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

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO DE ELABORAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES TRANSPORTADAS PARA UPAS

1 - OBJETO

Contratação emergencial de empresa especializada para a prestação dos serviços e distribuições **transportadas** de preparações alimentares prontas destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e outros autorizados nas Unidades de Pronto Atendimento que se encontram sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE**.**

Lote	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	MARECHAL HERMES	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
II	BSNGU	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
III	CAMPO GRANDE I	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
	CAMPO GRANDE II			1
IV	NITERÓI	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1

V	CAMPOS DOS GOYTACAZES	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
VI	ITABORAI	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1
VII	RICARDO DE ALBUQUERQUE	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATACAO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 / COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1

A descrição do objeto não restringe o universo de competidores, conforme o princípio da competitividade nos termos do capítulo II, art. 5º, da Lei nº 14.133/2021.

O serviço a ser contratado é considerado bem comum, dessa forma, o objeto possui padrões de desempenho e características comuns, conforme define o inciso XIII, art. 6º, da Lei nº 14.133, de 2021.

2 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizadas em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

Considerando a Resolução SES n° 2508 de 10 de novembro de 2021, que autoriza a transferência do gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde das Unidades de Pronto Atendimento – UPA 24h para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro, quais sejam: BANGU, CAMPO GRANDE I e II, MARECHAL HERMES, RICARDO DE ALBUQUERQUE, ITABORAI.

Considerando a Resolução SES n° 2633 de 03 de fevereiro de 2022, que autoriza a transferência do gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde das Unidades de Pronto Atendimento – UPA 24h para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro, quais sejam: CAMPO DOS GOYTACAZES, NITERÓI.

Considerando as vigências das Unidades abaixo, previstas no Termo de Referência, que se encontram sob contratações emergenciais:

- UPA MARECHAL HERMES: assistida através do contrato nº 422/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/012781/2024, com vigência de **01/11/2024 a 01/11/2025**;
- UPA BANGU: assistida através do contrato nº 380/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/012787/2024, com vigência de **01/11/2024 a 01/11/2025**;
- UPAs CAMPO GRANDE I e II: assistida através do contrato nº 392/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/015332/2024, com vigência de **01/11/2024 a 01/11/2025**;

· UPA NITERÓI: assistida através do contrato nº 391/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/015330/2024, com vigência de **01/11/2024 a 01/11/2025**;
· UPA CAMPOS DOS GOYTACAZES: assistida através do contrato nº 314/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/015327/2024, com vigência de **01/11/2024 a 01/11/2025**;
· UPA ITABORAI: assistida através do contrato nº 425/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/008004/2024, com vigência de **11/11/2024 a 11/11/2025**;
· UPA RICARDO DE ALBUQUERQUE: assistida através do contrato nº 423/2024, oriundo do processo emergencial SEI-080002/012782/2024, com vigência de **14/11/2024 a 14/11/2025;**

Informamos que se encontra instruído por este setor, processo para contratação regular das unidades abrangidas no presente TR, SEI-080002/000408/2024 em fase de elaboração de edital para o pregão eletrônico (PED) pelo setor de licitação.

Cumpre-nos informar que o objeto da contratação será instruído de acordo com o que prevê art. 75, Inciso VIII da Lei 14133/2021, haja vista a necessidade de garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas UPAs indicadas neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator **imprescindível** à manutenção da vida, bem como, no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade. Salienta-se que a interrupção do mesmo compromete severamente a continuidade dos serviços prestados ao público gerando situação de risco à vida de pacientes, bem como o comprometimento das atividades e eficiência da Administração. Assim, a fim de que não haja descontinuidade no serviço de fornecimento de refeições às Unidades contempladas neste processo, sugere-se utilizar o cronograma de execução, acostado a este, para início das vigências contratuais.

Os serviços relacionados à saúde pública possuem incontestável relevância junto à sociedade, não apenas por tratar-se do maior bem tutelado pelo direito, mas também pela delicadeza e sensibilidade que o tema requer, sobretudo quando a qualidade dos hospitais públicos é constantemente questionada junto à mídia e seus usuários. A Fundação Saúde tem o compromisso de trazer excelência ao atendimento médico-hospitalar e demais atividades consideradas essenciais, como a alimentação.

Trata-se da prestação de serviço de distribuição transportada de preparações alimentares para Unidades de Pronto Atendimento (UPAs 24h) 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 de pequenas refeições "in loco", transporte 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 pessoal mínimo para execução do serviço na UPA (operacional) para a execução das tarefas, e atividades prevista neste Termo de Referência e seus anexos.

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

Esclarecemos que a reunião do serviço em um único contrato se dá, uma vez que, não há possibilidade de subordinação direta entre funcionários de empresas contratadas distintas, não cabendo por este motivo que colaboradores empregados por outras empresas se submetam a ordens aplicadas por sociedade empresarial diversa da qual possui vínculo empregatício. Como todas as requisições feitas no Termo de Referência tem como objeto final o fornecimento de alimentação, não é praticável que este serviço seja parcelado, de forma a assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização.

Visto que as Unidades abrangidas não possuem área estruturada para preparo e manipulação de alimentos para grandes refeições (almoço e jantar), a prestação do serviço será de caráter transportada, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas em suas dependências. Apesar das Unidades de Pronto Atendimento não possuírem estrutura física adequada

para elaboração de refeições, possuem copas para armazenamento mínimo de insumos e elaboração de pequenas preparações, bem como refeitórios onde deverá prestar o fornecimento de alimentação para seus colaboradores e autorizados.

Apesar de tratar-se de fornecimento de refeições transportadas, a presente contratação engloba pessoal mínimo necessário à execução do serviço residente.

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

Cumpre ratificar que este Termo Referência fora elaborado por profissional técnico qualificado, responsável pela assinatura do mesmo.

O objeto da contratação proposta é de natureza continuada e está previsto no Plano de Contratação Anual/2025 e apto para consulta através do link (https://pncp.gov.br/app/pca/42498600000171/2025/59).

· **Formação de lotes:**

Ressalta-se que a divisão por lotes viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo à competitividade.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 – Sustentabilidade

ü Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas;

ü Empregar materiais de limpeza e outros produtos químicos, aprovados pelos órgãos governamentais competentes, que não causem danos às pessoas, à água e ao meio ambiente;

ü Orientar regularmente os profissionais acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de material e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;

ü Adotar na execução do contrato, práticas de sustentabilidade ambiental, na recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis, práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização, nos termos estabelecidos pela legislação ambiental, que sejam aplicáveis ao objeto desta licitação;

ü Priorizar, na prestação do serviço, soluções para o uso eficiente de energia, materiais de menor impacto ambiental e obtidos segundo critérios de sustentabilidade, adotando aqueles que ofereçam boa durabilidade, menor impacto ao meio ambiente e facilidade de reciclagem e que sejam também provenientes de empresas que apresentem programa de gerenciamento ambiental, qualificado segundo as normas ambientais.

ü Adotar boas práticas de sustentabilidade baseada na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental;

ü Treinamentos periódicos dos empregados sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

ü A CONTRATADA deverá orientar sobre o cumprimento, por parte dos funcionários, das normas internas e de Segurança e medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio

nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança;

3.2 – Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Não será admitida a participação de consórcio devido à natureza de baixa complexidade do objeto que se pretende contratar, sem a necessidade de expertise em outras áreas de atuação para a efetiva prestação do serviço. (Inciso VI, "alínea b" do art. 17 do Decreto 48.816/2023)

4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 – Condições de execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: considerando a essencialidade do serviço em se manter ininterrupto, sugere-se utilizar o cronograma de execução acostado a este, para início das vigências contratuais.

4.2 – Local, Horário da Prestação dos Serviços e Jornada de Trabalho

Os serviços serão prestados nos seguintes endereços.

LOTES	UNIDADE	ENDEREÇO
I	UPA MARECHAL HERMES	R. Xavier Curado, s/n - Mal. Hermes, Rio de Janeiro - RJ, 26610-330
II	UPA BANGU	R. Figueiredo Camargo, S/N - Bangu, Rio de Janeiro - RJ, 21870-210
III	UPA CAMPO GRANDE I	Estr. do Mendanha, S/N - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23087-286
	UPA CAMPO GRANDE II	Av. Cesário Melo (regimento Polícia Montada-São Jorge) - CEP: 23055-002 - Campo Grande - RJ.
IV	UPA NITERÓI	R. Sá Barreto, 107 - Fonseca, Niterói - RJ, 24120-297
V	UPACAMPOS DOS GOYTACAZES	Av. Souza Mota, 200 - Parque Vera Cruz, Campos dos Goytacazes - RJ, 28060-001
VI	UPA ITABORAI	Rod. Raphael de Almeida Magalhães, 172 - Santo Antonio, Itaboraí - RJ
VII	UPA RICARDO DE ALBUQUERQUE	Estr. Mal. Alencastro, s/n - Ricardo de Albuquerque, Rio de Janeiro - RJ, 21625-130

4.2.1 – Jornada de Trabalho

- A CONTRATADA deverá manter o número de funcionários de acordo com o ANEXO I-E.

4.3 - INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

4.3.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

Tendo em vista a metodologia de contratação aplicada até o momento em nossos atuais contratos, onde a proposta para formação de preços o qual origina o valor mensal do contrato deve ser elaborada através dos custos unitários por refeição multiplicado pelas estimativas mensais de refeições, englobando todo o previsto para prestação do serviço conforme o Termo de Referência, quais sejam: custo fixo que trata do pessoal mínimo necessário para execução do serviço in loco conforme quantitativo solicitado por cada Unidade, e custos variáveis, quais sejam: insumos gerais (gêneros alimentícios, utensílios, descartáveis, etc), possíveis manutenções, equipamentos e mobiliários necessários a execução do serviço. A partir disto, após contratado, o faturamento do serviço é realizado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no mês de vigência, devendo se manter todo o custo fixo independente do quantitativo consumido.

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

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

4.3.2 - DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS – ANEXO I E ANEXO IV

4.3.2.1 - Das estimativas de preparações alimentares (refeições):

- Foi estimada através da média de consumo dos meses de prestação de serviços;

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

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

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

4.3.2.2 – Das alimentações complementares

Visto que não há consumo em quantidades constante dos itens apresentados ao ANEXO IV-A por diversos fatores, tais como: oscilação de leitos ocupados, as necessidades particulares de cada paciente que influencia diretamente nos quantitativos. Esclarecemos que será utilizado como parâmetro a porcentagem de 2 a 5% do valor apresentado ao total do valor de refeições estimadas, do ANEXO IV-C para Alimentações Complementares por Unidade;

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

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

Os itens que constam na tabela de **Alimentação Complementar** são para uso **EXCLUSIVO** de pacientes e devem ser fornecidos pela Contratada quando solicitado, respeitando os valores que constam no contrato.

4.2.2.3 – Das Fórmulas Infantis:

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

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

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

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

- Quando solicitado pelo Nutricionista, qualquer item descrito na tabela que consta no ANEXO IV-C, este deverá ser fornecido pela CONTRATADA, respeitando os valores que constam no contrato;

4.3.2.4 – Do pessoal mínimo necessário à execução do serviço:

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

Em caso de falta do posto de serviço sem a devida reposição conforme item 6.3.1, será aplicada a glosa referente ao dia do colaborador sem substituição. Esta informação deve fazer parte do ANEXO II-E da Avaliação dos Níveis de Serviço (ANS), inclusive para **atestados,** informando se houve ou não substituição do posto;

Ratificamos que os postos de trabalho são custos diretos do escopo contratual.

5 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

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

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

5.3 - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas, equipamentos e instalações destinados ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação pronta, objeto deste Termo de Referência.

5.4 - Designar um profissional nutricionista como o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do contrato**.**

5.5 - Os responsáveis deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo II e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades previstas neste Termo de Referência 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.

5.5 - 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.

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

5.6 - Compete a contratante avaliar, atestar e efetuar o pagamento das faturas relativas aos serviços prestados.

5.6.1 - Efetuar o pagamento das faturas.

5.7 - Solicitar o quantitativo de refeições a contratante de acordo com a escala de serviço e previsão de atendimentos sempre no dia anterior;

5.7.1 - Comunicar à contratada com antecedência mínima de 3h, por escrito, casos que imponham modificação no quantitativo de preparações.

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

5.9 - 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.

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

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

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

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

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

5.14.1 - 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.

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

Tal responsabilidade se dá visto que a Fundação Saúde possui serviço próprio para esta finalidade em suas Unidades;

6 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada deverá executar o objeto do contrato de forma ininterrupta com eficiência, eficácia e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente a:

6.1 - 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.

6.1.1 - A Fundação Saúde, em face da declaração exigida no subitem acima, poderá verificar, *in loco*, através de uma Equipe de Técnica constituída para este fim específico, se as informações

concernentes à existência de cozinha industrial, atendem ao objeto do presente Termo de Referência.

6.2 - Credenciar, por escrito, junto à contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-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.

6.3 - Proceder a higienização das dependências referente ao preparo e distribuição das preparações alimentares, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos pertencentes a contratada e os disponibilizados pela contratante.

6.3.1 - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), mobiliários (mesas, cadeiras para o refeitório), equipamentos (ar condicionado caso não haja na Unidade, equipamentos de cozinha para execução de pequenas refeições) e utensílios (talheres, pratos, xícaras, copos, etc) na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços, os quais só poderão ser retirados do local em comum acordo com a Fundação Saúde quando do encerramento da vigência contratual, visto que o serviço não pode ser ininterrupto.

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

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

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

6.5 - 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), se necessário.

6.6 - Apresentar a contratante o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

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

6.8 - - 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 II-B.

6.9 - 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.

6.10 - 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 a cópia destes Manuais para o SND da Unidade.

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

6.12 - 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.

6.13 - 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 apresenta-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substitui-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

6.14 - 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.

6.15 - Realizar o controle diário das quantidades de preparações fornecidas, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.

6.16 - 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.

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

6.17.1 - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência dos descontos que serão aplicados.

6.18 - 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.

6.19 - 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 TR, 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 vidado trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

6.20 - 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.

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

6.22 - Atender às solicitações da contratante referentes à 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 Termo de Referência.

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

6.24 - 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.

6.24.1- 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.

6.25 - 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. .

6.26 - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos (sem que estes façam parte da composição do pessoal mínimo necessário a execução do serviço na UPA solicitada neste TR); nem permitir a utilização de trabalho com

menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

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

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

6.29 – Visto que a Unidade não oferece 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 além da proposta de preços contratada. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência.

6.30 - 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.

6.31 - Responsabilizar-se pelas manutenções preditivas, preventivas e corretivas das instalações físicas do setor abrangido pelo serviço de fornecimento de alimentação, tanto em termos de manutenção interna, quais sejam: troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros. Em caso de pintura e revestimento, os mesmos deverão serem feitos se deteriorados pela contratada durante sua vigência contratual. Quanto à externa: recepção das preparações e refeitório. 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.

6.31.1 - 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 **6.40** abaixo.

6.32 - 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 causa 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.

6.33 - 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.

6.34 - 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.

6.35 - 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.

6.36 - 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.

6.37 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência.

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

6.38.1 - Repor ou reparar, dentro de 48h (quarenta e oito), equipamentos de pequeno porte danificados (balanças, liquidificadores semi-industriais, termômetros, misturadores, etc).

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

6.40 - 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.

6.41 - 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.

6.42 - 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.

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

6.44 - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

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

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

6.47 - 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.

6.48 - 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.

6.49 - 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.

6.50 - 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.

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

6.52 - Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada

dos resíduos gerados no processo produtivo das preparações.

6.53 - 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.

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

6.55 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato de comum acordo com esta Fundação Saúde, sem qualquer ônus para a contratante.

6.56 - 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 para que ao término do contrato possam ser retirados.

6.57 - 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.

6.58 - 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.

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

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

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

6.62 - 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.

6.63 - 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.

6.64 - 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.

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

6.66 - 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.

6.67 - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GL se houver necessidade de preparações elaboradas na Unidade, porém o custo de água e luz das UPAS ficará a cargo do Estado.

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

6.69 - 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 n° 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

6.70 - A contratada é responsável por apresentar os laudos da sua cozinha central referentes a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas. Estes laudos de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

6.71 - 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.

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

6.72.1 - 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.

6.72.2 - 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.

6.72.3 - 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.

6.72.4 - 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.

6.72.5 - 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;

6.72.6 - Fornecer semanalmente o cardápio completo impresso, para fixação em local visível nas dependências da Unidade abrangida na contratação**.**

6.72.7 - 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.

6.72.8- 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, sem ônus a contratante.

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

- Ø Para carne branca: carne vermelha.
- Ø Para carne vermelha: carne branca
- Ø 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.

6.72.10 - 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;

6.72.10.1 - Conforme preconizado na RDC Nº 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.

6.72.11 - 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 60ºC (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 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (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 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (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.

6.72.12 - 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.

6.72.13 - 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.

6.72.14 - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário, sem ônus a contratante.

6.72.15 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria sem ônus a contratante.

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

6.72.17 - 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.

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

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

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

6.72.21 - 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.

6.72.22 - 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.

6.72.23 - Apresentar porções de todas as preparações elaboradas, para degustação, 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**.**

6.72.24 – O laudo de análise microbiológica deverá ser apresentado por amostragem de no mínimo 02 alimentos, equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores que deverá ser realizado no primeiro mês da prestação de serviço da contrata e após, sua atualização deverá ser trimestralmente ou sempre que solicitado pela Unidade, mediante a justificativa formalizada, a cargo da contratada arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

6.72.25 - Por se tratar de uma Unidade com funcionamento 24h ininterruptos pode ser necessário o fornecimento de lanches noturnos para pacientes que necessitem manter sua ingestão calórica adequada evitando assim quadros de hipoglicemia. Estes ficarão contabilizados na refeição "merenda" quando faturado, porém com uma ressalva na apresentação da planilha aberta discriminando o quantitativo referente ao lanche noturno.

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

6.73.1 - 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 na Unidade.

6.73.2 - 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.

6.73.3 - 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.

6.73.4 - 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 Termo de Referência.

6.73.5 - 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.

6.73.6 - 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.

6.73.7 - 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.

6.73.7.1 - 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.

6.73.8 - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

6.73.8.1 – Em caso de refeições transportadas, a balança será necessária a fim de conferir se a quantidade entregue pela contratante está de acordo com a solicitada pela contratada;

6.73.9 - 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.

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

6.73.11 - 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, utilizando-se o saco cristal para melhor armazenamento dos itens;

6.73.12 - 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.

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

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5ºC (cinco graus célsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18ºC (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 da Unidade, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário, conforme descritivos apresentados ao **ANEXO I-G** deste Termo de Referência.

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

6.73.15 - 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, com etiqueta própria auto-adesiva;

6.73.16 - A contratada será responsável pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado (quando houver) e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando o mesmo pessoal mínimo necessário a execução do serviço da

Unidade, empregado para a distribuição das preparações, se necessário.

6.73.17 - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais serão prestadas através de etiquetas auto-adesivas, fornecidas pela **contratada,** conforme orientações prestadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Unidade, se necessário.

6.73.18 - 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 da Unidade.

6.73.19 - 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.

6.74 - Quanto a solicitação e distribuição das preparações:

6.74.1 – Os quantitativos referentes às grandes refeições (almoço e jantar) para pacientes deverão ser solicitados para sua devida distribuição na data do seu fornecimento, uma vez que a rotatividade de pacientes internados é alta não havendo prévia estimativa de consumo. A nutricionista, responsável pelo serviço de alimentação da UPA, deverá disponibilizar o mapa de pacientes para a empresa conforme abaixo:

- Quantitativo para fornecimento de almoço: até as 08h da manhã;

- Quantitativo para fornecimento de jantar: até as 13h da tarde;

(*) As pequenas refeições poderão ser preparadas na própria Unidade;

6.74.2- Deverão fornecer o quantitativo de refeições solicitados pela Unidade;

6.74.3 – Alimentações complementares e fórmulas infantis para pacientes poderão ser solicitadas pelo responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética na mesma data de seu fornecimento também, visto se tratar de Unidade de Pronto Atendimento. A Unidade deverá sinalizar quando for de caráter urgente, estabelecendo um prazo de até 05h para que a empresa forneça o insumo solicitado;

6.74.4 - 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 da Unidade, podendo estes sofrerem alterações conforme demanda da Unidade.

6.74.5 - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo em quantidade suficiente, conforme determinação da Unidade, que sejam necessários à execução dos serviços.

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

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

6.74.8 - 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.

6.74.9 - Deverá garantir a distribuição pontual de preparações nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo SND da Unidade. Em caso de atrasos, os mesmos devem ser apontados no ANS para que haja o desconto de acordo com o tempo de atraso (ANEXO II);

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

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

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

6.74.13 - 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.

6.75 - Quanto à higienização e desinfecção:

6.75.1 - 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.

6.75.2 - Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras caso necessário.

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

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

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

6.75.6 - 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.

6.75.7 - 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.

6.76 - Quanto a situações de emergência / contingência:

O plano de contingência deve prever minimamente situações excepcionais que impossibilitem ou dificultem a entrega das refeições às unidades.

A CONTRATADA deverá elaborar, apresentar 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, incêndios e outras situações adversas, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência, **30 dias após o início do contrato**. No caso da cozinha central da empresa contratada ser fora do município do Rio de Janeiro, a empresa também deverá apresentar um plano de contingência em caso de interdições de vias ou outras intercorrências, no mesmo período de tempo.

6.77 - Quanto ao fornecimento de pessoal mínimo necessário a execução do serviço na UPA / execução de atividades:

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

6.77.2 - 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.

6.77.3 - No **ANEXO I-E** encontram-se os quantitativos mínimos de pessoal, por categoria, necessário a execução do serviço na UPA. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços.

Informamos que tal dimensionamento foi previsto com base em informações prestadas pelos serviços anteriores em uma das Unidades de Pronto Atendimento e utilizada como padrão para as demais.

6.77.3.1 - Designar o supervisor técnico (nutricionista), que será o responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, fiscalizar e ministrar a orientação necessária à sua execução, além de cuidar da disciplina, controlar a frequência e horário, bem como a apresentação pessoal dos empregados e, ainda, estar sempre em contato com a Fiscalização do Contrato, para reportar-se quando houver necessidade de serem tomadas providências para a correção de todas as falhas detectadas;

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

6.77.4 - Cumpre ressaltar que apesar da Unidade dispor de corpo técnico de nutricionista, 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.

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

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

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

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

6.77.9 - 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.

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

6.77.11 - 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.

6.77.12 - 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.

6.77.13 - 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.

6.77.14 - Manter em dia, as obrigações referentes aos salários e todos os encargos referentes à mão de obra.

6.78 - Quanto ao transporte de alimentos:

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde n° 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:

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

6.78.2 - Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4° da Resolução SMG "N" n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

6.78.3 - Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo art. 5° da Resolução SMG "N" n° 604, de 11 de setembro de 2002

da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

6.78.4 - O veículo utilizado para transporte das preparações deverá ter a cabine isolada da parte que acondiciona os alimentos. Esta por sua vez deverá ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG "N" n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

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

6.78.6 - Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível de acordo com o preconizado no Art. 3° da Resolução SMG "N" n° 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. 4° da mesma norma.

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

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

6.78.9 - Os alimentos perecíveis e prontos para consumo quando transportados em veículos obedecerão, ainda aos preconizados na Resolução SMG "N" n° 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, art.10 e 11.

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

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

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

6.78.13 - 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 II-B** deste Termo de Referência.

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

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

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

6.78.17 -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. Não devem estar quebrados, rachados, nem com sujidade aparentes;

6.78.18 -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. Os equipamentos térmicos não devem estar quebrados, rachados, nem com sujidades aparentes;

6.78.19 -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.

6.79 - Quanto às obrigações gerais:

6.79.1 - É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes da Unidade pela Nutricionista da **contratada**.

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

6.79.3- A contratada deverá dispor em cada Unidade, de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

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

6.79.5 - A CONTRATADA deve fornecer **ÁGUA MINERAL** em copo de 200ml e garrafas de 500ml, ambos **LACRADOS** conforme quantidades descritas no item 5.5.3, 5.5.4 deste documento. Esses itens devem fazer parte da composição de custos da refeição. Não é permitido o uso de galão ou o porcionamento da água;

6.79.6 - A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros material de limpeza e materiais não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular dos gêneros em quantidades necessárias para o atendimento do serviço.

6.79.7 - Cumprir os prazos estabelecidos para as respostas nas solicitações dos fiscais e gestores dos contratos.

6.79.8 – Responsabilizar-se pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições, lanches servidos, respondendo perante a administração da Contratante, inclusive órgão do poder público e fiscalizações dos conselhos e outras similares, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingrediente contaminado, deteriorado ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequado para os fins previstos no presente TR.

6.79.9 – Responsabilizar-se pelo controle da qualidade, manutenção e troca dos elementos filtrantes da cozinha e refeitório, a cada 6 (seis) meses apresentando os cronogramas anuais de trocas e mantendo os registros, inclusive quando se fizer necessidade de maior frequência, sem qualquer ônus para a Contratante.

07 - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

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

7.3 - 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.

7.4 - 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.

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

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

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

7.8 - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e

realização de análise de potabilidade.

7.9 - Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determin a as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

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

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

7.12 - RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

7.13 - Norm a Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/0 3 da COMLURB – Dispõe sobre Condições de acondicionamento, estocagem, coleta e destinação final do lixo infectante gerado em Unidades de Trato de Saúde.

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

7.15 - Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

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

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

7.18 - LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2012 - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

7.19 - 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

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

7.21 – Lei n° 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.

7.22 – art. 2° da Resolução CFN n° 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

7.23 - Resolução RDC N° 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.

7.24 - Portaria n° 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.

7.25 - Portaria n° 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.

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

7.27 - Portaria SVS/MS N° 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.

7.28 - 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

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

8 – DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS

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

* Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

* Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;

* Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;

* Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);

* Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

* Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo;

* 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 I-G;

* 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.

9- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

A Contratada deverá seguir o escopo de cardápios, bem como as quantidades descritas nos quadros abaixo. As preparações e cardápios que não tenham boa aceitação devem ser substituídos, conforme solicitação do Contratante.

9.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

· PEQUENAS PREPARAÇÕES;
· GRANDES PREPARAÇÕES;

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

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

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			**Almoço 1200 kcal**	**Jantar 1200 kcal**
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	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" - OVOS	G UND	250 2	250 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B OU C - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	 G G G G	 150/200 50 100 100	 150/200 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*) - OU MELANCIA/ MELÃO - OU DOCES (PASTA/ CREMOSO) - OU GELATINA, PUDIM, FLAN - SORVETE	 G G G G G	 150 250 70/70 100/100/100 60	 150 250 70/70 100/100/100 60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

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

9.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇOES:

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 (N° 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 LOMBO, CARRÉ,	ASSADO/FRITO ENSOPADO ENSOPADO/ FRITO ENSOPADO/ FRITO	1	-
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, CANJAS
3	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA
	ARROZ	SIMPLES, INTEGRAL, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE
9	REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRUALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

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

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

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.
OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

9.3 – DIETAS BÁSICAS

9.3.1- 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 **Valor energético aproximado (kcal)**			**Desjejum** **600**	**Colação** **70**	**Merenda** **400**	**Ceia** **340**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (copo lacrado de 200ml)	UND	-	1	1	-

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

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

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

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

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

fruta inteira, cozida ou papa.

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES **Valor energético aproximado (kcal)**			**Almoço** **950/1025**	**Jantar** **850/1000**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B OU C (*) - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	 G G	 80/120/120 250	 80/120/120 250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OU FÍGADO - OVO	 G G G G UND	 120 120/240 120/200 120 2	 120 120/240 120/200 120 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	 G G G G	 100/150 50 100 100	 100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE - OU SORVETE	 UND G G G	 1 EQ (***) 40/80 100/100/100 60	 1 EQ (***) 40/80 100/100/100 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

9.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

Para crianças até 12 anos de idade, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente, compondo 80% do valor apresentado para adultos.

9.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

9.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

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

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES			**Desjejum**	**Colação**	**Merenda**	**Ceia**
Valor energético aproximado (kcal)			**360**	**70**	**360**	**200**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	-	40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	40	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/ SAL	G	20/25	-	45/70 20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	-	1	-
VIII	- ÁGUA MINERAL (copo lacrado de 200ml)	UND	-	1	1	-

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

Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES **Valor energético aproximado (kcal)**			**Almoço** **500**	**Jantar** **490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*) - SALADAS - OU SOPAS	 G ML	 100 250	 100 250
II	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	 G G G UND	 120 120/240 120/200 2	 120 120/240 120/200 2
III	ARROZ: - OU MASSAS - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G G G	- 200 200	- 200 200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*) - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	 G	 150	 150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES DIETÉTICOS - OU GELATINAS DIETÉTICAS - OU SORVETE IETÉTICOS - OU COMPOTAS DIETÉTICAS	 UND G G G G	 1 EQ (***) 60 60 60 60	 1 EQ (***) 60 60 60 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 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.

9.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

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

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

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			**Desjejum**	**Colação**	**Merenda**	**Ceia**
			360	**70**	**290**	**205**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	-
	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	-	-	1
VI	- ÁGUA MINERAL (copo lacrado de 200ml)	UND	-	1	1	-
VII	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			**Almoço**	**Jantar**
			500	**490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150

II	- ARROZ - OU MACARRÃO	 G	200 200	200 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA - OU OVO	G UND	80/120 1	80/120 1
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B (*) - OU FARINHAS	 G G	 100 50	 100 50
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES CASEIROS - CREME DE LEITE	 UND G G	 1 EQ (***) 80 15	 1 EQ (***) 80 x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 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.

9.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES **Valor energético aproximado (kcal)**			**Desjejum** **285**	**Colação** **70**	**Merenda** **285**	**Ceia** **200**
N° 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 - OU BISCOITO OU TORRADA	G G	50 45/40	- -	50 45/40	- 45/40
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML ML	200 50	- -	200 50	200 50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	G UND	30 1(15G)	- -	30 1(15G)	- 1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	-	-	1

VII	- ÁGUA MINERAL (copo lacrado de 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 **Valor energético aproximado (kcal)**			**Almoço** **500**	**Jantar** **490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	 G	 80	 80/150
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	 G G	 200 200	 200 200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	 G G G UND	 120 120/240 120/200 2	 120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*)	 G	 150	 150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL(**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	 UND G	 1 EQ (***) 100	 1 EQ (***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 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.

9.4.4- 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**
N° 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 (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (copo lacrado de 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 Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 500	Jantar 490
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C (*) LEGUMINOSAS EM: - SALADAS - OU SOPAS	 G G ML	 100 100 250	 100 100 250
II	CEREAL: - MASSA E/OU ARROZ	 G	 200	 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	 G G G UND	 120 120/200 120/200 2	 120 120/200 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	 G G G G	 100/150 50 100 100	 100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM - OU SORVETE	 UND G G G	 1 EQ (***) 80 100/100/100 60	 1 EQ (***) 80 100/100/100 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 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.

9.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES Valor energético aproximado (kcal)	Desjejum 360	Colação 70	Merenda 360	Ceia 200

N° 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 (garrafa lacrada de 500ml)	UND	1	-	-	1
VIII	- ÁGUA MINERAL (copo lacrado de 200ml)	UND	-	1	1	-

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

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

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

OBS 4: O pão, das pequenas preparações alimentares, será de forma, 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 Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 890/965	Jantar 790/840
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100

	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CEREAL:			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA	G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (garrafa lacrada de 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.

9.4.6- 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 (copo lacrado de 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) - 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 (garrafa lacrada de 500ml)		

9.4.7- 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

9.4.8- 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

9.4.9– 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.

10 - 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

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.

11 – FISCALIZAÇÃO

11.1 – Ao Fiscal do Contrato compete:

- 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.

- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato 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.

- Verificar a adequação da prestação do serviço realizada com base nos critérios previstos neste TR e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.

- Solicitar ao representante da Contratante, o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

- Assegurar que 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. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer as sanções previstas no contrato.

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

- Em ocorrências de casos suspeitos de toxinfecções de origem alimentar, amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas IMEDIATAMENTE para análise microbiológica, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Apresentar no POP, o item que regulamenta tal procedimento. Todo o custo pela coleta, incluindo material (embalagens adequadas, lacre e outros), assim como o transporte e custeio do laboratório será de responsabilidade da Contratada.

- 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. 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.

- 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.

- Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO II e seus subitens deste TR, da Unidade como forma de avaliação do serviço prestado. É importante que os dados de identificação dos responsáveis sejam preenchidos completamente, bem como os dados e a assinatura de ciência do responsável da empresa prestadora do serviço.

– Preencher o **ANEXO II-E** informando as faltas, mesmo aquelas COM atestado médico,

descrevendo se houve ou não a substituição/cobertura do posto. Em caso negativo, o mesmo deverá ser GLOSADO.

- 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.

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

- 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.

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

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

- 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 n° 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 n° 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

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

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

- Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

- Responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas no refeitório, apresentando formulários diários/mensais do total deste acompanhamento.

Observação: 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.

11.2 – Ao Gestor do Contrato compete:

- Ao tomar ciência das inexecuções apontadas pelo Fiscal da Unidade, notificar a CONTRATADA, por escrito, fixando prazo para a correção.

- Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

- Solicitar as glosas necessárias às inexecuções contratuais apontadas pelo Fiscal da Unidade no Acordo de Níveis de Serviço.

12 – VISTORIA/VISITA TÉCNICA

12.1 - As empresas interessadas em participar desta dispensa, poderão através de seu (s) responsável (s) técnico (s), quais sejam: Nutricionista ou Diretor da empresa ou aquele que ele indicar (desde que seja um profissional técnico qualificado), vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética in loco, para conhecimento das condições das Unidades, tais como: infraestrutura, instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do serviço nas Unidades contempladas neste Termo de Referência. Os mesmos devem estar devidamente identificados, apresentando documento e identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para realização da visita (caso seja um representante indicado pela empresa que não seja os mencionados acima).

12.2 – Salientamos que a vistoria/visita **NÃO é obrigatória**, sendo necessário apresentar a Declaração contida no ANEXO III responsabilizando-se por assumir o serviço de acordo com os termos abrangidos neste Termo de Referência. Contudo, recomendamos a visita técnica para apreciação das instalações, bem como uma melhor elaboração das propostas.

12.3- Caso a empresa opte por realizar a visita, deverá vistoriar a Unidade acompanhado pela responsável, visando a total ciência das condições da Unidade e deverá apresentar a Declaração contida no ANEXO III.

12.4 - Para que ocorram as visitas, os proponentes interessados deverão entrar em contato com o setor de Nutrição da Gerência de Serviços desta Fundação Saúde, através do e- mail: **nutricao@fs.rj.gov.br** e agendar para realizar da mesma.

12.5 - A não realização da visita não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

13 – EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

É dever do interessado, manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

13.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

- Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.2 – HABILITAÇÃO TÉCNICA

Tendo em vista a complexidade do fornecimento de refeições em Unidades de Pronto Atendimento, aliada a necessidade técnica primordial de garantir a qualidade da alimentação fornecida aos pacientes e outros, torna-se imprescindível à certeza da boa execução do objeto, e portanto, a apresentação das documentações

para habilitação técnica:

- A empresa participante deverá apresentar no prazo solicitado para HABILITAÇÃO, todas as documentações relacionadas abaixo. A não apresentação de quaisquer documentos ou a apresentação de documentos em desconformidade ao estabelecido no presente Termo de Referência acarretará na inabilitação da proposta;

- Apresentar um ou mais ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA (ACT), fornecido por **pessoa jurídica de direito público ou privado**, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência.

- A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo **45% (quarenta e cinco por cento)** do objeto a ser contratado de maior relevância (estimado de refeições) conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ *("A capacidade técnico-operacional não deve ser aferida mediante o estabelecimento de percentuais mínimos que estejam acima de 50% em relação aos quantitativos dos itens de maior relevância...")*, configurando o critério mínimo necessário para a contratação de empresa capaz de atender a parcela razoável de acordo com a demanda solicitada. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma CONCOMITANTE. Somente serão aceitos atestados que se referiram a contratos já concluídos ou se decorrido, no mínimo, 1 (HUM) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior;

- Apresentar Declaração de Visita Técnica **(NÃO OBRIGATÓRIA)**, conforme previsto no **ANEXO III**, devidamente preenchido e assinado (em caso de visita ou não).

13.3 – HABILITAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

- Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa **(Atestado de Responsabilidade Técnica).**

- Apresentar Certidão de Registro e Regularidade (CRR) vigente no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da Empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei n° 6.583, de 20 de outubro de 1978.

OBS: ambos retirados no site do CRN/RJ.

13.4 – HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

- Comprovação de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

- Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

- Comprovação de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- Inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- Comprovação regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou

sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

13.5 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

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

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

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

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

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

a.3) Índice de Solvência Geral: somente serão qualificados os proponentes que obtiverem Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

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

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

O proponente detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou

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

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

14 – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E FATURAMENTO

O pagamento da (s) Nota (s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura de 2 fiscais com ID na frente de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de níveis de serviço (ANS) pelo responsável da fiscalização do contrato na unidade de saúde e apresentação das documentações descritas abaixo.

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

Deverá encaminhar via mídia digital (Pen drive ou google drive) a Nota Fiscal atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo da UPA com ID, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerência de Serviços, em arquivos devidamente separados:

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

· Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-C, do que foi efetivamente fornecido;
· Relação de Efetivo;
· Relação de Admitidos e Desligados no mês vigente;
· ASO dos funcionários em caso de admissão ou desligamento;
· Contrato de Trabalho ou Rescisório e Cópia da CTPS, quando da entrada e/ou saída de colaborador. (*) Inclusive no primeiro e último mês de vigência contratual;
· Folha de Ponto e atestado em caso de falta;
· Folha de Pagamento de Salário e/ou contracheque assinado;
· Comprovante de pagamento de Salário;
· Comprovante de Pagamento de Vale Transporte e não optante Vale Transporte;
· Comprovante de Pagamento Auxílio-alimentação ou Cesta Básica;
· Guia e Comprovante de Recolhimento FGTS;
· Guia e Comprovante de Recolhimento GPS/DARF;
· Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
· Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
· Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
· Relatório GEFIP/SEFIP ;

14.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA para a Unidade (Fiscal do Contrato):

· Nota fiscal legível;
· Faturamento aberto dos quantitativos e seus custos unitários, devidamente calculados de refeições, preparações alimentares e fórmulas Infantis, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-C,

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

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

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

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

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

· Nota fiscal com dois atestos (fiscal da Unidade e Direção) com ID e data na frente da nota, em caneta azul;
· Faturamento de refeições efetivamente fornecidas no mês;
· ANEXO II deste Termo de Referência, que trata de:
- Relatório de Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchido e assinado;
- Planilhas de Descontos com assinatura da contratada dando ciência;
- Relatório de anuência da contratada em caso de notificações;
- Relatório de Liberação de Refeições;
- Relatório de Faltas de Funcionários;
- Relatório de Alimentação Complementares e Fórmulas Infantis, se houver, fornecidos;

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

14.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser apenas uma composta da quantidade de serviços de refeições fornecidas,

fórmulas infantis e alimentação complementares de acordo com o que for efetivamente fornecido, **somado ao custo fixo de pessoal mínimo necessário a execução do serviço.**

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

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
COLABORADORES PLANTONISTAS 12H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA): · DESJEJUM/ ALMOÇO Ou · MERENDA/ JANTAR
COLABORADORES PLANTONISTAS 24H	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): · DESJEJUM · ALMOÇO · MERENDA · JANTAR
COLABORADORES DIARISTAS	POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO	1 PREPARAÇÃO: GRANDE · ALMOÇO ou JANTAR
LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR
RESIDENTES	POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO	4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): · 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, SEMILIQUIDA, LÍQUIDA (***)
		DIETAS DE RESTRIÇÃO
		DIETAS PARA LACTENTES
		ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS
	b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	OUTRAS DIETAS
		ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)

14.4.1- Para os **acompanhantes** de idosos, que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando deverá ser fornecida a merenda. Caso o valor da refeição não esteja previsto, deverá ser usado o valor da MERENDA de funcionários.

14.4.2 - Em caso de necessidade de fornecimento de preparações alimentares para pacientes

infantis com idade até 12 anos, as mesmas 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.

14.4.3 - Critérios de Aferição e Medição para Faturamento

A avaliação da execução do objeto utilizará o instrumento de avaliação de níveis de serviço (ANS), conforme previsto no ANEXO II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

A utilização da ANS não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para avaliação da prestação dos serviços.

A ANS é o instrumento de avaliação dos fiscais de contrato, que realizam o acompanhamento da execução do serviço com base nos critérios mensurados ao longo do mês e pontuam conforme orientações que constam no documento para que os descontos/glosas sejam aplicados sobre o valor final da Nota Fiscal do mês avaliado pela equipe de fiscais da Fundação Saúde.

Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

a) não produziu os resultados acordados;

b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15 – FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS DE PREÇOS (ANEXO IV)

A propostas de preços devem seguir o ANEXO IV, parte integrante deste processo.

As propostas de preços devem considerar os seguintes pontos para a elaboração:

- os valores que representem os custos unitários brutos do serviço, deverão desprezar valores após a segunda casa decimal;
- consideram-se custos unitários brutos, a unidade de medida essencial para a precificação do serviço;
- o valor final mensal e global das propostas devem desprezar os valores após a segunda casa decimal;
- quaisquer erros de cálculo sobre a elaboração dos custos detalhados do serviço, são de responsabilidade da empresa proponente, devendo esta suportar o seu ônus.

16 – REGIME DE EXECUÇÃO E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII, da Lei 14.133/2021.

- Será declarada vencedora a empresa que apresentar o **menor preço global por lote.**

- A prestação dos serviços será realizada pelo **regime misto**, sendo empreitada por preço global a parcela relativa à mão de obra, e empreitada por preço unitário para a parcela relativa ao fornecimento de refeições.

Ressalta-se que quanto às refeições, só será **efetivamente** pago o que for **solicitado** pela Unidade no mês de referência, mantendo o valor fixo de pessoal necessário à execução do serviço.

17 – VIGÊNCIA DO CONTRATO

- O prazo de vigência do contrato será de 01 (Hum) ano, a contar da data da assinatura do Instrumento do Contrato, sem a possibilidade de prorrogação, na forma do art. 75, VIII da Lei 14.133/2012.

18- GARANTIA DO CONTRATO

– Será exigida a garantia da contratação, com o percentual estabelecido de 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, podendo haver a reavaliação do percentual inicialmente proposto, para até 10% (dez por cento), mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, conforme preceitua o art. 98, da Lei 14.133/2021.

A contratada poderá optar pelo seguro-garantia, devendo apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato;

A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

19 - SUMÁRIO

01 – OBJETO;
02 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO;
03 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO;
04 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO;
05 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE;
06 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA;
07 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL;
08 - DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS;
09 - CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);
10- LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;
11- FISCALIZAÇÃO;
12- VISTORIA/VISITA TÉCNICA;
13 – EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO;
14 – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;
15 – FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS DE PREÇOS (ANEXO IV)
16 – REGIME DE EXECUÇÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO;
17 – VIGÊNCIA DO CONTRATO;
18 – GARANTIA DO CONTRATO;
19 – SUMÁRIO;
20 – ANEXOS.

20 - ANEXOS

ANEXO I: CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE E ESTIMATIVA DE CUSTOS;

ANEXO I- A: PERFIL DA UNIDADE;

ANEXO I-B: SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE NA UPA E EQUIPAMENTOS;

ANEXO I-C: HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES;

ANEXO I–D: HISTÓRICO DE CONSUMO E ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES;

ANEXO I-E QUANTITATIVO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UPA;

ANEXO I-F: PLANILHA DESCRITIVA DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR;

ANEXO I-G: PLANILHA DESCRITIVA DE FÓRMULAS INFANTIS;

ANEXO I-H: ESTIMATIVA DE CUSTOS

ANEXO II: ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO;

ANEXO II-A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;

ANEXO II-B: FALTA / SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES;

ANEXO II-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSILIOS;
ANEXO II-D: RELATÓRIO DE ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II-E: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DE PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UPA;

ANEXO II-F: RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO;

ANEXO II-G: FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;

ANEXO II-H: FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO DE FÓRMULAS INFANTIS (NÃO SE APLICA);

ANEXO III: DECLARAÇÃO DE VISTORIA/VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMU LAÇÃO DE PROPOSTAS;

ANEXO IV: FORMAÇÃO DE PREÇOS:

ANEXO IV-A: PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
ANEXO IV-B: PLANILHA ABERTA DE CUSTO UNITÁRIO DAS FÓRMULAS INFANTIS;
ANEXO IV-C: FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS, ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E FÓRMULA INFANTIL;
ANEXO IV-D: FORMAÇÃO DE PREÇO REFERENTE AO PESSOAL MÍNIMO NECESSÁRIO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO IN LOCU POR UNIDADE/UPA E LOTE;
ANEXO IV-E: PLANILHA ABERTA DO CUSTO DE PESSOAL MÍNIMO A EXECUÇÃO DO SERVIÇO NA UNIDADE/UPA;
ANEXO IV-F: RESUMO DE COTAÇÃO;

Rio de Janeiro, 04 de junho de 2025.

Danielle Melo
ID 5144005-9
Setor de Nutrição/ Gerência de Serviços – Fundação Saúde
Responsável pela assinatura e elaboração do Termo de Referência

Vanessa Varial Marinheiro
ID 5083009-0
Gerência de Serviços – Fundação Saúde
Responsável pela assinatura e elaboração do Termo de Referência

Rio de Jqaneiro, 12 junho de 2025

Documento assinado eletronicamente por **Danielle Araujo de Melo**, **Assessor IV de Nutrição**, em 13/06/2025, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022 e no art. 4º do Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022.

Documento assinado eletronicamente por **Vanessa Aparecida Varial Marinheiro**, **Gerente de Serviços**, em 13/06/2025, às 14:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022 e no art. 4º do Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **102387358** e o código CRC **93F1DF46**.

Referência: Processo nº SEI-080002/013959/2025 SEI nº 102387358

R. Barão de Itapagipe, 225, - Bairro Rio Comprido, @cidade_unidade@/RJ, CEP 20261-005
Telefone: 3293-3300 - fs.rj.gov.br