



FUNDAÇÃO SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Serviços de elaboração e distribuição de refeições transportadas

TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO

- 01 – DO OBJETO;**
- 02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;**
- 05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;**
- 06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;**
- 07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;**
- 08 - DA VISITA TÉCNICA;**
- 09- DAS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS;**
- 10- DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS;**
- 11- DAS CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);**
- 12 - DA METODOLOGIA APLICADA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS;**
- 13 – DAS ESTIMATIVAS APRESENTADAS PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS – ANEXO I E ANEXO III-A;**
- 14 – DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;**
- 15 – DA LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO;**
- 16 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;**
- 17 – DA GARANTIA DO CONTRATO;**
- 18 - DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;**
- 19 – DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO;**
- 20 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO.**

ANEXOS:

ANEXO I: INFORMAÇÕES PERTINENTES A UNIDADE ABRANGIDA NESTE TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO I- A: ENDEREÇO DO POSTO;

ANEXO I-B: HISTÓRICO DE CONSUMO E MÉDIA PARA ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES;

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 UTENSÍLIOS;

ANEXO II-D: RELATÓRIO DE ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II-F: RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE REFEIÇÃO;

ANEXO III: DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA OU NÃO E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS;

ANEXO IV: FORMAÇÃO DE PREÇOS:

ANEXO IV-A: FORMAÇÃO DE PREÇO POR ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS;

ANEXO IV-F: RESUMO DE COTAÇÃO;

01 – DO OBJETO:

Contratação regular de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares destinadas a funcionários e outros autorizados sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, para o Posto descrito abaixo:

Lote	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
I	PAM COELHO NETO	171295	SERVICOS DE FORNECIMENTO DE REFEICOES PREPARADAS, DESCRIÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVICOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICAO DE REFEICOES TRANSPORTADAS. Código do Item: 0671.001.0014 COMPLEMENTO DO ITEM: MODALIDADE HOTBOX.	1

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de distribuição transportada de refeições prontas para consumo para a Unidade de Saúde abrangida no presente TR, sendo empresa responsável pela operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e distribuição de alimento pronto. O serviço engloba o fornecimento e distribuição de refeições prontas para consumo, através de transporte próprio, do tipo normal para FUNCIONÁRIOS, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) e disponibilização de utensílios para a execução das tarefas, e atividades previstas neste Termo de Referência e seus anexos.

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

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

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

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

alimentos com a legislação sanitária.

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

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

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

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

02.1 – Do Perfil da Unidade

- **PAM COELHO NETO**

O PAM Coelho Neto estrutura-se com perfil de Ambulatório de média complexidade, com atendimento por livre demanda. A assistência à saúde prestada em regime ambulatorial compreenderá o conjunto de serviços oferecidos ao usuário desde seu acolhimento inicial, incluindo todos os atendimentos e procedimentos necessários, realizados na Unidade ou referenciados para outras Unidades de Saúde, para obter ou complementar o diagnóstico e as terapêuticas necessárias.

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

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

Considerando que a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro assumiu o **PAM COELHO NETO** através da Resolução SES nº 2960 de 23 de fevereiro de 2023, o qual “(...) *autoriza a transferência do gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde do Posto de Atendimento Médico Estadual de Coelho Neto para a Fundação Saúde do Estado do Rio de Janeiro(...)*”. Faz-se necessária a contratação regular de empresa especializada em serviço de preparo e distribuição transportada de alimentação a fim de atender as demandas de fornecimento de refeições para os colaboradores do Posto.

O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e distribuição de alimentação normal para funcionários, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) e disponibilização de utensílios, mobiliários, equipamentos em quantidades suficientes para a execução das tarefas e atividades previstas no Termo de Referência.

A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, no Posto de Atendimento indicado neste Termo de Referência.

Cumprir ratificar que a elaboração deste Termo de Referência está baseada em informações enviadas pela Unidade e fora elaborado por profissional técnico qualificado.

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

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

4.1.2 - Em casos de descumprimento contratual, total ou parcial, aplicar as penalidades previstas em Lei bem como nas avençadas no instrumento de

contrato e Termo de Referência, fixando prazos para as devidas correções.

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

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

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

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

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

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

4.6.1 - Efetuar o pagamento das faturas.

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

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

4.9 - Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das

dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das preparações.

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

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

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

A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, poderá fazer visitas de inspeção periódica à cozinha, 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.

4.13 - 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;

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

05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1 - Credenciar, por escrito, junto à contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira a

execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

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

5.2.1 - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), mobiliários (mesas, cadeiras para o refeitório), equipamentos (ar condicionado no refeitório, caso não haja na Unidade) 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.

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

5.3 - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico e operacional, caso haja), conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente TR.

5.3.1 - 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.

5.4 - 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.

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

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

5.7 - 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.

5.8 - Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

5.9 - Disponibilizar 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 da sua cozinha central, 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.

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

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

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

5.13 - Manter os utensílios em quantidade suficiente para atender aos usuários

durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

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

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

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

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

5.17 - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim sempre que solicitado.

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

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

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

5.20 – Apresentar comprovante de aprimoramento técnico científico do corpo

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

Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

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

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

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

5.23.1 - Fornecer uniformes, de acordo com a função de seus colaboradores para a devida identificação;

5.24 - 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 solicitado neste TR); nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

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

5.26 - Executar e prestar os serviços na dependência da Unidade, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

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

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

5.29 - 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;

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

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

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

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

5.34 - 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.

5.35 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da contratante, devido ao mau estado de conservação.

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

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

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

5.39 - Registrar em relatório ou check list mensal as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento, se houver.

5.40 - Responder pelos danos causados à contratante ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

5.41 - Utilizar material descartável de boa qualidade, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento;

5.42 - Fornecer material adequado para o fornecimentos de refeições, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se

mantenha a higienização do local.

5.43 - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP, se houver;

5.44 - 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, em caso de alimentação transportada, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

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

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

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

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

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

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

5.47.4 - 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), sem custos adicionais.

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

- Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;

- Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;

- O valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio;

- O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

- Hábitos alimentares regionais;

- A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

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

5.47.7 - 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;

5.47.8 - Fornecer gêneros alimentícios e refeições específicas para determinadas patologias especiais como: doença celíaca, intolerância/alergia a lactose, diabetes, alergias, doenças renais, dislipidemia, quando o funcionário apresentar comprovação da sua condição clínica ou solicitação do médico, sem ônus a contratante;

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

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

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

OBS.: Acatar os pedidos realizados com antecedência, para ovos como opção proteica nas preparações.

5.47.10 - Conforme preconizado na RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos.

5.47.11 - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de preparações, caso haja. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

5.47.12 - Atender às solicitações, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais,

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

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

5.47.15 - 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 da Unidade.

5.47.16 – 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.

5.48 - Quanto a distribuição das preparações:

5.48.1 – Atender os horários estabelecidos pelos fiscais do serviço da Unidade para fornecimento e distribuição das preparações para servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pela Administração.

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

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

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

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

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

5.48.7 - Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as preparações. Dispor em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição.

5.48.8 - As refeições serão fornecidas através de quentinhas no formato “marmita”, sendo de material de boa conservação de temperatura e resistente, sem permitir que os alimentos se misturem.

O fiscal do contrato pode solicitar a troca da quentinha caso comprove que a mesma é de má qualidade através de fotos e aferição de temperatura das refeições.

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

5.49 - Quanto a situações de emergência / contingência:

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

5.50 - Quanto ao pessoal necessário a execução do serviço na Unidade:

5.50.1 - Fica a cargo da contratada o quantitativo de pessoal para distribuição das refeições, sendo este embutidos nos custos unitários das refeições.

5.50.1.1 - Designar o supervisor técnico (nutricionista), que será o responsável por responder pelo serviço e fiscalização do Contrato, para reportar-se quando houver necessidade de serem tomadas providências para a correção de todas as falhas detectadas;

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

5.50.2 - De acordo com a Instrução Normativa 07/2017, art. 4º, parágrafo único, a prestação de serviço terceirizado não gera vínculo empregatício entre os

empregados da Contratada e da Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.50.3 - Cumpre ressaltar que mesmo que a Unidade disponha de corpo técnico de nutricionistas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à contratada uma vez que a atuação destas servidoras se restringe à área clínica.

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

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

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

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

5.50.7 - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários e entregadores.

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

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

5.50.10 - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC

Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

5.50.11 - Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº 6 do MTE.

06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

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

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

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

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

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

8.666 de 1993.

6.6 - Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a contratada poderá sofrer as sanções previstas nos Art. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

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

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

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

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

6.9.1 - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO II e seus subitens, deste Termo de Referência, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma

cláusula contratual.

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

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

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

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

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

6.15 - Registrar em documento próprio o discriminativo numérico de preparações fornecidas, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local.

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

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

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

6.19 - A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidade, não implica corresponsabilidade da contratante nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei

nº 8666 de 1993.

6.20 - O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas, apresentando formulários diários/mensais do total deste acompanhamento.

07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

- Apresentar comprovante de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ativo do Responsável Técnico da Empresa;
- Apresentar Certidão vigente de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.**

7.2 – Apresentar declaração de Visita Técnica (não obrigatória), conforme previsto no ANEXO III, devidamente preenchido e assinado;

08 - DA VISITA TÉCNICA

8.1 - As empresas interessadas em participar da licitação, podem através do (s) seu (s) responsável (s) técnico (s), quais sejam: Nutricionista ou Diretor da empresa ou quem este designar (desde que apresente capacitação técnica), vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, equipamentos e instalações, visando total ciência das condições da (s) Unidade (s) contempladas neste Termo de Referência, no prazo máximo de até 01 (um) dia útil da licitação.

8.1.1 – A visita **NÃO é obrigatória**, porém faz-se necessário apresentar a

Declaração contida no ANEXO III responsabilizando-se por assumir o serviço de acordo com os termos abrangidos neste Termo de Referência.

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

09. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 – DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS

A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas 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 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);
- Almoço – preparação principal ou grande preparação;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma

de apresentação dos alimentos;

- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.

11- DAS CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

11.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- GRANDES PREPARAÇÕES;

GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1200 kcal	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80
	- OU SOPA	ML	250
II	CEREAIS E/OU MASSA	G	200
III	LEGUMINOSAS	G	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120
	- OU CARNE SECA	G	120
	- OU LINGUIÇA (APENAS PARA FEIJOADA)	G	120
V	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170
	- OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF	G	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO"	G	250
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B OU C	UND	2
		G	150/200

	- OU FAROFA	G	50
	- OU PIRÃO	G	100
	- OU POLENTA	G	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>		
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100
	- SORVETE	G	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50

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

11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES					
	CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	4	-
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1

5	SUÍNO 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, QUINOA, CUSCUZ
4	FEIJÃO PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, GRÃO DE BICO, ERVILHA, LENTILHA, ETC
5	GUARNIÇÕES VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS

		SORVETE
9	REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

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

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

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

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

12 - DA METODOLOGIA APLICADA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS:

Para formação de preços a fim de compor o serviço, os custos unitários das refeições deverão englobar todos os custos da contratada.

Desta forma deverá ser apresentado o custo unitário por refeições multiplicado pela estimativa mensal apresentada por Unidade, conforme ANEXO IV-A, totalizando no valor do contrato.

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

13.1-Das estimativas de preparações alimentares (refeições):

13.1.1- Foram realizadas através das informações enviadas pela Unidade.

Ressaltamos que a formação de preços deverá ser realizada conforme anexo IV-C de acordo com as informações obtidas pela Unidade, porém a empresa arrematante deverá apresentar o faturamento mensal conforme o mesmo anexo;

14 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

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

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

Deverá entregar a Nota Fiscal física atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo da Unidade (com ID) na sede desta Fundação Saúde, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerência de Serviços, junto a ela deverá apresentar mensalmente via mídia digital (CD ou Pen driver ou através do google drive), 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, apresentando abaixo planilha conforme ANEXO IV-A, do que foi efetivamente fornecido;
- Guia e Comprovante de Recolhimento FGTS;
- Guia e Comprovante de Recolhimento GPS;
- Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

- Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- Relatório GEFIP ;
- Relatório SEFIP ;

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

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

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

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

- Nota fiscal com dois atostos e ID (fiscal da Unidade e Direção) 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;

(*) 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;

- Comprovante de dedetização e desratização da cozinha central;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos, se houver;
- Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos recebidos na Unidade;
- Relatório de Treinamentos de Funcionários;
- Análises Microbiológicas:
 - Alimentos;
 - Utensílios;
 - Superfície;
 - Mão de manipuladores;

14.4 – Do faturamento

O faturamento será mensal, incidindo sobre as quantidades de refeições efetivamente solicitadas estabelecido pela Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 de janeiro de 2013.

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA
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 (*)

(*) NÃO SE APLICA

15 – DA LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO:

A) PARA SERVIDORES:

A.1 UTENSÍLIOS:

A.1.1 - Talheres de mesa, sobremesa, chá e café descartáveis, quando solicitado;

A.1.2 - Quentinhas com divisórias em material de boa qualidade, resistente e que mantenha a temperatura da refeição.

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.

16 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 - O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o

limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei nº 8666/93.

17- DA GARANTIA DO CONTRATO

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

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

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 05 (cinco por cento) do valor do Contrato.

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

A garantia poderá ser dispensada, e o dispositivo suprimido, a critério e com justificativa específica da Autoridade Competente (art. 56, caput da Lei nº 8.666/93).

18- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.1 – Considerando a essencialidade do serviço se manter ininterrupto, o prazo para início das atividades pode ser tanto de 24h ou conforme acordado com as atuais empresas e esta Fundação Saúde.

19- DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO

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

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os proponentes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

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

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

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

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

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

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

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo proponente para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do

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.

20 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

20.1- A prestação dos serviços será realizada pelo regime de empreitada por preço unitário relativa ao fornecimento de refeições.

Ressalta-se que, só será efetivamente pago o que for solicitado pela Unidade no mês de referência.

20.2 - Será declarada vencedora a empresa que apresentar o menor preço global pelo serviço total.

Rio de Janeiro, 15 de agosto de 2023.



Danielle Melo
ID 5144005-9

Setor de Nutrição/ Gerência de Serviços – Fundação Saúde