de gêneros

Caixas porta mantimentos c/tampa 30x25 cm	12	Cozinha	Acondicionar temperos e especiarias
Caneco alumínio 2 l com cabo plástico	5	Área de produção	Produção de preparações
Chinoir inox 25 cm de diâmetro	2	Cozinha	Coar preparações
Colher de mesa	60	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Colher de servir inox	12	Área de louças e distribuição de dietas	Serviço de almoço e jantar
Concha inox média	10	Área de louças e distribuição de dietas	Serviço de almoço e jantar
Concha alumínio	3	Cozinha	Apoio na produção
Conj xícara de café porcelana	12	Área de louças	Serv. Almoço, jantar, desjejum e lanche
Conj xícara de chá porcelana	12	Área de louças	Serv. Almoço, jantar, desjejum e lanche
Cuba funda 200 mm inox	7	Cozinha	Serviço de almoço e jantar
Cuba média 150 mm inox	12	Cozinha	Serviço de almoço e jantar
Cuba rasa 100 mm inox	20	Cozinha	Serviço de almoço e jantar
Cuba funda 25x30 cm	4	Cozinha	Serviço de almoço e jantar
Cuba rasa 25x30 cm	10	Cozinha	Serviço de almoço e jantar
Cuia para sopa porcelana branca	36	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Cutelo cabo altileno	1	Área de pré preparo de carnes	Pré preparo de carnes
Descascador de legumes e frutas	4	Área de pré preparo de hortifrúti	Pré preparo de preparações
Escorredor de pratos inox 50 cm	2	Área de louças	Escorrer pratos pós lavagem
Escumadeira de alumínio 20 cm	4	Área de produção	Serviço de almoço e jantar
Escumadeira inox	6	Área de louças e distribuição de dietas	Serviço de almoço e jantar

Escumadeira tipo aranha 15 cm diâmetro	2	Área de produção	Produção de preparações
Espátulas cabo atileno 15 cm	4	Cozinha	Utilização em chapas bifeteiras
Espátula para bolo inox	1	Cozinha	Corte de bolos confeitados
Faca cabo atileno 12'	1	Área de pré preparo de carnes	Pré preparo de carnes
Faca cabo atileno 10'	5	Área de pré preparo de carnes e hortifruti	Pré preparo de preparações
Faca de mesa	60	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Faca de serra grande para corte de pães	2	Área de pré preparo de pães	Pré preparo de desjejum e lanche
Faca para corte de legumes cabo atileno	3	Área de pré preparo de hortifruti	Pré preparo de preparações
Frigideira 35 cm diâmetro	3	Cozinha	Produção de preparações
Garfo tridente alumínio	1	Área de produção	Produção de preparações
Garfo de mesa	60	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Garrafa térmica 1 l	5	Cozinha	Acondicionar bebidas quentes para a direção, refeitório e setor de coleta
Garrafa térmica 500 ml	20	Cozinha	Acondicionar bebidas quentes e frias
Jarra plástica medidora com cabo 2 l	4	Área de produção	Produção de preparações
Hot box	10	Área de apoio	Transporte de refeições
Lixeiras container com roda e tampa	10	Área de estoque, louças, panelas, sobremesas, pré preparo de horti, refeitório	Acondicionar lixo das áreas
Panela alumínio com cabo 15 cm diâmetro	6	Cozinha	Produção de preparações

Panela caçarola c/tampa 20 cm	3	Cozinha	Produção de preparações
Panela caçarola c/tampa 30 cm	2	Cozinha dietética e normal	Produção de preparações
Panela caçarola c/tampa 35 cm	2	Cozinha dietética e normal	Produção de preparações
Panela caçarola c/tampa 40 cm	8	Cozinha	Produção de preparações
Panela caçarola 50 cm	2	Cozinha	Produção de preparações
Panela caçarola c/tampa 65 cm	2	Cozinha	Produção de preparações
Panela caçarola c/tampa 60 cm	4	Cozinha	Produção de preparações
Panela canudo 40 cm diâmetro	2	Cozinha	Produção de preparações
Panela de pressão 20 l	3	Cozinha	Produção de preparações
Pegador de inox cabo curto	10	Cozinha	Distribuição de preparações
Pegador de inox cabo longo	8	Área de louças e distribuição de dietas	Distribuição de preparações
Peneira inox 10 cm de diâmetro	2	Área de produção	Produção de preparações
Peneira inox 50 cm de diâmetro	2	Área de produção	Produção de preparações
Peneira plástico 20 cm diâmetro	3	Área de produção	Produção de preparações
Placa de altileno branca 100x50cm	1	Açougue	Apoio para cortes de carnes
Placa de altileno verde 50x30 cm	1	Cozinha	Apoio para cortes
Placa de altileno vermelha 50x30 cm	1	Cozinha	Apoio para cortes
Prato fundo porcelana branca	0	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Prato raso porcelana branca	60	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Prato sobremesa porcelana branca	36	Área de louças	Serviço de almoço e jantar
Quadro de avisos lousa	2	Cozinha	Sinalizar tarefas e cardápios
Ralador 1 face	1	Cozinha	Produção de preparações
Ralador 4 faces	1	Cozinha	Produção de preparações
Remo altileno cabo com 40 cm	1	Cozinha	Produção de preparações

Rolo para massas 40 cm atileno	1	Área de produção	Produção de preparações
Saboneteira tipo pump 1 l	5	Áreas: pré preparo, louças, sobremesas, dieta	Acondicionar detergente
Socador de atileno cabo 50 cm	1	Área de produção	Produção de preparações
Tabuleiro grande 50x35 cm	6	Cozinha	Acondicionar assados para a cocção
Tabuleiro pequeno 45x35 cm	4	Área de pré preparo de sobremesas e lanches	Acondicionar assados para a cocção
Tacho alumínio 25 cm	2	Área de produção	Produção de preparações
Tacho alumínio 40 cm	6	Área de produção	Produção de preparações
Tacho vazado de alumínio 40 cm	5	Área de produção	Produção de preparações
Tampa para cubas 200/100/150	34	Cozinha	Vedar cubas
Termômetro espeto	2	Área de produção e estoque	Medir temperatura de preparações e alimentos
Termômetro a laser	1	Área de estoque	Medir temperatura de preparações e alimentos

ANEXO V: ENDERECOS DAS UNIDADES

LOTES	UNIDADE	ENDEREÇO
I	HESM - Hospital Estadual Santa Maria	Estr. Rio Pequeno, 656 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ, 22723-190
	IEDS - Instituto Estadual de Dermatologia Sanitária	Rua Godofredo Viana, 64 - Tanque, Rio de Janeiro - RJ, 22730-020

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.

ESTIMATIVA MENSAL		
TIPO DA REFEIÇÃO	IEDS	HESM
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	449	999
Colação	0	0
Almoço	926	1384
Merenda	339	852
Janta	197	532
Ceia	0	0
Total	1911	3777
Dieta Normal	EGRESSOS	
Desjejum	1540	
Colação	0	
Almoço	1944	
Merenda	1452	
Janta	1705	
Ceia	0	

Total	6641	
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	890	0
Colação	890	0
Almoço	891	0
Merenda	891	0
Janta	890	0
Ceia	889	0
Total	5341	0
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	150	546
Colação	150	546
Almoço	150	546
Merenda	150	546
Janta	151	546
Ceia	151	546
Total	902	3276
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	181	200
Colação	181	200
Almoço	180	200
Merenda	180	200
Janta	181	200
Ceia	181	200

Total	1014	1200
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	42	0
Colação	42	0
Almoço	43	0
Merenda	43	0
Janta	42	0
Ceia	42	0
Total	254	0
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	13	15
Colação	13	15
Almoço	12	15
Merenda	12	15
Janta	12	15
Ceia	12	15
Total	74	90
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	471	120
Colação	471	120
Almoço	472	120
Merenda	471	120
Janta	471	120
Ceia	471	120

Total	2827	720
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	90	48
Colação	90	48
Almoço	90	48
Merenda	90	48
Janta	90	48
Ceia	90	48
Total	540	288
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	125	46
Colação	125	46
Almoço	124	46
Merenda	124	46
Janta	124	46
Ceia	124	46

Total	746	276
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Paciente ADULTO
Desjejum	0	0
Colação	0	0
Almoço	0	0
Merenda	0	0
Janta	0	0
Ceia	0	0
Total	0	0
Total MENSAL POR UNIDADE	20.250	9.627
TOTAL POR LOTE MENSAL	29.877	
TOTAL GLOBAL POR UNIDADE (180 DIAS)	121.500	57.762
TOTAL GLOBAL POR LOTE (180 DIAS)	179.262	

ANEXO VI – B: HISTÓRICO DE CONSUMO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES

HISTÓRICO DE CONSUMO - IEDS

TIPO DA REFEIÇÃO	SETEMBRO DE 2020	OUTUBRO DE 2020	NOVEMBRO DE 2020	DEZEMBRO DE 2020	JANEIRO DE 2021	FEVEREIRO DE 2021
Dieta Normal	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
	Dieta Normal					
Desjejum	491	498	502	497	588	494
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	1316	1043	1065	1141	1208	996
Merenda	440	455	422	439	516	338
Janta	187	232	212	210	443	296
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	2434	2228	2201	2287	2755	2124
Dieta Normal (Egressos – Albergados)	Egressos (Albergados)					
	Dieta Normal					
Desjejum	1319	1361	1366	1349	1405	1479
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	2564	2574	2491	2543	2454	2018
Merenda	1359	1342	1238	1313	1260	1360
Janta	2224	2290	2270	2261	2286	1921
Ceia	0	0	0	0	0	0
Total	7466	7567	7365	7466	7405	6778
Dieta Normal	PACIENTE ADULTO					
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	998	988	950	979	1003	888
Colação	998	1022	984	1001	1001	879
Almoço	998	1021	986	1002	1005	888

Merenda	1001	1022	984	1002	1002	878
Janta	1000	1021	983	1001	1005	883
Ceia	1000	1021	989	1021	1002	876
Total	5995	6095	5876	6006	6018	5292
Dieta	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
Branda	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	55	46	74	58	146	95
Colação	55	48	74	59	146	95
Almoço	55	49	76	60	131	95
Merenda	54	46	80	60	130	95
Janta	54	46	77	59	145	94
Ceia	54	46	77	46	130	94
Total	327	281	458	342	828	568
Dieta	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
Pastosa	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
Semilíquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
Liquida	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	11	4	2	6	0	0
Colação	11	4	2	6	0	0
Almoço	12	2	2	5	0	0
Merenda	10	1	2	4	0	0
Janta	10	4	2	5	0	0
Ceia	10	4	2	4	0	0
Total	64	19	12	30	0	0
Dieta	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
Hipoglicídica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	637	673	688	666	726	576
Colação	637	673	688	666	726	575
Almoço	636	677	688	667	727	576
Merenda	636	677	688	667	725	573
Janta	636	677	688	667	725	571
Ceia	636	676	688	676	725	571
Total	3818	4053	4128	4009	4354	3442
Dieta	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
Hipoproteica	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	282	325	300	302	258	206
Colação	282	325	300	302	260	204
Almoço	283	325	300	303	259	206
Merenda	284	325	300	303	257	205
Janta	284	325	300	303	256	206
Ceia	284	325	300	325	256	206
Total	1699	1950	1800	1838	1546	1233
Dieta Hipolipídica	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	139	124	120	128	129	141
Colação	139	124	120	128	129	140
Almoço	138	124	120	127	128	140
Merenda	137	124	120	127	130	140
Janta	137	124	120	127	130	140
Ceia	137	124	120	124	130	140
Total	827	744	720	761	776	841
Dieta Isenta De Lactose	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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
Total	22630	22937	22560	22739	23682	20278

HISTÓRICO DE CONSUMO - HESM						
TIPO DA REFEIÇÃO	SETEMBRO DE 2020	OUTUBRO DE 2020	NOVEMBRO DE 2020	DEZEMBRO DE 2020	JANEIRO DE 2021	FEVEREIRO DE 2021
Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários	Funcionários
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
Desjejum	928	857	793	805	860	879
Colação	0	0	0	0	0	0
Almoço	1314	1189	1146	1178	1098	1122
Merenda	710	702	633	621	638	623
Janta	486	510	487	432	455	477
Ceia	0		0	0	0	0
Total	3438	3258	3059	3036	3051	3101
Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes	Acompanhantes
Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal	Dieta Normal
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 Normal	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	566	549	545	491	433	372
Colação	564	549	543	490	435	371
Almoço	564	552	544	491	435	373
Merenda	564	553	546	492	424	370
Janta	563	552	546	490	432	370
Ceia	563	552	544	490	432	370
Total	3384	3307	3268	2944	2591	2226
Dieta Pastosa	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	181	232	241	188	179	191
Colação	181	232	241	187	178	190
Almoço	183	234	242	186	181	195
Merenda	183	234	240	185	182	193
Janta	181	235	242	185	181	190

Ceia	181	235	242	184	181	190
Total	1090	1402	1448	1115	1082	1149
Dieta Semiliquida	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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 Liquida	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	17	54	5	16	23	27
Colação	17	53	5	16	23	28
Almoço	14	54	4	15	23	27
Merenda	14	54	4	15	24	28
Janta	14	54	5	16	23	29
Ceia	14	54	5	16	23	29
Total	90	54	28	94	139	168
Dieta Hipoglicídica	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE	PACIENTE
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	98	114	163	138	119	97
Colação	98	114	163	138	119	97
Almoço	99	114	163	138	118	96
Merenda	99	114	162	134	118	95
Janta	97	114	163	134	119	96

Ceia	98	114	163	134	119	96
Total	589	684	977	816	712	577
Dieta Hipoproteica						
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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						
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	43	50	11	29	26	56
Colação	43	50	11	30	27	56
Almoço	44	50	10	30	27	56
Merenda	43	50	11	30	26	56
Janta	44	50	11	29	27	56
Ceia	44	50	11	30	27	56
Total	261	300	65	178	160	336
Dieta Hipolipídica						
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO
Desjejum	43	16	8	16	0	77
Colação	43	16	8	16	36	78

Almoço	43	16	8	15	36	77
Merenda	41	16	8	15	37	79
Janta	41	16	7	16	37	80
Ceia	41	16	6	15	37	80
Total	252	96	45	93	183	471
Dieta Isenta De Lactose						
	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	ADULTO	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
Total	9104	9101	8890	8276	7918	8028

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.

HESM		
TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)

Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	999	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1384	R\$	R\$
Merenda	852	R\$	R\$
Janta	532	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	3777		R\$
Dieta Normal	ACOMPANHANTES	Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	0		R\$
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - Dieta Normal
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$

Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	0		R\$
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	546	R\$	R\$
Colação	546	R\$	R\$
Almoço	546	R\$	R\$
Merenda	546	R\$	R\$
Janta	546	R\$	R\$
Ceia	546	R\$	R\$
Total	3276		R\$
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	200	R\$	R\$
Colação	200	R\$	R\$
Almoço	200	R\$	R\$
Merenda	200	R\$	R\$
Janta	200	R\$	R\$
Ceia	200	R\$	R\$
Total	1200		R\$
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$
Merenda	0	R\$	R\$

Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	0		R\$
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	15	R\$	R\$
Colação	15	R\$	R\$
Almoço	15	R\$	R\$
Merenda	15	R\$	R\$
Janta	15	R\$	R\$
Ceia	15	R\$	R\$
Total	90	R\$	R\$
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	120	R\$	R\$
Colação	120	R\$	R\$
Almoço	120	R\$	R\$
Merenda	120	R\$	R\$
Janta	120	R\$	R\$
Ceia	120	R\$	R\$
Total	720	R\$	R\$
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) 	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$

Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	0	R\$	R\$
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	48	R\$	R\$
Colação	48	R\$	R\$
Almoço	48	R\$	R\$
Merenda	48	R\$	R\$
Janta	48	R\$	R\$
Ceia	48	R\$	R\$
Total	288	R\$	R\$
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	46	R\$	R\$
Colação	46	R\$	R\$
Almoço	46	R\$	R\$
Merenda	46	R\$	R\$
Janta	46	R\$	R\$
Ceia	46	R\$	R\$
Total	276	R\$	R\$
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	0	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	0	R\$	R\$

Merenda	0	R\$	R\$
Janta	0	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	0	R\$	R\$
Total MENSAL	9.627	R\$	
Total GLOBAL (180 dias)	57.762	R\$	

LOTE II- IEDS			
TIPO DA REFEIÇÃO	ESTIMATIVA MENSAL	PREÇOS (\$)	
Dieta Normal	FUNCIONÁRIOS	Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	449	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	926	R\$	R\$
Merenda	339	R\$	R\$
Janta	197	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	1911		R\$

Dieta Normal	PACIENTES EGRESSOS (Moradores da Vila)	Valor Unitário EGRESSOS (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL EGRESSOS (\$) - Dieta Normal
Desjejum	1540	R\$	R\$
Colação	0	R\$	R\$
Almoço	1944	R\$	R\$
Merenda	1452	R\$	R\$
Janta	1705	R\$	R\$
Ceia	0	R\$	R\$
Total	6641		R\$
Dieta Normal	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) - Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - Dieta Normal
Desjejum	890	R\$	R\$
Colação	890	R\$	R\$
Almoço	891	R\$	R\$
Merenda	891	R\$	R\$
Janta	890	R\$	R\$
Ceia	889	R\$	R\$
Total	5341		R\$
Dieta Branda	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) - Dieta Branda	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - Dieta Branda
Desjejum	150	R\$	R\$
Colação	150	R\$	R\$
Almoço	150	R\$	R\$
Merenda	150	R\$	R\$
Janta	151	R\$	R\$
Ceia	151	R\$	R\$

Total	902		R\$
Dieta Pastosa	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	181	R\$	R\$
Colação	181	R\$	R\$
Almoço	180	R\$	R\$
Merenda	180	R\$	R\$
Janta	181	R\$	R\$
Ceia	181	R\$	R\$
Total	1014		R\$
Dieta Semiliquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$)	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	42	R\$	R\$
Colação	42	R\$	R\$
Almoço	43	R\$	R\$
Merenda	43	R\$	R\$
Janta	42	R\$	R\$
Ceia	42	R\$	R\$
Total	254		R\$
Dieta Liquida	Paciente ADULTO	Valor Unitário ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal	Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal
Desjejum	13	R\$	R\$
Colação	13	R\$	R\$
Almoço	12	R\$	R\$
Merenda	12	R\$	R\$
Janta	12	R\$	R\$

Ceia	12	R\$	R\$
Total	74		R\$
Dieta Hipoglicídica	Paciente ADULTO	Valor ADULTO (\$)	Unitário Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	471	R\$	R\$
Colação	471	R\$	R\$
Almoço	472	R\$	R\$
Merenda	471	R\$	R\$
Janta	471	R\$	R\$
Ceia	471	R\$	R\$
Total	2827		R\$
Dieta Hipoproteica	Paciente ADULTO	Valor ADULTO (\$)	Unitário Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	00	R\$	R\$
Colação	00	R\$	R\$
Almoço	00	R\$	R\$
Merenda	00	R\$	R\$
Janta	00	R\$	R\$
Ceia	00	R\$	R\$
Total	00		R\$
Dieta Hipossódica	Paciente ADULTO	Valor ADULTO (\$)	Unitário Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	90	R\$	R\$
Colação	90	R\$	R\$
Almoço	90	R\$	R\$
Merenda	90	R\$	R\$
Janta	90	R\$	R\$

Ceia	90	R\$	R\$
Total	540		R\$
Dieta Hipolipídica	Paciente ADULTO	Valor ADULTO (\$)	Unitário Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	125	R\$	R\$
Colação	125	R\$	R\$
Almoço	124	R\$	R\$
Merenda	124	R\$	R\$
Janta	124	R\$	R\$
Ceia	124	R\$	R\$
Total	746		R\$
Dieta Isenta De Lactose	Paciente ADULTO	Valor ADULTO (\$)	Unitário Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$)
Desjejum	00	R\$	R\$
Colação	00	R\$	R\$
Almoço	00	R\$	R\$
Merenda	00	R\$	R\$
Janta	00	R\$	R\$
Ceia	00	R\$	R\$
Total	00		R\$
Total MENSAL	20.250	R\$	
Total GLOBAL (180 dias)	121.500	R\$	

ANEXO VII – B: CUSTO TOTAL POR LOTE

VALOR POR LOTE	
MENSAL	R\$
GLOBAL (180 DIAS)	R\$

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.

HESM			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Desjejum	07:20h	06:45h – 07:45h	-
Colação	09:30h	-	-
Almoço	11:30h	11:30h – 13:30h	-
Merenda	15h	16h -16:30h	-
Jantar	18h	19:30h-20:30h	-
Ceia	20h	-	-
IEDS			
Preparações Alimentares	Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Desjejum	07:30h	07h – 08h	-
Colação	09h	-	-
Almoço	11h	12h – 13:30h	-
Merenda	15:30h	15:30h – 16:30h	-
Jantar	17:30h	18:30h – 19:30h	-

Ceia	18:30h	-	-
------	--------	---	---

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

Proc SEL.: 080007/_____/20__

Gerência de Infraestrutura e Serviços – Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), portador do CPF n° _____, representante legal da empresa _____, inscrita sob o CNPJ n° _____, ocupante do cargo de _____, DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação epigrafada referente ao 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 desta licitação.

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 desta licitação.

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

MÃO DE OBRA				
Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO HESM		QUANTITATIVO IEDS	
	12x36	Diarista	12x36	Diarista
Nutricionista - Firma	2	1	2	2
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	0	0
Cozinheiro - Geral	1	0	0	2
Cozinheiro - Dieta	1	0	0	2
Almoxarife	0	0	0	0
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	0	2
Auxiliar de Cozinha	2	0	0	4
Copeiro	4	1	1	16

Auxiliar de Limpeza	2	1	1	4
Administração	0	0	1	0
Magarefe	0	0	1	0
Total	12	03	06	32
	15		38	
	53			

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

POSTOS	VALOR UNITÁRIO POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$)	
	12X36	Diarista
Nutricionista - Firma	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	R\$	R\$
Almoxarife	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	R\$	R\$
Copeiro	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	R\$	R\$
Administração	R\$	R\$
Magarefe	R\$	R\$

VALOR POR UNIDADE - HESM

Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO		VALOR TOTAL POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$)		VALOR TOTAL POR POSTO (\$)
	12x36	Diarista	12x36	Diarista	
Nutricionista - Firma	2	1	R\$	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	R\$	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	1	0	R\$	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	1	0	R\$	R\$	R\$
Almoxarife	0	0	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	0	0	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	2	0	R\$	R\$	R\$
Copeiro	4	1	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	2	1	R\$	R\$	R\$
Administração	0	0	R\$	R\$	R\$
Magarefe	0	0	R\$	R\$	R\$
Total	12	03	R\$	R\$	R\$

VALOR POR UNIDADE - IEDS					
Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO		VALOR TOTAL POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$)		VALOR TOTAL POR POSTO (\$)
	12x36	Diarista	12x36	Diarista	
Nutricionista - Firma	2	2	R\$	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	R\$	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	0	2	R\$	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	0	2	R\$	R\$	R\$
Almoxarife	0	0	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	0	4	R\$	R\$	R\$

Copeiro	1	16	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	1	4	R\$	R\$	R\$
Administração	1	0	R\$	R\$	R\$
Magarefe	1	0	R\$	R\$	R\$
Total	06	32	R\$	R\$	R\$

VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO – LOTE					
Distribuição Pessoal	QUANTITATIVO TOTAL POR LOTE		VALOR TOTAL POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$)		VALOR TOTAL DO POSTO POR LOTE (\$)
	12X36	Diarista	12X36	Diarista	
Nutricionista - Firma	4	3	R\$	R\$	R\$
Técnico de Nutrição e Dietética	0	0	R\$	R\$	R\$
Cozinheiro - Geral	1	2	R\$	R\$	R\$
Cozinheiro - Dieta	1	2	R\$	R\$	R\$
Almoxarife	0	0	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Almoxarifado	0	2	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Cozinha	2	4	R\$	R\$	R\$
Copeiro	5	17	R\$	R\$	R\$
Auxiliar de Limpeza	3	5	R\$	R\$	R\$
Administração	1	0	R\$	R\$	R\$
Magarefe	1	0	R\$	R\$	R\$
Total			R\$	R\$	R\$

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

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%							
C	SAT			anexo V do Decreto 6.957/2009					
D	SESC ou SESI	1,50%							
E	SENAI - SENAC	1,00%							
F	SEBRAE	0,60%							
G	INCRA	0,20%							

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)							
2 1	13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias								
2 2	GPS, FGTS e outras contribuições								
2 3	Benefícios Mensais e Diários								
Total									
Módulo 3 - Provisão para Rescisão									
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)							
A	Aviso Prévio Indenizado		0,42%						
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado		0,33%						
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado		0,02%						
D	Aviso Prévio Trabalhado		1,94%						
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado			alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado					

F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado		0,77%						
Total									
Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente									
Submódulo 4.1 - Ausências Legais									
4	Ausências Legais	Valor (R\$)							
1									
A	Férias		8,33%						
B	Ausências Legais		0,82%						
C	Licença-Paternidade		0,02%						
D	Ausência por acidente de trabalho		0,03%						
E	Afastamento Maternidade		depende da atividade exercida						
F	Outros (especificar)								
Total									
Submódulo 4.2 - Intra jornada									

4									
.	Intrajornada	Valor							
2		(R\$)							
A	Intervalo para repouso e alimentação								
	Total								
	Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente								
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor							
		(R\$)							
4									
.	Ausências Legais								
1									
4									
.	Intrajornada								
2									
	Total								
	Módulo 5 - Insumos Diversos								
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	HESM	IEDS
Preparações Alimentares		
Mão de Obra		
Alimentação Complementar (2% do Total de Preparações Alimentares)		
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, 11 maio de 2021



Documento assinado eletronicamente por **Carolynne Vianna Carmo, Assessor IV de Nutrição**, em 11/05/2021, às 16:28, 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 **16849432** e o código CRC **A56A2850**.