

PROCESSO EMERGENCIAL DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR Nº 41/2022

EDITAL DE CONTRATAÇÃO

1. DA APRESENTAÇÃO

1.1. O INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO COMPARTILHADA, sociedade civil sem finalidade econômica, inscrita no CNPJ sob o nº 21.236.845/0001-50, estabelecida na Rua João de Abreu, nº 192, Sala 77-A, Edifício Aton Business Style, Setor Oeste, Goiânia-GO, CEP 74.120-110, qualificada como Organização Social, torna público para os interessados, que realizará processo de seleção de fornecedores pela modalidade “Edital de Contratação.” Trata-se o presente Edital, de procedimento próprio para contratação de serviço, realizado por pessoa jurídica de direito privado, sem qualquer vinculação com a lei nº 8.666/93, sujeitando-se exclusivamente ao regulamento próprio de compras da CONTRATANTE.

1.2. O Regulamento de Compras e Contratações, encontra-se disponível no site da CONTRATANTE: www.ibgcbrasil.org.br

2. DA FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

2.1. Despacho Nº 4344/2021 – GAB de 27 de dezembro de 2021, da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Goiás que aprova a celebração do contrato emergencial entre a SES e o IBGC, para o gerenciamento, a operacionalização e a execução das ações e serviços de saúde do Hospital Regional de Itumbiara São Marcos, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, considerando o despacho, fica autorizado o Instituto a realizar as contratações necessárias e demais procedimentos indispensáveis para o funcionamento do Hospital.

3. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

4. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. O serviço será prestado no Hospital Estadual de Itumbiara São Marcos – HEI, localizado na Rua Sebastião Xavier, Nº 66, Centro, Itumbiara-GO.

5. DA PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar do Processo de Seleção de Fornecedores todos os interessados em contratar com o INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO COMPARTILHADA, empresas que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto.

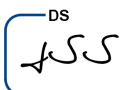
5.2. Não será admitida a participação, nesta contratação:

5.2.1. De Pessoa Jurídica que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

5.2.2. A participação simultânea de empresas, cujos sócios ou diretores, responsáveis técnicos ou integrantes da equipe técnica pertençam a mais de uma empresa proponente;

5.2.3. A participação das empresas que se encontrem em processo falimentar, dissolução ou liquidação, concurso de credores e empresas estrangeiras que não estejam regularmente constituídas no Brasil.

5.2.4. De Pessoas Físicas;



- 5.2.5. Que seja dirigente ou empregado do IBGC;
- 5.2.6. Servidor Público que possa ter conflito de interesse com a entidade;
- 5.2.7. Servidor Público detentor de cargo em comissão ou função comissionada ou gratificada, no âmbito do órgão fiscalizador do contrato de gestão do qual sejam signatários ao IBGC e o ente público, que possa ter conflito de interesse com a entidade;
- 5.2.8. Parentes consanguíneos ou afins, e seus respectivos conjugues até o terceiro grau das pessoas elencadas nos incisos 4.2.5 ao 4.2.7;
- 5.2.9. Pessoas Jurídicas nas quais as pessoas elencadas nos incisos 4.2.5 à 4.2.8 tenham participação societária;

6. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS

- 6.1. Os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços deverão ser encaminhados obrigatoriamente via e-mail: processo.seletivo@ibgcbrasil.org.br
- 6.2. Inserir no assunto do e-mail enviado o número do Processo de Seleção o qual participará.
- 6.3. A data limite para o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços será até as **09:00h do dia 31 de Janeiro de 2022**.
- 6.4. Não serão considerados documentos e propostas enviados após a data limite.
- 6.5. Os documentos de Habilitação e a Proposta de Preços deverá estar de acordo com o exigido no Edital de Contratação e os seus anexos.

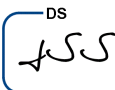
7. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

7.1. Habilitação Jurídica

- 7.1.1. Prova de inscrição do ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social com suas alterações ou consolidado, com objetivo social compatível com o anexo I do presente Edital de Contratação. Tratando-se de empresa estrangeira, decreto de autorização para funcionamento, com prova de eleição de seu administrador, se for o caso.
- 7.1.1. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, regular
- 7.1.2. Inscrição Estadual ou declaração de isento;
- 7.1.3. Inscrição Municipal ou declaração de isento;
- 7.1.4. Documento de identidade do representante legal, sócio ou procurador, que assinar os documentos e propostas entregues.
- 7.1.5. Procuração pública ou particular, quando os documentos e propostas entregues forem assinados por pessoa diversa da legalmente autorizada nos atos constitutivos, para representar com amplos poderes a proponente no Edital de Contratação.
- 7.1.6. Cada pessoa poderá representar apenas uma empresa.

7.2. Habilitação Fiscal e Trabalhista

- 7.2.1. Prova de Regularidade Fiscal concernente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por meio de "Certidão Conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – SRFB e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN".
- 7.2.2. Prova de situação regular para com a Fazenda Estadual do Estado de Goiás, independentemente da sede do proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual.
- 7.2.3. Prova de situação regular para com a Fazenda Municipal da Sede do proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.
- 7.2.4. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (art.

DS


27, alínea “a”, Lei nº 8.036, de 11/05/90), através da apresentação do CRF - Certificado da Regularidade do FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal.

7.2.5. Prova 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 5.452, de 1º de maio de 1943.

7.2.6. Todas as certidões que não trouxerem gravado o prazo de validade serão aceitas com 60 (sessenta) dias contados da data da sua expedição.

7.2.7. Para todos os casos serão admitidas as certidões positivas com efeito de negativa.

7.3. Habilitação Técnica e Financeira

7.3.1. As empresas proponentes deverão apresentar Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou ou executa o objeto do presente Edital de Contratação em Unidade Hospitalar, com no mínimo 100 leitos de internação, o quantitativo de 100 (cem) leitos deverá constar em um único atestado de capacidade técnica. Caso não conste o número de leitos no corpo do atestado de capacidade técnica, as empresas participantes deverão anexar documentos comprobatórios do quantitativo de leitos;

7.3.2. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN da empresa participante e de seus responsáveis técnicos, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583/1978

7.3.3. Alvará de Vigilância Sanitário Válido

7.3.4. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício;

7.3.5. A boa situação financeira será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG) $\geq 1,0$; Solvência Geral (SG) $\geq 1,0$; e Liquidez Corrente (LC) $\geq 1,0$;

7.3.6. Capital Social da empresa de no mínimo 7% do valor global do contrato;

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1. A proposta de preços deverá ser elaborada em língua portuguesa e moeda nacional, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da empresa, contendo o número deste Processo de Seleção e indicação da validade da proposta, constituída como segue:

8.2. Preenchimento da declaração de Sujeição aos Termos do Edital de Contratação – Anexo II.

8.3. Preenchimento da declaração de ausência de vínculo – Anexo III.

8.4. A apresentação da Proposta de Preços deverá seguir o modelo do ANEXO V.

8.5. Apresentar Planilha Detalhada com todos os custos;

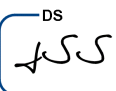
8.6. Validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

8.7. Não serão consideradas válidas as propostas entregues em desacordo com o presente Edital, à exceção daqueles dados de mera formalidade que possam ser supridos por outros documentos que tragam a informação.

8.8. O preço deverá trazer incluídas todas as despesas relativas à execução do serviço, inclusive os encargos sociais e trabalhistas.

8.9. Os erros materiais, de grafia, inversão ou supressão de letras não serão motivos de desclassificação, desde que o erro, inversão ou supressão implique em dúvida sobre a descrição do produto, cuja correção poderá ser procedida pela representante legal da empresa proponente no ato da verificação, se for o caso.

8.10. Os erros de soma ou multiplicação, bem como a divergência que ocorrer entre o preço unitário e o total do item serão corrigidos automaticamente pela CONTRATANTE, tendo como base o preço unitário.

DS




9. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ANÁLISE

9.1. O Processo de Seleção de Fornecedor será analisado, julgado, e serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes neste Edital e sempre obedecendo o Regulamento de Compras e Contratações do IBGC.

9.2. Será lograda vencedora a empresa que estiver de acordo com a Habilitação Jurídica, Fiscal/Trabalhista e Técnica, e que apresentar o menor valor global, de acordo com o especificado no Anexo V do Edital.

9.3. Será contratada uma única empresa para a prestação do serviço descrito no objeto.

9.4. As empresas classificadas poderão ser convocadas para sessão de negociação de preços, sendo que nesta nenhuma mudança será admitida na proposta inicial, exceto o preço;

9.5. Poderá ser determinada análise dos aspectos técnicos da proposta, facultando-se quando necessário para subsidiar a análise, solicitar do proponente, informações complementares do bem ou serviço, amostras, rol de clientes e visita técnica;

10. DA EXECUÇÃO, DO ACRÉSCIMO, DA SUPRESSÃO E DA SUBCONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

10.1. Compete à empresa vencedora, doravante denominada CONTRATADA, na execução do objeto do presente Edital, conforme descrito no Anexo I:

10.2. Acréscimos e supressões poderão ocorrer de comum acordo entre as partes, obedecido o regulamento de compras e, deverão ser precedidos de termo aditivo.

10.3. Não será admitida subcontratação de serviços, à exceção daqueles que por suas características e técnica não puderem ser executados pela CONTRATADA.

10.4. Todo profissional alocado na prestação de serviço será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

10.5. As obrigações decorrentes do presente processo de seleção de fornecedor, serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, o presente Edital, seus anexos e a proposta do Contratado, no que couber.

11. DO PRAZO E DA PRORROGAÇÃO

11.1. O prazo de vigência do contrato é de 180 (cento e oitenta) dias, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por prazos iguais e sucessivos até o limite estabelecido no Regulamento de Compras da CONTRATANTE.

11.2. As prorrogações deverão ser previamente ajustadas, mediante termo aditivo.

12. DO PAGAMENTO

12.1. No caso de serviços o pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias após o mês da prestação do serviço e emissão da nota fiscal.

12.2. Conforme todas as exigências descritas no Edital e Anexos;

12.3. Via depósito bancário.

12.4. Os dados bancários da empresa CONTRATADA deverão ser informados na proposta comercial e corpo da nota fiscal de serviço quando apresentada;

12.5. Informar na nota fiscal o número do Contrato de Prestação de Serviços e do Contrato de Gestão SES/GO da unidade;

12.6. A empresa CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal dos serviços prestados, faturada de acordo com o CNPJ individual das unidades da CONTRATANTE;

DS
JSS



- 12.7.** O desconto correspondente as glosas serão efetuadas no mês seguinte a sua apuração;
- 12.8.** Sob nenhuma hipótese serão realizados adiantamentos.
- 12.9.** As faturas deverão ser apresentadas com os documentos abaixo:
- 12.9.1.** Prova de regularidade fiscal concernente aos tributos federais e a Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – SRFB e Procuradoria – Geral da Fazenda Nacional – PGFN;
- 12.9.2.** Prova de situação regular para com a Fazenda Estadual do Estado de Goiás, independente da sede do proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;
- 12.9.3.** Prova de situação regular para com a Fazenda Municipal da Sede do Proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal; no caso de obras e serviços.
- 12.9.4.** Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS (art. 27, alínea “a”, Lei 8.036, de 11/05/90, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- 12.9.5.** Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho;
- 12.9.6.** Prova de Pagamento dos salários dos empregados fixados na unidade;
- 12.9.7.** Cópia da GFIP, bem como a Guia de Recolhimento do FGTS, devidamente quitada;
- 12.9.8.** Apresentar Escala de Trabalho e Folha de Ponto
- 12.9.9.** Relatório de Atividades executadas compreendendo o período de faturamento da NF.
- 12.9.10.** Poderá ser retido do pagamento devido, o valor correspondente aos prejuízos e danos sofridos pela CONTRATANTE ou terceiros, produzidos por empregados, prepostos ou eventuais subcontratados, decorrentes de ação ou omissão, por culpa ou dolo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13. DO REAJUSTE

- 13.1.** Os valores unitários são fixos e irredutíveis pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, podendo ser reajustado em caso de prorrogação contratual ou acordo prévio entre as partes, com base no índice de IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) ou outro que vier substituí-lo.

14. DA RESCISÃO

- 14.1.** Por rescisão bilateral (distrato), caso em que nenhuma das partes poderá exigir qualquer compensação pecuniária a título de indenização de qualquer natureza.
- 14.2.** Por rescisão unilateral (desistência ou renúncia), observado o prazo de no mínimo 30 (trinta) dias para a comunicação prévia, por escrito, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, caso em que a parte que se sentir prejudicada poderá buscar o ressarcimento por perdas e danos.
- 14.3.** Por rescisão decorrente de inadimplência de quaisquer de suas cláusulas e condições ajustadas, caso em que poderá haver ressarcimento por perdas e danos, sem prejuízo das demais cominações legais.

15. DAS OBRIGAÇÕES

- 15.1.** Além das obrigações ajustadas neste Edital e seus anexos, as partes se submeterão às obrigações impostas no contrato de prestação de serviços.

DS
[Assinatura]



16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A CONTRATANTE se reserva o direito de revogar o presente Edital, por sua exclusiva conveniência, a qualquer tempo, antes da assinatura do contrato, sem que caiba a qualquer proponente o direito de exigir compensação pecuniária ou indenização.

16.2. A CONTRATANTE, no cumprimento das suas obrigações, enquanto entidade qualificada como Organização Social, gestora de patrimônio público, sempre se pautou pelos princípios da transparência e da moralidade, razão pela qual não admitirá qualquer ato que conspique seu nome.

16.3. A CONTRATANTE se exime de qualquer responsabilidade imposta a qualquer das proponentes, em razão de danos pessoais, materiais ou morais produzidos em razão do presente Edital de Contratação ou em decorrência do cumprimento do contrato.

16.4. A CONTRATADA se responsabilizará por qualquer dano, inclusive ambiental produzido, por culpa ou dolo de seus prepostos, contratados ou subcontratados, respondendo pelos reparos e penalidades estipuladas em lei.

16.5. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, tributários e outros resultantes da execução do contrato.

16.6. A participação das proponentes, ofertando proposta de preços, implica na aceitação integral e incondicional dos termos do presente Edital, seus anexos e instruções.

16.7. Caso necessário, a Comissão do Processo de Seleção de Fornecedores acionará os participantes para solicitar informações complementares e documentos de habilitação, sob pena de inabilitação da empresa que não cumprir o prazo determinado.

16.8. As empresas classificadas poderão ser convocadas para sessão de negociação de preços, sendo que nesta nenhuma mudança será admitida na proposta inicial, exceto o preço;

16.9. O resultado será divulgado no site da INSTITUIÇÃO www.ibgcbrasil.org.br ou encaminhado via e-mail.

16.10. O não comparecimento para assinatura do contrato caracterizará a desistência tácita, procedendo a Instituição ao chamamento da empresa classificada com o menor preço subsequente.

16.11. A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação bem como no fornecimento/execução do objeto licitado. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedora, na rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

16.12. Encaminhado o contrato, a CONTRATADA terá o prazo máximo de até 3 dias para análise jurídica do contrato e respectiva assinatura. A não devolução do contrato assinado, no prazo fixado, poderá ser interpretado pela CONTRATANTE como desistência da contratação;

16.13. A empresa proponente deverá realizar visita técnica ao local de prestação dos serviços, objeto deste contrato, com o objetivo de conhecer e examinar todos os detalhes da Unidade, para tomar ciência das características dos equipamentos, eventuais dificuldades que possam existir para a execução dos serviços e levantar toda e qualquer informação necessária para a elaboração da sua proposta de preços;

16.14. Para agendamento da visita técnica, a proponente deverá entrar em contato no HEI e agendar com o Danilo - Gerente Operacional.

16.15. Previsão de Início da Prestação dos Serviços: 07:00h do dia 02 de fevereiro de 2022

17. ANEXOS

17.1. Integram o presente instrumento os seguintes anexos:

DS
JSS



- Anexo I - Elementos Técnicos
- Anexo II - Declaração de Sujeição do Edital
- Anexo III - Declaração Ausência de Vínculo
- Anexo IV – Declaração de Visita Técnica
- Anexo V – Modelo de Proposta

DocuSigned by:

João Silva Souza

FB30870C954949D...

Membro da Comissão do Processo de Seleção de Fornecedor

ANEXO I – ELEMENTOS TÉCNICOS

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui o objeto, Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

2. ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os serviços contratados serão para o Hospital Estadual de Itumbiara São Marcos – HEI, localizado na Rua Sebastião Xavier, N° 66, Centro, Itumbiara-GO

2.1.1. Especificação dos Leitos da Unidade

Internação	Quantidade
UTI Adulto	30 leitos
Enfermaria Adulto Clínico	58 leitos
Enfermaria Cirúrgica	50 leitos
Observação (Box estabilização)	02
Observação (Box observação)	04
Centro Cirúrgico	03 salas
RPA	06 leitos

2.1.2. Dimensionamento da Equipe

- 1 (um) Auxiliar de Serviços Gerais Diurno – 44H/Semanal
- 2 (duas) Auxiliar de Cozinha 12x36 Noturno sendo 1 Profissional em cada plantão;
- 2 (duas) Auxiliar de Cozinha 12x36 Diurno sendo 1 Profissional em cada plantão;
- 2 (duas) Copeira Dietista 12x36 Diurno sendo 1 Profissional em cada plantão;
- 2 (duas) Cozinheira 12x36 Diurno sendo 1 Profissional em cada plantão;
- 1 (uma) Nutricionista de Produção Diurno – 44H/Semanal;
- 1 (um) Estoquista Diurno – 44H/Semanal
- 2 (duas) Cozinheira Ferista 12x36 Diurno sendo 1 Profissional em cada plantão;
- 1 (um) Nutricionista Coordenadora Diurno – 30H/Semanal

2.2 PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.2.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição contínua visando o fornecimento de dieta oral normal/livre e especial destinada a pacientes (adultos e pediátricos), que atenda aos requerimentos nutricionais visando manter ou recuperar o estado nutricional decorrente do tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros; bem como a acompanhantes e colaboradores com amparo legal, assegurando refeição balanceada e em condições higiênicosanitárias adequadas, conforme legislações vigentes: Padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS 1428/1993), Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Portaria MS nº1428/1993), Portaria MS nº326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada (RDC nº275/2002, RDC nº216/2004), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)(RDC nº275/2002- Agência Nacional de Vigilância Sanitária da ANVISA, e/ou

as que as sucederem.

2.2.2. Operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção e distribuição de refeições conforme o padrão de alimentação e rotinas internas estabelecidas, número de refeições diárias, tipos de dietas e a distribuição em horários definidos, conforme especificações técnicas do serviço.

2.2.3. Operacionalização para fornecimento, reposição, distribuição de água e copos descartáveis para consumo aos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

2.2.4. Operacionalização de restrito e rigoroso controle de qualidade e respeito às normas e legislações, vigentes, cumprindo inclusive, às exigências preconizadas pelos órgãos certificadores ou acreditadores (International Organization for Standardization - ISO, Organização Nacional de Acreditação - ONA, dentre outros).

2.3 ÁGUA PARA CONSUMO NAS UNIDADES

2.3.1. A reposição de água filtrada/mineral aos pacientes internados deverá ser realizada 02 vezes ao dia, em jarra plástica com tampa, sendo o volume preconizado de 1 litro por etapa, totalizando 2 litros/dia. A jarra deverá ser recolhida, higienizada, desinfetada e reabastecida conforme rotina interna.

2.3.2. A reposição de água para os pacientes que encontram-se em ambientes restritos (Urgência/Emergência, UTI's) e precaução (contato, vigilância e respiratória) deverá ocorrer 2 (duas) vezes ao dia e/ou sempre que necessário, sendo entregue 2 garrafas de água mineral 500 ml por etapa, totalizando 2 litros/dia. Na unidade de Queimados, a reposição deverá ocorrer 3 (três) vezes ao dia e/ou sempre que necessário, na quantidade de 2 garrafas de água mineral de 500 ml por etapa, totalizando 2,5 litros/dia.

2.3.3. As águas deverão ser transportadas e distribuídas devidamente lacradas.

2.3.4. Durante a distribuição da água concomitantemente deverá ocorrer à reposição de copos descartáveis em quantidades suficientes e/ou demanda.

2.4. CARDÁPIO

2.4.1. Os cardápios (dieta normal/livre e especial) planejados pela CONTRATADA deverão ser entregues para a aprovação da Diretoria Técnica da CONTRATANTE, com antecedência de 30 dias.

2.4.2. Para elaboração dos cardápios, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, conforme descrito na Tabela de Composição Per Capta observando o valor energético total mínimo de 2000 kcal/dia para adultos e 1600 kcal/dia para pacientes pediátricos.

2.4.3. Propiciar conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico e proteico necessário atendendo as leis fundamentais da alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) visando facilitar a aceitação pelos pacientes por meio dos aspectos sensoriais (combinação, tipo de alimentos e técnicas de processamento, cores, sabores, texturas) descrito pelo Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) que permite analisar qualitativamente a composição do mesmo, considerando as preparações que o compõem quanto a cores e técnicas de preparo, repetições e combinações.

2.4.4. Atender as necessidades energéticas e proteicas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A - revisão 1989) e Manual de Dietas Hospitalares disponível nas Unidades.

2.4.5. Para todos os casos onde as refeições referem-se à pacientes, a prescrição dietética deverá ser cumprida, podendo existir mudanças nos tipos de alimentos conforme necessário.

2.4.6. A CONTRATADA deverá atender a toda e qualquer solicitação do Nutricionista clínico, para garantir a excelência do atendimento nutricional ao paciente internado, solicitado em tempo hábil e sem custo adicional.

2.4.7. As dietas dos pacientes poderão evoluir/involuir conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA adequar à distribuição das refeições junto ao mapa da prescrição de dietas do paciente da CONTRATANTE.

2.4.8. A colação deverá ser servida somente aos pacientes descritos no Manual de Dietas Hospitalares das Unidades ou quando prescrito pelo Nutricionista da CONTRATANTE.

2.4.9. Prever cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos socioculturais em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

2.4.10. Elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

2.4.11. Servir nas principais refeições (almoço e jantar) molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., conforme orientações do Nutricionista do CONTRATANTE para estimular a aceitabilidade nas diversas refeições.

2.4.12. Limitar preparações fritas (máximo 2 vezes por mês, sendo esta preparação restrita aos pacientes) e doces (máximo 2 vezes por semana).

2.4.13. Servir suco somente de fruta natural ou polpa, não se admitindo refrescos ou néctar, bem como sua distribuição durante as grandes refeições (almoço e jantar).

2.4.14. Não utilizar no preparo das refeições, em hipótese alguma, corantes químicos, realçadores de sabor e amaciantes de carne artificiais.

2.4.15. Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando diariamente uma opção de suco e fruta laxativa, obstipante, sem irritante gástrico e pobre em potássio.

2.4.16. Considerar na elaboração do cardápio para colaboradores a distinção de plantões (par e ímpar) evitando a repetição de alimentos e preparações.

2.4.17. O cardápio destinado a dieta normal/livre dos pacientes será o mesmo da refeição dos acompanhantes e colaboradores, exceto nos dias em que for servido sopa ou preparações em que a adaptação seja restrita aos pacientes.

2.4.18. Fornecer refeição adequada ao colaborador da CONTRATANTE que necessita de dieta especial em função de patologia, mediante a autorização por escrito do Nutricionista da unidade CONTRATANTE.

2.4.19. Prever a opção de prato proteico com especial atenção para período da quaresma ou quando houver no cardápio carne suína.

2.4.20. Para pacientes, o leite de vaca poderá ser substituído por bebida à base de soja ou leite sem lactose ou chá quando solicitado pelo Nutricionista da CONTRATANTE. Também será permitida a substituição do leite por suco, quando a Nutricionista achar necessário.

2.4.21. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

2.4.22. A substituição de preparações do cardápio conforme necessidade do paciente poderá ser solicitada pelo Nutricionista da CONTRATANTE até as 10:30 horas para o almoço e 17:00 horas para o jantar, respeitado o limite de 03 (três) substituições por refeição e a composição por grupos

alimentares equivalentes, sem adicional de preço, conforme abaixo:

Refeição	Alimento Substituto
Almoço e Jantar	Massas com Carnes, Sopa com carne ou sanduíche (queijo, ovo, carne bovina ou ave ou frios)
Guarnição	Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou soja ou ovos
Pão	Pães ou Biscoito ou peta ou Tapioca
Leite	Mingau ou vitamina ou iogurte ou chá ou suco

3. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Tipo de Refeição	Composição do cardápio
Desjejum dos acompanhantes e colaboradores	-Café (adoçado e não adoçado) -Leite puro e/ou Leite com Achocolatado -Pão Amanteigado
Desjejum dos pacientes	-Café (adoçado e não adoçado) -Leite puro e/ou Leite com Achocolatado -Pão Amanteigado com sal e sem sal para os pacientes - Fruta ou Suco natural/polpa
Colação dos pacientes	-Frutas ou sucos (natural/polpa), ou gelatina, ou iogurte, ou mingau ou vitamina, ou suplemento nutricional, ou água de coco e outros.
Almoço dos pacientes, acompanhantes e colaboradores	-Salada Folhosa -Salada Crua -Salada Cozida -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa podendo variar entre doce e fruta -Opção do Parto Proteico: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Lanche dos pacientes, colaboradores e acompanhantes que tiveram liberação pelo serviço social.	-Café (adoçado e não adoçado) -Bebida (leite puro, Leite com achocolatado, suco, vitaminas) -Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, roscas, salgados e outros produtos de panificação)
Jantar dos pacientes e acompanhantes	-Salada Folhosa -Salada Crua -Salada Cozida -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa (podendo variar entre doce e fruta) -Opção do Parto Proteico: ovo, soja, proteína de soja, etc. * No jantar dos pacientes e acompanhantes poderão ser servidas sopas variadas ou caldos 3x/semana. A sopa deverá ser acompanhada de torrada e sobremesa.
Jantar dos colaboradores	-Salada Folhosa -Salada Crua -Salada Cozida -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha)

	-Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa podendo variar entre doce e fruta) -Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Ceia dos pacientes	- Iogurte, ou bebida láctea, ou fruta, ou suco (natural/polpa), ou chá/leite com bolacha, ou mingau, ou vitaminas.
Ceia dos colaboradores	-Café (adoçado e não adoçado) -Bebida (leite puro, achocolatado, suco, vitaminas) -Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, rosas, salgados e outros produtos de panificação)
Protocolo de Jejum	- Bolacha água e sal - Chá (com ou sem açúcar)

3.1. COMPOSIÇÃO PER CAPTA/GRAMATURA DO CARDÁPIO (PORCIONAMENTO MÍNIMO)

Composição Per Capta/Gramatura do Cardápio		
Produtos de Panificação		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão Francês	50 g	Com ou sem sal.
Pão Queijo	50g	Não se aplica.
Pães Doces variadas	50 - 70g	Mandi, caseiro, careca, milho, batata, hambúrguer etc.
Pão de Forma	2 fatias	Integral ou Normal.
Roscas	70g	Caseira, de queijo, Nata, margarida com goiabada, com creme, caldas, com coco ou sem etc.
Pão de batata recheado	70g	Recheios variados: pizza, linguiça com queijo, frango com catupiri.
Quitandas	5 unidades ou 70g	Pão de queijo, biscoito, broa de sal e doce, bombocado, biscoito palito.
Bolo	80 gramas	Sabores diversos. Com ou sem calda. Normal, diet e integral.

Peta	30gramas	Com ou sem sal.
Torradas	5 unidades ou 50g	Com ou sem sal. Com ou sem orégano.
Salgados diversos tamanhos lanchonete	120 gramas	Enroladinho de salsicha ou queijo, esfirra de carne ou frango, mini pizza, americano, dentre outros previamente aprovados.
Salgadinho	6 unidades (per capta)	Pastel queijo e carne, empada, enroladinho de queijo com e sem calda, esfirra de carne e frango dentre outros, previamente aprovados.
Produtos não perecíveis		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Bolachas	5 unidades ou 35g ou pacote individual de 24g	Água e Sal, integral ou doce (leite, rosquinha de coco, maisena, maria, amanteigada).
Bolachas Recheadas	5 unidades ou pacote individual de 36g	Sabores variados. Podendo ser normal ou diet.
OUTROS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Margarina (adição em pães ou quitandas)	10 g	Com sal, sem sal ou light.
Frios	20g/1fatia	Presunto sem capa de gordura ou de aves, queijo dos mais diversos, mortadela etc.
Salsicha	1 Unidade individual	Somente para lanches: cachorro quente etc.
Geleia	20g/1sache	Normal ou Diet. Sabores diversos.
Sopa ou Caldo	400ml	Não se aplica.
Adoçante	2 sachês de 800mg	Frutose ou Stévia

Sal	1 sachê de 1g	Não se aplica.
Massa para Tapioca/Beiju ou Cuscuz	120g	Não se aplica.
Módulo de proteína do soro do leite	Gramas	Exemplo: Fortifit, Fresubin Protein Powder, etc.
Suplemento Completo	Gramas	Exemplo: Nutren Active, Sustagem, etc.
Módulo de Maltodextrina	Gramas	Exemplo: Nutri dextrin, oligossac etc.
Mix de Fibras	Gramas	Exemplo: stimulance, fiber mais, etc.
Módulo de TCM	Gramas	Exemplo: nutri TCM AGE, etc.
Mingau	300ml	Com ou sem açúcar do mais diversos cereais (neston, amido, farinha láctea, cremogema, mucilom, arrozina, aveia, fubá etc).
Canjica ou Arroz Doce	300 gramas	Não se aplica.
BEBIDAS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Café	100 ml	Com ou sem açúcar.
Leite	200ml	Integral, desnatado, semi-desnatado, sem lactose ou de soja.
Leite Achocolatado	200ml	15g de achocolatado (normal ou diet) por pessoa.
Vitamina ou Creme	200ml	Com fruta ou polpa.
Iogurte	200ml ou 1 unidade	Natural, sabores diversos, light, sem açúcar.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.
Bebida à base de Soja	200ml	Sabores diversos com e sem açúcar.
Chá	200 ml	Com e sem açúcar.

Água de Coco	200ml	Não se aplica.
Bebida Isotônica	200ml	Não se aplica.
Sobremesas e/ou Frutas		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Abacaxi Descascado	150g	Rodelas.
Abacaxi	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Abacate	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Banana prata	100g/1unidade	Embalada individualmente
Caqui	130g/1unidade	Embalada individualmente
Laranja	150g/1unidade	Embalada individualmente
Laranja	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Maçã	130g/1unidade	Embalada individualmente
Mamão	150g	Fatia embalada individualmente
Mamão	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Manga	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Melancia Fatia com casca	200g	Fatia embalada individualmente
Melancia	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Melão Fatia com casca	150g	Fatia embalada individualmente
Melão	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Mexerica	100g/1unidade	Embalada individualmente

Pêra	110g/1unidade	Embalada individualmente
Salada de Frutas	150g	Em Cubos – porcionada em potes. Com no mínimo 3 variedades de frutas.
Doces em Pasta	40g	Exemplo: goiabada, marmelada, marrom glace doce de leite pastoso, etc. Podendo ser normal ou diet.
Doces em compotas	120g	Exemplos: pêssego, figo etc. Podendo ser normal ou diet.
Gelatina/mousse/ sorvete	80g	Podendo ser normal ou diet.
Paçoquinha de Amendoim	1un/22g	Podendo ser normal ou diet.
GUARNIÇÃO		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Banana (frita)	90g	Banana da terra
Banana (assada)	90g/1unidade	Banana prata ou nanica
Legumes Saute	90g	Batata, cenoura, abobrinha, chuchu, kabutiá, etc
Purê de vegetais	120g	Misto ou simples.
Polenta	90g	Não se aplica.
Batata Palha ou Frita	40g	Não se aplica.
Couve Refogada	40g	Não se aplica.
Farofa	90g	Não se aplica.
Massas Cozidas	100g	Não se aplica.
Torta Salgada	150 g	Não se aplica.

CEREAIS E LEGUMINOSAS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Arroz	150g	Podendo ser: Arroz Branco, à grega, com legumes, uvas-passas ou leguminosas.
Arroz com Carne (branca ou vermelha)	200g	Podendo ser: galinhada, Maria Isabel etc.
Feijão em Caldo	90g	Não se aplica.
Tutu de Feijão	90g	Não se aplica.
Feijão tropeiro	100g	Não se aplica.
PRATOS PROTEICOS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Prato Proteico sem osso	150g	Carne vermelha ou branca
Prato Proteico com osso	230 g	Carne vermelha ou branca
Carne Moída ou almôndega	130g	Não se aplica.
Ovo	2un	Mexido, cozido etc
Opção vegetariana	100g	Proteína texturizada de soja.
SALADAS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Salada de Folhosos	35 g	Salada de folhosos cru: alface, rúcula, acelga, couve manteiga, etc.

Salada Crua de Vegetais	30 g	Salada de vegetais: beterraba, cenoura, etc.
Tomate	80g	Vinagrete, rodela, cubos etc.
Salada Cozida de Vegetais	45g	Abobrinha, batata, batata-doce, berinjela, brócolis, chuchu, couve flor, mandioquinha salsa, quiabo, vagem, jiló, etc.
KIT LANCHE PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão	50g/1 unidade	Francês ou doce variados
Frios	2 fatias/30g	Sendo uma fatia de queijo e uma de presunto sem gordura.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.
KIT LANCHE UCT		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão	50g/1 unidade	Francês ou doce variados .
Frios	2 fatias/30g	Sendo uma fatia de queijo e uma de presunto sem gordura.
Quitandas	70g	Pão de queijo, biscoito, broa de sal e doce, bombocado, biscoito palito.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.

3.2. OS PRATOS PROTEICOS DEVERÃO SEGUIR A SEGUINTE FREQUENCIA

Produto	Frequência	Observação
Carne Bovina 1º	4 vezes por semana	Não se aplica
Carne Bovina de 2º	4 vezes por semana	Não se aplica
Frango com osso	2 vezes por semana	Não se aplica
Frango sem osso	4 vezes por semana	Não se aplica
Carne Suína	1 vez por semana	Não deverá ser usado carne com excesso de gordura. Servir somente no almoço
Vísceras	1 vez por mês sendo substituído pela carne de segunda	Somente fígado

4. TIPOS DE DIETAS

4.1. DIETA NORMAL LIVRE

4.1.1. Visa fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo com consistência normal e, sempre que possível, atender os hábitos alimentares dos comensais.

4.1.2. Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes com valor energético total de aproximadamente 2.500 kcal/dia para adultos e 1.600 kcal/dia para crianças, tendo preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

4.1.3. Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia. Poderá fornecer 06 (seis) refeições em alguns casos conforme Manual de Dietas Hospitalares da Unidade (colação) conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

4.1.4. Fornecimento de 02 (duas) refeições diárias: almoço e jantar destinada aos acompanhantes que não necessitem de acréscimos nutricionais. Para acompanhantes gestantes ou nutrízes deverá fornecer 04 (quatro) refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar).

4.2. DIETA ESPECIAL

4.2.1. Todos os tipos de dietas especiais encontram-se descritas detalhadamente no Manual de Dietas Hospitalares disponibilizado por Unidade Hospitalar de acordo com suas particularidades específicas.

4.2.2. Deverão ser utilizados os mesmos ingredientes do cardápio da dieta normal/livre, havendo somente adaptações conforme necessário aos critérios: consistência, temperatura, volume/quantidade, conteúdo de resíduos, conteúdo de nutrientes e composição química, condições especiais e preparo de exames.

4.3. DIETA BRANDA

4.3.1. Destinada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

4.3.2. Dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Transição entre a dieta normal/livre e pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes com redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção ou ação mecânica, cujo tempo é aumentado tornando a consistência macia. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.200 kcal/dia.

4.4. DIETA PASTOSA

4.4.1. Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

4.4.2. Dieta com alimentos que busquem minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão, apresentando grau máximo de subdivisão e cocção, sendo utilizada na transição entre a líquida pastosa e branda com preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.000 kcal/dia.

4.4.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

4.4.4. Composição: a mesma composição da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

4.5. DIETA LÍQUIDA PASTOSA

4.5.1. Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, intolerância a alimentos sólidos, casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), pré e pós-operatórios, preparo de exames, transição da líquida para pastosa.

4.5.2. Dieta que busca fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos e/ou transição da líquida para pastosa, com consistência semilíquida (espassada); alimentos líquidos e semisólidos, com pouco resíduo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.000 kcal/dia.

4.5.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

4.5.4. Composição: alimentos na consistência líquida espessada e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais.

4.6. DIETA LÍQUIDA

4.6.1. Destinada a pacientes em que se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.

4.6.2. Dieta busca fornecer nutrientes de uma forma que proporcione mínimo esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos na consistência líquida, constituída de alimentos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sem resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia

4.6.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

4.6.4. Composição: Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

4.7. DIETA LÍQUIDA GELADA

4.7.1. Destinada a pacientes em pós-operatório de cirurgias otorrinolaringológicas, algumas doenças do esôfago e mucosites orais que necessitam de alimentos e preparações em temperatura fria e/ou gelada para evitar dores e/ou hemorragias.

4.7.2. Dieta busca fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos na consistência líquida, constituída de alimentos líquidos na temperatura fria e/ou gelada para evitar dores e/ou hemorragias.. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.

4.7.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias

4.7.4. Composição: constituída de alimentos líquidos a temperatura ambiente, porém servidos gelados e sem ácidos. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

4.8. DIETA LÍQUIDA RESTRITA

4.8.1. Destinada a pacientes com em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames que necessitem de alimentos facilmente absorvidos.

4.8.2. Dieta busca fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal. Dieta com valor energético total de aproximadamente 600 kcal/dia.

4.8.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

4.8.4. Composição: líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refresco de frutas coados (caju, laranja lima e maçã), chás claros ou água de coco. Os alimentos ácidos são excluídos. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta

4.9. DIETA ZERO

4.9.1. Destinada aos pacientes com complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames que não podem receber alimentação.

4.9.2. Dieta tem a finalidade de suspender a alimentação: “dieta” sem alimentos e inclusive sem água

4.9.3. Essa prescrição não será faturada pela CONTRATADA.

4.10. DIETA PARA DIABÉTICOS

4.10.1. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

4.10.2. Dieta poderá ter consistência normal/livre, branda, líquida pastosa ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.

4.10.3. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

4.10.4. O cardápio deverá seguir a dieta normal/livre, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo.

4.10.5. Usar adoçante artificial (líquido ou sachê), previamente aprovado pela nutricionista do CONTRATANTE, em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.

4.10.6. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"

4.10.7. Na ceia deverá ser previsto o acréscimo de uma fruta.

4.10.8. No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

4.10.9. As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

4.10.10. Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante.

4.10.11. As quitandas deverão ser isentas de sacarose.

4.11. DIETA HIPOSSÓDICA

4.11.1. Destinada a pacientes com insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc, visando o controle da pressão arterial e o balanço hídrico.

4.11.2. A dieta poderá ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência restrita em alimentos ricos em sódio, com exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc).

4.11.3. A dieta deverá ser preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002). A critério do Nutricionista da CONTRATANTE poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio. No caso, da dieta s/ sal o paciente não recebe o sachê de sal.

4.11.4. Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.

4.12. DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

4.12.1. Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (HIV, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), desnutrição, dentre outras, em que as necessidades nutricionais sejam aumentadas e diferenciadas.

4.12.2. O cardápio e a consistência deverá ser o mesmo da dieta normal, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa, líquida pastosa ou líquida). Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica e protéica, sendo esta de alto valor biológico. Deverá incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.

4.12.3. Distribuição: 6 refeições diárias.

4.13. DIETA HIPERCALÓRICA

4.13.1. Dieta destinada a pacientes com desnutrição, politrauma e queimadura, sepse dentre outras, em que necessite fornecer aporte calórico elevado em quantidades acima do valor energético total (VET) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerando balanço energético positivo e ganho de peso.

4.13.2. Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru no almoço e/ou jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou caseiros.

4.13.3. Distribuição: 6 refeições diárias.

4.14. DIETA HIPOCALÓRICA

4.14.1. Destinada a indivíduos com problemas de obesidade ou em doenças que requerem urgência médica na perda de peso, consistindo na redução dos riscos em complicações.

4.14.2. Dieta com oferta de alimentos de baixa densidade calórica e deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado podendo ser necessário a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

4.14.3. Distribuição: 6 refeições diárias.

4.15. DIETA HIPERPROTEICA

4.15.1. Destinada a pacientes em estado de hipercatabolismo, desnutrição protéica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios visando fornecer aporte protéico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.

4.15.2. Dieta rica em proteína de alto valor biológico, conforme prescrição dietética individualizada, podendo incluir:

- No desjejum: ovo cozido ou queijo.

- No almoço e jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.

4.15.3. Deverá incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.

4.15.4. Distribuição: 6 refeições diárias.

4.16. DIETA HIPOPROTÉICA

4.16.1. Destinada para pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico visando fornecer menor aporte protéico, a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.

4.16.2. Dieta hipoprotéica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60% PAVB). Poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

4.16.3. Distribuição: 6 refeições diárias.

4.17. DIETA HIPOLIPÍDICA

4.17.1. Destinada para prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias visando fornecer baixa quantidade de gordura (20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

4.17.2 Dieta: com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poliinsaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia.

4.18. DIETA PARA DIARRÉIA

4.18.1. Destinada a pacientes com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico visando reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

4.18.2. Composição: ofertar líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (água de coco e bebidas isotônicas), fibras solúveis para auxiliar no controle do trânsito intestinal devido à viscosidade que proporciona e produção de ácidos graxos de cadeia curta, evitar alimentos fontes de fibras insolúveis e oferecer alimentos obstipantes. Usar adoçante isento de lactose - adoçante LÍQUIDO.

4.18.3. O cardápio e a consistência deverão sempre que possível, ser o mesmo da dieta branda conforme orientado no Manual de Dietas Hospitalares das Unidades ou prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

4.19. DIETA IAXATIVA

4.19.1. Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal por diversas causas (maus hábitos, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados); doenças do intestino grosso; neuropatia; neoplasias intestinais; hemorróidas, etc., visando promover aumento da excreção fecal e acelerar o trânsito intestinal.

4.19.2. Dieta composta por alimentos laxativos totalizando 25 a 35g de fibra alimentar por dia para adultos e pediátricos acima de 2 anos somar a idade mais 5g considerando o predomínio de fibras insolúveis, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos. Poderá utilizar opção da oferta de coquetel laxante padronizado nas Unidades. Outras condutas poderão ser realizadas, a critério do Nutricionista da CONTRANTE.

4.20. DIETA ISENTA DE LACTOSE

4.20.1. Destinada para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos visando fornecer uma dieta isenta de lactose.

4.20.2. O leite de soja e o sem lactose deverão ser usados como opção para substituir o leite de vaca; usar adoçante líquido quando necessário.

4.21. DIETA ISENTA DE GLÚTEN

4.21.1. Destinada para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais visando fornecer dieta isenta de glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

4.22. DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC)

4.22.1. Destinada para pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador visando evitar deficiências e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controle do edema e desequilíbrio eletrolítico, através da restrição no consumo de sódio, potássio e líquidos.

4.22.2. Dieta com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.

4.23. DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA

4.23.1. Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

4.24. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

4.24.1. Para algumas dietas poderá ser solicitado a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta, sendo o mesmo prescrito pelos nutricionistas da CONTRATANTE em sua nomenclatura e quantidade.

4.24.2. Para o preparo de exames, poderá ser realizado solicitações específicas conforme o tipo a ser realizado conforme padronizado nas Unidades.

4.25. COPAS/SALA DAS DIRETORIAS

4.25.1. preparar e organizar a bandeja nas salas da Diretoria com jarra de vidro tampada com água filtrada, garrafa térmica com café, guardanapos, açucareiro, adoçante, colher, xícaras e taça/copos 2 vezes ao dia (08:00h e 14:00h) e/ou quando solicitado

4.25.2. organizar e higienizar utensílios da copa de apoio, sempre que necessário.

4.26. APOIO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS

4.26.1. preparar, organizar e servir, conforme solicitado, jarra de vidro tampada com água filtrada, garrafa térmica com café, guardanapos, açucareiro, adoçante, colher, xícaras e taça/copos.

4.26.2. organizar e higienizar utensílios da copa de apoio, sempre que necessário.

5. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

5.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza e descartáveis, bem como executar o controle dos mesmos quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

5.2. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho e estarem devidamente acondicionados, apresentando a casca íntegra e sem resíduos

5.3. O leite deverá ser em pó ou líquido (UHT): integral, semi - desnatado, desnatado ou sem lactose, de procedência, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

5.4. O arroz deverá ser polido de grãos longos e finos, tipo 1.

5.5. O feijão carioca/preto deverá ser de primeira qualidade, tipo 1.

5.6. Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

5.7. Os embutidos e frios utilizados deverão ser de qualidade comprovada.

5.8. Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

5.9. As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos, deverão seguir o seguinte padrão:

Preparação	Peça
Bifes: grelhados ou empanados.	Alcatra, patinho, coxão mole ou outra peça de 1ª após acordado com a CONTRATANTE.
Espetos, Iscas Grelhadas, Strognoff.	Alcatra, Contra - Filé, ou outra peça de 1ª após acordado com a CONTRATANTE.
Assados, Bife de Panela e Bife à Rolê.	Coxão duro, lagarto, após acordado com a CONTRATANTE.
Carnes em pedaços ensopados.	Coxão duro, patinho.
Almôndegas, Quibes, Hambúrguer, Carne Moída.	Acém e paleta.
Aves em geral.	Coxa, sobrecoxa, file e peito.

5.10. Para os hortifrutigranjeiros, deverá ser observado: o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

5.11. Para os não perecíveis, deverá ser observado: embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

5.12. Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

5.13. Para os sucos e demais produtos industrializados deverá ser observado: idoneidade da procedência, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

5.14. As polpas deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

5.15. Para os descartáveis deverá ser observado: integridade das embalagens, ser atóxico

5.16. Para os produtos de limpeza, deverá ser observado: prazo de validade, registro atualizado no Ministério da Saúde, embalagem adequada e atender a legislação vigente.

6. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

6.1. A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo do setor. Deverá ser observado os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade pela CONTRATADA.

6.2. A CONTRATADA deverá cumprir e exigir dos seus fornecedores o cumprimento das normas sanitárias, com especial atenção para o acondicionamento e transporte de gêneros alimentícios e materiais:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte.
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- A integridade e a higiene da embalagem.
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT
- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente.
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.
- Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

7. A empresa deverá observar as temperaturas recomendadas para o recebimento:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
Frios e embutidos industrializados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

Hortifrutigranjeiros pré -processados congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré -processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré -processados "in natura"	Temperatura ambiente

Laticínios	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
----------------------------	----------------------

Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

8. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

8.1. O estoque mínimo de gêneros e materiais deverão ser compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

8.2. Os gêneros alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em recinto próprio do hospital, obedecendo à legislação vigente.

8.3. Não conter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

8.4. Os alimentos ou recipientes com alimentos deverão estar apoiados sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso.

8.5. Os alimentos deverão estar dispostos em estrados e mantidos afastados da parede e entre si, garantindo boa circulação de ar.

8.6. Os produtos deverão estar organizados de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc., e obedecendo à data de fabricação, sendo que com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados e consumidos em primeiro lugar.

8.7. Os produtos de prateleira deverão ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação.

8.8. As embalagens dos produtos deverão ser mantidas sempre limpas, sendo higienizadas por ocasião do recebimento.

8.9. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação.

8.10. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos.

8.11. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação e normas pertinentes.

8.12. Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados.

8.13. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais deverão ser reaproveitados.

8.14. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção).

8.15. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa.

8.16. Diferentes tipos de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.

8.17. Os produtos destinados à devolução deverão ser colocados em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.

8.18. As recomendações do fornecedor deverão ser rigorosamente respeitadas para o adequado armazenamento dos alimentos.

8.19. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados.

8.20. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos.

8.21. Os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados.

8.22. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.

8.23. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza deverão estar armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

9. PRÉ - PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

9.1. A CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo dos alimentos:

9.1.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

9.1.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.

9.1.3. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não deverão ser reutilizados.

9.1.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C.

9.1.5. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado,

dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta do Nutricionista da CONTRATADA observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com as legislações vigentes.

9.1.6. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

9.1.7. Para os cortes manuais deverão ser utilizadas tábuas de polietileno exclusiva, devidamente sanitizadas após cada utilização de preparo: vegetais carnes e panificação/sobremesa.

9.1.8. Os funcionários não deverão falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios. Para a degustação do alimento, deverão ser usados talheres e pratos, que não deverão voltar a tocar os alimentos.

9.1.9. Todos os alimentos após seu pré-preparo deverá ser armazenado sob refrigeração em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C

10. HORTIFRUTIGRANJEIROS

10.1. Os vegetais ou frutas consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA e deverão atender às instruções recomendadas pelo fabricante e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, mantendo registro de conformidade da concentração dos sanitizantes.

10.2. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos ou de acordo com o fabricante.

11. CEREAIS E LEGUMINOSAS

11.1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros)

11.2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção

11.3. Os feijões deverão ficar de molho sob refrigeração antes de sua cocção, a fim de reduzir a quantidade de fatores antinutricionais.

12. CARNES

12.1. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima que será preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente. A limpeza deverá ser perfeita com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas.

12.2. Os cortes das carnes deverão ser de tamanho regular. Para os bifes deverão ser servidos no máximo 2 unidades para atingir o per capita estabelecido, não será admitido o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.

12.3. Coxa e sobrecoxa de frango, bife, linguiça e salsichas não poderão ser subdivididas, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

13. PREPARO DOS ALIMENTOS

13.1. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.

13.2. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.

13.3. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.).

13.4. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos.

13.5. Utilizar água potável ou filtrada.

13.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança.

13.7. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C.

13.8. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior.

13.9. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

13.10. A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

13.11. Os alimentos prontos deverão ser manipulados somente com garfos, travessas ou pinças.

13.12. Disponibilizar porções das refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação com antecedência suficiente para serem feitas alterações e/ou substituições sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades do CONTRATANTE.

13.13. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos).

13.14. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição.

13.15. Os alimentos que sobraem nas latas deverão ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados após abertos é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

14. PORCIONAMENTO

14.1. O processo de porcionamento das refeições deverá ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, havendo registro desta atividade.

14.2. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados ao perfil da clientela, respeitando o per capita estabelecido em cada unidade.

14.3. Para as refeições dos pacientes, o porcionamento deverá ser de acordo com a patologia e o Manual de Dietas Hospitalares de cada Unidade.

14.4. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo à legislação vigente;

14.5. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de recorrências de rejeição por parte dos comensais/clientes, avaliar a pertinência de permanecer nos cardápios futuros.

14.6. Deverá ser coletado amostra de todas as refeições, que forem manipuladas. Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob

refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais. O procedimento deverá seguir a normas vigentes.

14.7. Encaminhar a CONTRATANTE o resultado mensal da análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionista da CONTRATANTE sempre que possível. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica (saindo da regra de análise mensal), de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

15. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

15.1. A distribuição e o recolhimento não poderão ocorrer de forma a trazer risco de contaminação cruzada (utensílios limpos e sujos) conforme normas estabelecidas pela Serviço de Controle de Infecções Hospitalar das Unidades hospitalares.

15.2. Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

15.3. Para a distribuição dos alimentos quentes deverá observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; manter as preparações a 60º C por no máximo 6 horas, abaixo de 60º C, por no máximo em até 3 horas.

15.4. Para a distribuição de alimentos refrigerados deverá ser observado os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10º C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21º C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

15.5. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, sendo que a temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA, conforme legislação vigente.

15.6. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha geral e dietética deverá ser identificadas com etiquetas adesivas conforme padronizado pela CONTRATANTE: -Para os pacientes: nome completo, unidade de internação, leito, data de nascimento, número do prontuário, tipo de refeição, tipo de dieta, data e validade, -Para os colaboradores: Nome, matrícula, setor, data e validade, -Para os acompanhantes: número do leito, data e validade.

15.7. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação a CONTRATANTE.

15.8. Caso seja necessário o transporte de alimentos e outros, os mesmos deverão ser efetuados em carros fechados e apropriados.

15.9. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos sempre que solicitado.

15.10. Disponibilizar talheres de inox (colaboradores) ou descartáveis embalados individualmente (pacientes) com guardanapo adequado a cada refeição. Talheres e copos descartáveis serão permitidos, porém, haverá casos, que os talheres de inox e as canecas com alça de polipropileno serão de uso obrigatório conforme solicitação do Nutricionista da CONTRATANTE.

15.11. Os pacientes e acompanhantes em precaução de contato, vigilância e respiratória, deverão receber suas refeições em embalagens descartáveis com capacidade volumétrica adequada a cada preparação.

15.12. As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas às necessidades, quantidades e ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar

com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

15.13. Adquirir, instalar e controlar o acesso ao refeitório através de sistema automatizado (catraca biométrica acessível), de preferência interligado ao sistema utilizado na Instituição.

15.14. Manter quantidades suficientes de utensílios para o uso dos clientes garantindo o bom atendimento aos comensais/clientes.

15.15. Controlar o quantitativo de refeições servidas aos pacientes e colaboradores através de registro de confiabilidade.

16.1. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

16.1.1. PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES DAS ÁREAS FECHADAS

16.1.1.1. DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE E CEIA

- Bebidas (Leite puro, Leite Achocolatado ou seus substitutos): deverão ser servidas em recipientes com tampa e conteúdo conforme per capita estabelecido por tipo de dieta.

- Pão, quitanda ou seu substituto: deverão ser acondicionados em embalagem apropriada acompanhado de guardanapo e devidamente etiquetado. No caso de quitanda que requeira talher para sua ingestão este deverá ser distribuído (exemplo: bolo, tortas salgadas etc.).

- Fruta ou substituto: higienização deverão ser embaladas em recipientes adequados. Todas as frutas com exceção da banana ou maçã deverão ser picadas em cubos acompanhados de talher.

16.1.1.2. ALMOÇO E JANTAR

- Saladas deverão ser acondicionadas em recipientes com tampas embalados individualmente e compatíveis com a bandeja e o carro de distribuição dos alimentos, conforme per capita estabelecido por tipo de dieta. As saladas deverão ser acompanhadas de limão e molhos. No caso de saladas cozidas, poderão ser temperadas previamente, dispensando-se o limão.

- Arroz, feijão, guarnição e o prato principal ou Sopa (prato único) deverão ser acondicionados:

Opção/tipo	Especificação
Opção 1 Carro de distribuição de alimentos fechado	Bandejas com isolamento térmico na base e na tampa, de material atóxico, possuindo local adequado para talheres, suco e/ou sobremesas. Sendo indispensável à utilização dos refis descartáveis (base e tampa), com 4 divisórias no caso de refeição completa ou uma divisória no caso de sopa. A bandeja deverá ser compatível com o carrinho de distribuição da unidade hospitalar ou de acordo com o estabelecido pela CONTRATADA. A capacidade da bandeja térmica deverá atender ao per capita da unidade.
Opção 2 Carro de distribuição de refeições fechado térmico	Recipientes descartáveis de Polipropileno; com tampa com três divisórias no caso de refeição completa ou uma divisória no caso de sopa. Sendo todos os descartáveis resistentes e compatíveis com o carrinho de distribuição da unidade. A capacidade do recipiente deverá atender ao per capita da unidade.

16.1.1.3. SOBREMESA

Tipo	Especificação
Suco, vitamina ou chá	Servidas em recipiente com tampa conforme per capita estabelecido por tipo de dieta ou prescrição do Nutricionista. Em alguns casos conforme prescrição poderá ser solicitado canudo ou colher embalados individualmente.
Fruta	Higienizada, picada e acondicionada em recipiente com tampa e capacidade volumétrica adequada ao per capita estabelecido acompanhado de talher.
Doce, Salada de fruta, pudim ou gelatina	Acondicionado em recipiente com tampa, capacidade volumétrica adequada ao per capita estabelecido acompanhado de talher.

16.1.2. COLABORADORES - REFEITÓRIO

16.1.2.1. DESJEJUM, LANCHE E CEIA

- Bebidas quentes (leite, derivados, chás ou café): deverão ser acondicionados em cafeteira/leiteira elétrica servidos em recipientes adequados conforme per capita estabelecido;
- Bebidas frias (sucos, vitaminas, chás etc): deverão ser acondicionados em refresqueira elétrica, servidos em recipientes adequados conforme per capita estabelecido
- Pão ou seu substituto: deverão ser acondicionados em embalagem apropriada acompanhado de guardanapo conforme per capita estabelecido

16.1.3. ALMOÇO E JANTAR

- As refeições serão dispostas no balcão térmico, em sistema de cafeteria mista onde deverá ser porcionado somente os pratos proteicos e as guarnições.
- Sobremesa: doces (compota, mousse, cremoso), salada de fruta, pudim ou gelatina, deverá ser acondicionada em recipiente adequado com tampa conforme per capita estabelecido e disposto no balcão térmico.
- Disponibilizar pratos de vidro temperado, talheres de inox e guardanapos embalados individualmente na quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes de forma contínua.
- Disponibilizar molho para salada (caseiro), saleiro, molho de pimenta industrializado com bico dosador

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

17.1. Utilizar as dependências da CONTRATANTE, seus equipamentos e utensílios, nas quantidades e condições ajustadas. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

17.2. Elaborar cardápios completos (dieta normal/livre e especial), observando os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Edital de Contratação e seus anexos, além da localização, frequência e horários.

17.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

17.4. A aquisição e fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, descartáveis de uso nas diferentes refeições (papel toalha, guardanapos, talheres, potes, bandejas plásticas de refeição

compatíveis com os carros de transporte das unidades), insumos de higiene, insumos de limpeza (detergente neutro, desincrustante, saneante, álcool líquido 70%, álcool gel, sabonete antisséptico, outros materiais de higiene e limpeza usados na produção, etc.), e materiais de insumo em geral (utensílios, louças, etc.), deverão ser de boa qualidade.

17.5. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão respeitar as instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como as normas legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar a CONTRATADA a substituição de gêneros caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos.

17.6. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

17.7. Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

17.8. Apresentar quando solicitado, em relação dos gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis): forma de aquisição, seleção e avaliação do fornecedor, condições de armazenamento, higiene e limpeza, avaliação técnica com registro de visita in loco dos seus potenciais fornecedores, aprovado por um responsável técnico da CONTRATADA.

17.9. Apresentar quando solicitado relatórios, notas fiscais, lista de fornecedores, contratos com empresas e serviços prestados para análise técnica e /ou cumprimento de exigências legais pela CONTRATANTE.

17.10. Apresentar quando solicitado, os registros dos produtos químicos utilizados (Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos-FISPQ).

17.11. Permitir o acesso de visitantes, estagiários e residentes de nutrição, quando autorizado pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da unidade hospitalar e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

17.12. A CONTRATADA deverá cumprir as diretrizes dos protocolos de segurança assistencial, conforme preconizado nas Unidades Hospitalares.

17.13. A operacionalização e distribuição das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

17.14. A operacionalização e distribuição das águas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar: reposição, técnica de abastecimento, higienização dos galões e jarras, reposição na frequência descrita, cumprimento dos horários de distribuição visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

17.15. Preparar e porcionar os alimentos nas Unidades conforme padronizado, utilizando-se de utensílios apropriados.

17.16. Distribuir e recolher as refeições aos pacientes em embalagens apropriadas mantendo as temperaturas conforme legislação pertinente, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelas Unidades da CONTRATANTE.

17.17. Realizar o transporte interno e distribuição das refeições nos leitos, copas e refeitório, atendendo a temperatura exigida na legislação vigente.

17.18. Recolher, higienizar e reabastecer as jarras de água dos pacientes, quando necessário.

17.19. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser

utilizados comprovando o controle do tempo e da temperatura.

17.20. A CONTRATADA deverá nomear e enviar preposto para a participação em reuniões e comissões, quando solicitada pela 5. Além de designar por escrito, um ou mais prepostos com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

17.21. A empresa deverá executar todas suas atividades em estrito e fiel cumprimento aos Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) de sua propriedade intelectual com aprovação do Serviço de Alimentação e Nutrição e Serviços de Controle de Infecção Hospitalar das Unidades.

17.22. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus colaboradores, uniformes, EPI e EPC conforme preconiza a legislação vigente, bem como realização e acompanhamento de exames e vacinas.

17.23. Programar atividades de nutrição e alimentação através da elaboração de mural e ações de educação nutricional destinada aos usuários e colaboradores devendo ser planejados e executados em parceria com a CONTRATANTE.

17.24. Atender, consentir solicitação inerente ao objeto do contrato, exclusivamente emanadas dos profissionais autorizados pela CONTRATANTE.

17.25. Controlar o número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros. Emitindo relatório diário de refeições solicitadas e ao final de cada mês emitir relatório consolidado, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação e pagamento dos serviços realizados.

17.26. Emitir Nota Fiscal da prestação de serviços, após a aprovação, pela CONTRATANTE, do relatório consolidado quantitativo mensal de refeições solicitadas, deduzidas as possíveis glosas por motivos qualitativos que representam 10%, se for o caso.

17.27. Garantir a continuidade do serviço em qualquer circunstância, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

17.28. Havendo necessidade de transportar as refeições, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado segundo as normas e legislação vigente, bem como atender os horários de distribuição estabelecidos nas Unidades.

17.29. Apresentar para validação da CONTRATANTE no prazo máximo de 60 dias corridos após a assinatura do contrato e, atualizar sempre que necessário, em conformidade a execução das rotinas nas Unidades e normativas vigentes (RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde): - Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente), - Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), - Cronograma anual de capacitação técnica periódica da equipe, bem como, comprovantes de participação da mesma nos eventos realizados.

17.30. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor e Fiscal do Contrato, a planificação (programação, execução e supervisão permanente) referente ao item 17.32, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades das Unidades.

17.31. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as conforme metodologia e prazos já praticados pela CONTRATANTE, principalmente as que se referirem aos registros do Serviço de Atendimento do Usuário e o Núcleo de Segurança do Paciente.

17.32. Manter durante toda a execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

17.33. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

17.34. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida a CONTRATADA deverá coletar

diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio a ser servido bem como das dietas especiais. As amostras deverão ser coletadas e identificadas conforme legislação vigente.

17.35. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE mensalmente ou quando necessário o laudo da análise microbiológica referente às preparações servidas nas 6 refeições do dia. O laboratório a ser contratado deverá ser acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e tecnologia (INMETRO), e atender a RDC 012/2011.

17.36. Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.

17.37. Fornecer e trocar o elemento filtrante dos purificadores de toda a unidade periodicamente, mantendo o registro das trocas.

17.38. Caberá a CONTRATADA adquirir, armazenar e distribuir a água para consumo. (água mineral galão de 20 litros e água mineral garrafa descartável de 500ml).

17.39. Caberá a CONTRATADA fornecer todos os descartáveis utilizados na prestação do serviço, bem como copos descartáveis destinados ao consumo de água de toda a unidade.

17.40. Disponibilizar sistema informatizado de comunicação entre a equipe de Nutrição Clínica, e Produção de Refeições, onde deverá constar os registros dos pacientes com informações de identificação do paciente (nome completo e prontuário), clínica, leito, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição, bem como dados de acompanhante. Por meio dele, devem ser gerados e impressos mapas de pacientes por refeição e unidade de internação para distribuição que contemplem tais informações obrigatórias para a identificação do paciente, bem como etiquetas individualizadas de cada paciente e acompanhante por refeição com informações pertinentes.

17.41. Fornecer relatórios mensais para controle gerencial junto a CONTRATANTE: quantidade de refeições pedidas e atendidas por tipo de dieta e refeição e quantidade de refeições pedidas fora do horário e o setor que solicitou as mesmas.

17.42. Controlar acesso ao refeitório impedindo sua utilização por pessoa não autorizada.

17.43. Caberá à CONTRATANTE determinar as formas de controle das demandas de serviço e manutenções.

17.44. Levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE qualquer fato extraordinário ou anormal que afete execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

17.45. Realizar pesquisa de satisfação junto aos usuários periodicamente nas Unidades.

17.46. Caso não seja possível a utilização da área de produção da Contratante (catástrofes naturais, intervenções construtivas, etc), a Contratada deverá garantir a prestação do serviço de maneira ininterrupta.

18. LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS

18.1. A CONTRATADA deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações da cozinha e seus adjacentes (refeitório, vestiário, almoxarifado da nutrição, doca de recebimento, copas de nutrição), equipamentos, geladeiras, micro-ondas, liquidificadores, móveis e utensílios destes ambientes, além de, apresentar cronograma de higienização das diversas áreas do Serviço de Nutrição e Dietética das unidades.

18.2. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e higienização concorrente e terminal dos ambientes relacionados a área de nutrição (refeitório, cozinha, vestiário, almoxarifado da nutrição,

doca de recebimento, copas de nutrição e áreas adjacentes) periodicamente: paredes, portas, janelas, piso, câmara fria, sistema de exaustão/coifa, bancadas, cubas, ralos, sanitários entre outros. Toda a rotina de higienização deverá ser descrita em POP aprovado pela CONTRATANTE.

18.3. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e higienização dos móveis, utensílios e equipamentos periodicamente: prateleiras, equipamentos de refrigeração, fogões, fornos, micro-ondas, purificadores de água de toda a unidade, carros de transporte, mesas, cadeiras, armários, bebedouros e seus componentes (mangueiras, torneiras, etc) de toda a unidade, telas entre outros. Toda a rotina de higienização deverá ser descrita em POP aprovado pela CONTRATANTE.

18.4. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a limpeza da caixa de gordura, esgotamento preventivo e corretivo as caixas de gordura da cozinha, sempre que se fizer necessário mantendo registro adequado.

18.5. A CONTRATADA deverá adquirir, instalar e abastecer saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados do Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades assim como dosadores automáticos para a diluição de produtos.

18.6. A CONTRATADA será responsável pela remoção do resíduo/lixo da cozinha, copa, vestiários e refeitório destinando-os até o abrigo de lixo temporário.

18.7. A CONTRATADA deverá apresentar quando solicitado, programa de gerenciamento de riscos e plano de contingência conforme política das Unidades, contendo esquemas de trabalho alternativos para situações emergenciais como falta de água, energia elétrica, vapor, alagamentos, quebra de equipamentos, greves, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e demais comensais.

18.8. Realizar ações de conscientização dos usuários e colaboradores da CONTRATANTE, em face do descarte adequado de resíduos e manutenção da limpeza dos ambientes e organização dos espaços, na forma exigida pela legislação vigente.

18.9. Exercer práticas de Ações Sustentáveis compatíveis como os Programas de Gerenciamento de Resíduos das Unidades Hospitalares.

18.10. Gerenciar o descarte dos resíduos gerados tais como: orgânico (devidamente pesado com respectivo registro), materiais descartáveis, embalagens de produtos químicos, restos de alimentos, vidros, latas, papelões, óleo utilizado e outros, todos em obediência ao Plano de Gerenciamento de Resíduos de cada Unidade.

18.11. O índice de resíduos orgânicos será monitorado pela CONTRATANTE por sua série histórica, resguardada a devida proporcionalidade de produção de refeições.

18.12. Todo óleo que sobrar de frituras e outras preparações deverá ser armazenado em embalagem específica em conformidade com o Programa de Gerenciamento de Resíduo das Unidades, sendo proibida o descarte na rede de esgoto.

18.13. A Contratada deverá fornecer os insumos conforme segue:

18.13.1. Insumos de uso no ambiente da cozinha e seus adjacentes (refeitório, vestiário, almoxarifado da nutrição, doca de recebimento, copas de nutrição):

- a) Papel Toalha;
- b) Papel Higiênico;
- c) Sabonete antisséptico sem odor;
- d) Álcool líquido 70%;
- e) Produtos de limpeza (detergente neutro, desincrustante, saneante);
- f) Insumos de higiene;
- g) Álcool gel;
- h) Utensílios;

- i) Louças;
- j) Outros que se fizerem necessários no atendimento das rotinas.
- k) Guardanapo
- l) Talheres
- m) Potes descartáveis
- n) Bandejas plásticas de refeição

19. MANUTENÇÃO PREDIAL E DE EQUIPAMENTOS

19.1. Apresentar previamente ao Serviço de Patrimônio das Unidades, todos os equipamentos próprios, devidamente identificados, que serão utilizados na execução do objeto contratual, para os registros e controles pertinentes.

19.2. A CONTRATADA será responsável pela conservação da estrutura física dos ambientes de produção de alimentos e locais aos quais fizer uso, evitando quaisquer anormalidades, tais como: quebra de revestimento de paredes, cantoneiras, vidros de portas, maçanetas, portais, cerâmica, elevadores, entre outros que danificar, sob pena de reposição imediata.

19.3. Responsabilizar pela conservação das áreas comuns das Unidades, a qual a CONTRATADA terá acesso para transporte e distribuição de materiais/alimentos, se responsabilizando pela troca imediata do item danificado por seus funcionários, por peça de igual qualidade, devidamente autorizado pela CONTRATANTE.

19.4. A CONTRATADA deverá manter os equipamentos, móveis e a estrutura física em condições de uso, adequadamente mantidos, inclusive câmara fria, exaustor/coifa, purificador/bebedouro de toda a unidade, bens controláveis, utensílios utilizados, outros, inclusive aqueles da CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA.

19.5. É de responsabilidade da CONTRATADA a conservação, manutenção, calibração e certificação dos equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE e de outros necessários, por meio de empresa qualificada para a prestação do serviço, conforme especificidade dos equipamentos existentes, inclusive os incluídos pela própria CONTRATADA.

19.6. Quando da manutenção corretiva nos equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá utilizar somente peças originais de fábrica, as quais deverão ser comprovadas via documentação de aquisição

19.7. A CONTRATADA deverá manter as instalações colocadas às suas disposições adequadas à prestação do serviço objeto do presente contrato, realizando às suas expensas as manutenções, adaptações e adequações necessárias, com o objetivo de melhorar os fluxos de trabalho ou por imposição da fiscalização, desde que autorizado previamente pela CONTRATANTE.

19.8. Submeter à aprovação da CONTRATANTE, o plano de manutenção preventiva, bem como as manutenções corretivas do ambiente e equipamentos disponibilizados à CONTRATADA, mediante “check list” mensalmente.

19.9. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

19.10. Para a utilização de novos equipamentos, ligados à energia elétrica, gás ou vapor, a CONTRATADA deverá consultar previamente a CONTRATANTE, para que seja analisada a capacidade de fornecimento versus demanda disponível.

19.11. Equipamentos e ferramentas de uso administrativo da CONTRATADA (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, condicionador de ar, etc), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas.

19.12. Executar a reconstrução ou reposição de material, equipamento ou elemento construtivo,

sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, caso o dano, parcial ou total tenha se dado em razão da execução do serviço com imperfeição técnica comprovada, utilização de insumo de baixa qualidade ou inapropriado, desrespeito as normas, desacordo com as especificações ou desobediência à determinação da fiscalização.

19.13. Responsabilizar-se pelas chaves das portas de acesso às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato, reservado o direito da CONTRATANTE de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da CONTRATADA.

19.14. A substituição de equipamentos/mobiliários pela CONTRATADA ocorrerá após a verificação da CONTRATANTE, da qualidade e eficiência do bem em substituição, o qual entrará em funcionamento após validação, identificação da CONTRATADA e envio de documentação ao Serviço de Patrimônio da CONTRATANTE.

19.15. No caso de substituição de equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá obrigatoriamente, devolver o bem considerado inservível ao Setor de Patrimônio da Unidade, documentando o motivo da devolução e a sua substituição, bem como, apresentar o novo equipamento, para registros de patrimônio.

19.16. Informar obrigatoriamente ao setor de Patrimônio da CONTRATANTE, qualquer movimentação de entrada ou saída de equipamentos, independente de serem cedidos pela CONTRATANTE ou de propriedade da CONTRATADA.

19.17. Ao término do contrato entre as partes, a CONTRATADA deverá, impreterivelmente, entregar a estrutura física e equipamentos em perfeitas condições de uso. Os equipamentos deverão estar calibrados e testados, com laudos emitidos por técnicos especializados.

20. DOS RECURSOS HUMANOS

20.1. A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.

20.2. Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que prestarão os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.

20.3. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal capacitado, com conhecimento de técnicas culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A CONTRATADA deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos conforme exige a RDC 216 de 15/09/04, reconhecido pela entidade fiscalizadora (VISA Municipal ou Estadual). Antes de iniciar os trabalhos a CONTRATADA deverá apresentar as referidas qualificações de seus funcionários aos Gestores do Contrato.

20.4. A CONTRATADA deverá nomear encarregados/líder de equipes (Nutricionistas) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços.

20.5. A CONTRATADA deverá garantir a participação de todos os seus colaboradores, em treinamento introdutório oferecido pela CONTRATANTE, acerca das normas e rotinas das Unidades.

20.6. A equipe da CONTRATADA deverá participar quando solicitada, de treinamentos realizados pela CONTRATANTE.

20.7. A CONTRATADA deverá promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, apresentando plano de capacitação técnica anual as Unidades.

20.8. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a apresentar todos os

exames exigidos, conforme legislação vigente e com o atestado atualizado, emitido por médico do trabalho. Os resultados deverão estar à disposição da CONTRATANTE e dos órgãos competentes sempre que solicitado. Os colaboradores substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar os exames exigidos, conforme legislação vigente e com o atestado atualizado, emitido por médico do trabalho.

20.9. Disponibilizar regular e mensalmente a escala de trabalho à CONTRATANTE, em face requerimentos da SES/GO e do Ministério do Trabalho e Emprego.

20.10. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade junto ao Conselho Regional de seus Nutricionistas e Técnicos envolvidos na prestação dos serviços.

20.11. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus colaboradores e fiscalizar para que se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os uniformes de todo o pessoal em serviço serão fornecidos pela CONTRATADA e trocados conforme necessidade. Não será permitida a permanência no local de trabalho de colaboradores que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados com o crachá da empresa. Os colaboradores deverão usar touca de cabelo, em todo ambiente de produção e distribuição de alimentos. Seu pessoal deverá ser identificado mediante crachás (com foto recente e identificação da função).

20.12. Observar a legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas, em especial: Norma Regulamentadora Nº 05 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, Norma Regulamentadora Nº 06 Equipamentos de Proteção Individual –EPI, Norma Regulamentadora, Nº 07 Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional– PCMSO, Norma Regulamentadora Nº 09 Programas de Prevenção de Riscos Ambientais, Norma Regulamentadora Nº 15 Atividades e Operações Insalubres, Norma Regulamentadora Nº 17 Ergonomia, a Norma Regulamentadora, Nº 26 Sinalização de Segurança, a Norma Regulamentadora, Nº 32 Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

20.13. Possuir, durante toda a vigência do contrato, Nutricionistas registrados no órgão competente, em número suficiente para a orientação e supervisão dos serviços prestados, desde armazenagem, produção e distribuição das refeições.

20.14. Possuir um nutricionista Responsável Técnico com experiência comprovada na área hospitalar, cujas atribuições são: planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros inerentes à composição do cardápio, controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas e conforme manual de boas práticas, coleta de amostras de todas as refeições, controle das temperaturas das câmaras frigoríficas, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, pesquisa junto aos comensais sobre a aceitação das refeições servidas, acompanhamento da dedetização e desratização, orientação quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação, tanto a funcionários, colaboradores e pacientes, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço, acompanhamento da confecção e montagem das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes, dentre outras atividades afins.

20.15. Aos finais de semana e feriados, deverá ter, pelo menos, um Nutricionista para a supervisão dos serviços de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições.

20.16. Deverá apresentar em seu quadro de colaboradores Técnicos em Nutrição para acompanhamento de todos os processos da produção, (nas 24 horas do dia), conduzindo o

porcionamento de dietas e distribuição das refeições, supervisão da limpeza da cozinha e copas, impressão e conferência do mapa de pacientes/acompanhantes e etiquetagem de identificação das refeições e outras atividades afins. Os Técnicos em Nutrição deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes para acompanhar a montagem das dietas e distribuição das refeições nas clínicas; supervisionar os copeiros e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) no momento da distribuição das dietas nas clínicas; atualizar as informações dos mapas de dietas disponibilizadas pelo Nutricionista da unidade clínica e repassar para o Serviço de Nutrição e Dietética.

20.17. Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

20.18. Manter disciplina entre os seus colaboradores no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer colaborador considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo colaborador que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.

20.19. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários ou prepostos, dolosa ou culposamente, no decorrer da execução dos serviços, assumindo o ônus resultante de qualquer ação ou omissão, relacionadas ao presente pacto, inclusive as demandas judiciais e extrajudiciais.

20.20. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

20.21. Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1. Disponibilizar a CONTRANTE as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.

21.2. Exercer gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços que se fizerem necessários.

21.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas normal/livre, especial e infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

21.4. Responsabilizar-se pelas despesas com consumo de gás GLP, energia elétrica água/esgoto e rede de internet (via rede).

21.5. Responsabilizar-se pela manutenção do sistema de ar condicionado.

21.6. Realizar controle efetivo de pragas e vetores em todas as dependências do Serviço de Nutrição, apresentando os devidos registros de controle químico de empresa especializada.

21.7. Disponibilizar instalações sanitárias, armários de guarda de EPI's e pertences pessoais de colaboradores.

21.8. Realizar limpeza de caixa d'água.

21.9. Fazer o descarte definitivo do lixo produzido pela CONTRATADA, decorrente da execução do objeto contratual.

21.10. Realizar o pagamento à CONTRATADA, baseando-se no quantitativo de refeições solicitadas e na avaliação qualitativa, com base na tabela contratualizada.

21.11. Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

21.12. Oferecer aos nutricionistas e técnicos em nutrição da CONTRATADA, acesso ao sistema de prontuário eletrônico para a visualização da prescrição dietética do paciente, bem como, impressão do mapa de pacientes/acompanhantes e lista de colaboradores com direito a refeição.

21.13. Oferecer treinamento introdutório aos funcionários da CONTRATADA, acerca das normas e rotinas das Unidades.

21.14. Prestar aos colaboradores da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

21.15. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.

22. GLOSAS

22.1. A sistemática de gerenciamento da execução da "Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar" decorrerá dentre outros:

22.1.1. Da correta execução dos aspectos contidos na "Ficha de Qualificação de Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação Hospitalar"

22.1.2. Da pontuação advinda da "Tabela de Pontuação da Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação"

22.1.3. Dos resultados obtidos na "Tabela de Incidência de Penalidades"

TABELA DE PONTUAÇÃO DA FICHA DE QUALIFICAÇÃO DA PRSTAÇÃO DE SERVIÇO TERCEIRIZADO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

DESCRIÇÃO DAS OCORRÊNCIAS	PONTOS
1. COLABORADORES	
Os colaboradores apresentam asseio pessoal com uniforme conservados/ limpos, sem uso de adornos e identificados (crachá)?	1
Quantitativo (número) suficiente de colaboradores para execução satisfatória do serviço?	1
Uso adequado de EPI e EPC?	1
2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	
Higienização da área de trabalho (bancadas e meia parede), equipamentos (inclusive linha branca), utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos comensais, conforme descritos nos documentos de referencia?	1
Os produtos químicos são utilizados e estão regularizados pelo Ministério da Saúde?	1
3. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS	
Conservação e manutenção das instalações, utensílios, móveis e equipamentos?	1
Edificação em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros)?	1
Área externa e interna livre de focos de insalubridade, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais; de acúmulo de lixo nas imediações, dentre outros.	1
O quantitativo dos utensílios e equipamentos atende a demanda?	1
4. MATÉRIA PRIMA	
O local para armazenamento dos gêneros alimentícios em temperatura ambiente, encontra-se adequado, organizado e limpo, com o uso de estrados, paletes ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo para garantir a ventilação e limpeza?	1
O armazenamento dos gêneros alimentícios mantidos sob refrigeração, encontram-se adequados e com temperatura controlada e registrada?	1
Os rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação vigente?	1
5. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	
Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada?	1
Os insumos que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados?	1
A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizado?	1
O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C?	1
Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?	1
O consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C é de 5 dias?	1
O alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento tem seu invólucro identificado?	1
Os alimentos a serem consumidos crus, são submetidos a um processo de higienização?	1
São guardadas amostra de todas as preparações realizadas para análise de contra prova por 72h?	1
6. ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	
Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	1

O armazenamento e a distribuição dos alimentos ocorrem em condições de tempo e temperatura adequado?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições e água aos pacientes e acompanhantes?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições aos colaboradores?	1
As refeições dos pacientes e acompanhantes estão devidamente identificadas conforme protocolo de identificação da Instituição?	1
O porcionamento das refeições atende ao per capita estabelecido?	1
Foram identificadas interrupções na distribuição das refeições?	1
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência?	1
7. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	
O balcão de exposição do alimento preparado e o refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	1
8. RECOLHIMENTO DOS UTENSÍLIOS	
Recolhimento dos utensílios distribuídos realizados de forma adequada e dentro do horário previsto?	1
9. DOCUMENTOS E REGISTROS	
Os registros estão devidamente preenchidos?	1
10. ADMINISTRATIVO	
Ocorreu mudança de cardápio, sem prévia autorização da CONTRATANTE?	1
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa no contrato?	1
TOTAL DE PONTOS	34

TABELA DE INCIDÊNCIA DE PENALIDADES

14.3. - Tabela de Incidência de Penalidades	
PONTUAÇÃO FINAL	AVALIAÇÃO
0 a 5	Sem incidência de penalidades
5,1 a 11	Será glosado 20% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
11,1 a 17	Será glosado 40% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
17,1 a 22	Será glosado 60% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
22,1 a 28	Será glosado 80% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
28,1 a 34	Será glosado 100% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.

ANEXO II – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO AOS TERMOS DO EDITAL

A empresa, _____, de acordo com o Processo de Seleção de Fornecedor N° 41/2022, **DECLARA** que:

1. Aceita as condições do Edital acima mencionado, bem como reconhece e aceita as condições estabelecidas nas disposições técnicas, na minuta contratual e demais condições estabelecidas pelo INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO COMPARTILHADA.
2. No preço proposto estão inclusas todas as despesas com materiais e equipamentos, mão de obra, transportes, leis sociais, ferramentas, seguro, todos os tributos incidentes e demais encargos, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários para a execução completa dos serviços discriminados nos projetos e na descrição dos serviços relacionados no anexo.
3. Tem conhecimento de todos os detalhes técnico-operacionais e da descrição dos serviços e que as informações fornecidas são satisfatórias e corretas para a execução dos serviços dentro do prazo previsto.
4. Fornecerá a documentação complementar que lhe for solicitada.
5. Autoriza a INSTITUIÇÃO a proceder quaisquer diligências junto às instalações da empresa e sua contabilidade, bem como terceiros com os quais a empresa mantenha relações comerciais em face do objeto do presente Edital.
6. Fornecerá, no local de aplicação, toda a mão de obra, material e equipamentos compatíveis com o objeto deste Edital.
7. Garante a veracidade das informações prestadas e constantes dos documentos que apresentar, respondendo por qualquer falsidade ou inverdade nas mesmas.

Local e data, _____

Representante legal da empresa

ANEXO III – DECLARAÇÃO AUSÊNCIA DE VÍNCULO

A pessoa jurídica _____, inscrita no CNPJ Nº _____, com sede na _____, neste ato representada por _____, na qualidade de _____, inscrito no CPF sob o nº _____, Carteira de Identidade (RG) nº _____ expedida por _____, DECLARA, nos termos do parágrafo único do artigo 4º da LEI Nº 15.503/05, que não possui em seu quadro, dirigentes, diretores, sócios, gerentes colaboradores e/ou equivalentes, que sejam agentes públicos de poder, integrantes de órgão ou entidade da administração pública estadual, bem como, que sejam, cônjuge, companheiro ou parente consanguíneo, adotivo ou afim, em linha reta ou colateral, até 3º grau, de dirigentes e/ou equivalentes, do IBGC, com poder decisório.

Assim como, nos termos dos artigos 5º C e 5º D da LEI Nº 6.019/74, que não possui em seu quadro, empregados, titulares ou sócios, que tenham com o IBGC, e/ou unidades geridas por ela, relação de vínculo empregatício, ou que tenham prestado serviços na qualidade de empregado ou trabalhador sem vínculo empregatício nos últimos 12 (doze) meses.

Por ser a expressão da verdade, assumindo inteira responsabilidade pelas declarações acima sob as penas da lei, a declarante assina a presente declaração para que produza seus efeitos legais.

Goiânia, ____ de _____ de _____

Representante legal da empresa

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA NA UNIDADE

PROCESSO DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR: 41/2022

Pela presente declaração, torno público para os devidos fins, que representando a empresa _____ inscrita no CNPJ sob o n.º _____, realizei a visita técnica no HOSPITAL ESTADUAL DE ITUMBIARA SÃO MARCOS – HEI, localizado na Rua Sebastião Xavier, N.º 66, Centro, Itumbiara-GO. E atesto ter conhecido as instalações físicas, equipamentos e demais condições que possam, de qualquer forma, influenciar a elaboração da proposta de Prestação de Serviços.

Itumbiara, _____ de _____ de 2022

Representante da Empresa

Responsável da Contratante pelo Acompanhamento da Visita Técnica

ANEXO V – MODELO DE PROPOSTA

Processo de Seleção de Fornecedor: N° 41/2022

Prazo de Validade da Proposta: _____

Valor Total Mensal R\$ _____

Valor Total Global R\$ _____

ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO 30 DIAS	VALOR ESTIMADO 180 DIAS
Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar		
TOTAL		

DADOS BANCÁRIOS DA PROPONENTE

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA:

Representante legal da empresa

PACIENTE ADULTO - DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	
COLAÇÃO	
ALMOÇO	
LANCHE	
JANTAR	
CEIA	

PACIENTE - DIETAS LÍQUIDAS	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	
COLAÇÃO	
ALMOÇO	
LANCHE	
JANTAR	
CEIA	

PACIENTE CRIANÇA - DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	
COLAÇÃO	
ALMOÇO	
LANCHE	
JANTAR	
CEIA	

ACOMPANHANTES	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	
COLAÇÃO	
ALMOÇO	
LANCHE	
JANTAR	
CEIA	

FUNCIONÁRIOS	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	
ALMOÇO	
LANCHE	
JANTAR	

PLANILHA DE CUSTO ESTIMADO MENSAL 30 DIAS

REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	QTD. ESTIMADO DE REFEIÇÕES PACIENTE	QTD. ESTIMADO DE REFEIÇÕES ACOMPANHANTE	QTD. ESTIMADO DE REFEIÇÕES FUNCIONÁRIOS	VALOR TOTAL ESTIMADO
DESJEJUM ADULTO		1700	1500	2000	
COLAÇÃO ADULTO		588	0	0	
ALMOÇO ADULTO		1700	1500	4000	
LANCHE ADULTO		1700	0	4000	
JANTAR GERAL ADULTO		1700	1500	2000	
CEIA GERAL ADULTO		1700	0	0	
DESJEJUM CRIANÇA		20	0	0	
COLAÇÃO CRIANÇA		20	0	0	
ALMOÇO CRIANÇA		20	0	0	
LANCHE CRIANÇA		20	0	0	
JANTAR CRIANÇA		20	0	0	
CEIA GERAL CRIANÇA		20	0	0	
DESJEJUM LÍQUIDO		250	0	0	
COLAÇÃO LÍQUIDO		200	0	0	
ALMOÇO LÍQUIDO		340	0	0	
LANCHE LÍQUIDO		250	0	0	
JANTAR LÍQUIDO		400	0	0	
CEIA LÍQUIDO		250	0	0	
				TOTAL MENSAL	