

ANEXO I A – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO – PP 051/2023

1. O objeto de contratação será o fornecimento de refeições, destinadas a colaboradores, pacientes, acompanhantes legalmente constituídos (acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos nos termos da Lei federal nº 10.741, de 01/10/03 do Estatuto do Idoso e Menores de 18 anos nos termos da Lei Federal nº 8069, 13/07/1990 do Estatuto da Criança e do Adolescente), colaboradores da Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – Fusam, situada a Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP - CEP: 12.281-450, CNPJ 54.453.703/0001-43 e autorizados, conforme critérios da Fusam.
2. **O regime desta contratação será: Ata de Registro de Preço.**
3. Entenda-se por refeição paciente: dietas gerais ou de rotina, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Refeição colaborador: café da manhã, almoço, café da tarde, jantar, café noturno e lanche médico.
4. A terapia nutricional realizada pelo fornecimento de complementos nutricionais, fórmulas infantis e /ou dietas enterais, não faz parte deste objeto (é de responsabilidade da CONTRATANTE), somente a mão de obra especializada do lactário é de responsabilidade da CONTRATADA.
5. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicas-sanitárias adequadas.
6. A aquisição e o fornecimento dos produtos (gêneros alimentícios e demais insumos) deverão ser efetuados pela CONTRATADA.
7. A CONTRATADA deverá utilizar suas dependências, onde a alimentação deverá ser produzida e transportada até as dependências da CONTRATANTE.
8. A produção das refeições dos colaboradores e das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, realizem alterações ou adaptações, visando atendimento adequado satisfatório. A CONTRATADA deverá enviar a CONTRATANTE foto das dietas diariamente antes do fechamento das marmitas dos pacientes que serão fornecidas no dia.
9. A CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo nas instalações da CONTRATADA, sem prévio aviso.
10. A CONTRATADA será responsável pelo recebimento das refeições dos colaboradores e pacientes, produção, porcionamento, montagem das dietas em marmitas descartáveis, montagem dos

carros , distribuição das refeições dos colaboradores, pacientes e acompanhantes , lavagem de todos os utensílios utilizados.

11. O porcionamento das refeições colaboradores, pacientes e acompanhantes deverá ser uniforme e respeitar as quantidades descritas na composição das refeições conforme determinado pelo CONTRATANTE , no Manual de dietas (ANEXO I) e Composição do cardápio colaboradores.
12. A CONTRATADA deverá fornecer mão- de- obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes e com a devida validação da CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades previstas.
13. A CONTRATADA deverá utilizar veículo próprio para transporte das refeições e seguir as orientações quanto as características do veículo, acondicionamento e temperatura dos alimentos de acordo com a Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013, além de seguir os horários estipulados pela CONTRATANTE para entrega das refeições pacientes e colaboradores.
14. A CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições colaboradores e pacientes, dietas enterais, complementos e fórmulas infantis, recolhimentos dos utensílios e pesquisa de satisfação dos clientes.
15. A CONTRATANTE será responsável pelas atividades envolvendo a Nutrição Clínica (visitas, coleta de mapas, prescrição dietética e avaliação nutricional dos pacientes).
16. Antes do início do contrato a CONTRATANTE fará vistoria técnica à CONTRATADA, a fim de avaliar as dependências físicas e Procedimentos operacionais de acordo com CVS 5 , aplicando Roteiro de inspeção das boas praticas em serviços de alimentação.

17. Localização:

- 17.1. Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – Fusam
- 17.2. Endereço: Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP
- 17.3. CEP: 12.281-450
- 17.4. CNPJ 54.453.703/0001-43

18. Características da Unidade:

Hospital destinado ao atendimento médico hospitalar de pacientes do SUS (Sistema Único de Saúde), com atendimentos de urgência e emergência.

- a. Clínica medica/Clinica cirúrgica – 43 leitos
- b. Maternidade - 9
- c. Ala B/pediatria - 10
- d. Berçário

- e. UTI – 10 leitos
- f. PSA- Leitos de observação 09, emergência 05.
- g. PSI - Leitos de observação 04, 01 na emergência;
- h. Conforto Médico: 01 UTI, 02 PRONTO SOCORRO, 01 MATERNIDADE, 01 COPA NO CC;

19. Descrição dos Itens

19.1. Refeições: Dietas Gerais e Dietas Especiais

19.1.1. Regras gerais para planejamento do cardápio

- a. Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, por tipo de dietas- com frequência de repetição no mínimo mensal (4 semanas de cardápio).
- b. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte calórico definido em Manual de Dietas da CONTRATANTE.
- c. Deverá ser apresentado o caçulo do valor nutricional (valor calórico, macro e micronutrientes) para o cardápio mensal apresentado em até 30 dias do início do contrato. A revisão dos cálculos nutricionais, considerando a atualização de todas as alterações no cardápio mensal, deverá ocorrer a cada 6 meses, durante a vigência do contrato.
- d. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas da CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas do paciente.
- e. Os cardápios semanais deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- f. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais da alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- g. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais, encaminhados com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Exceto para hortifrutigranjeiros

que poderá ser apresentado a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações para o almoço e jantar do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística/organização com pedidos/ entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro de falha de atendimento para efeito da Avaliação e Qualidade.

- h. A utilização de equipamento de ultracongelamento (Processo de congelamento e resfriamento rápido) para as refeições dos pacientes e acompanhantes é importante, mas não obrigatório, o mesmo garante maior segurança alimentar nas refeições transportadas, pois consegue a redução rápida da temperatura das refeições prontas.
- i. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, podendo a CONTRATANTE interferir sinalizando necessidade de melhorias.
- j. Em atendimento à projetos de Humanização, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais: Carnaval, Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário do Hospital (FUSAM), Dia Internacional da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia Mundial da Saúde e Nutrição e outras datas (no mínimo de 1 evento no mês, limitado em até 15 datas no ano), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE. O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, salada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebidas, acrescido de brindes (exemplo de brinde: chocolate, pé-de-moleque, paçoca, etc-conforme validação da CONTRATANTE), sem custo adicional para CONTRATANTE.
- k. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- l. Deverá ser servido água descartável de 500ml aos pacientes em isolamento, UTI e pacientes com água espessada a aquisição deve ser feita pela CONTRATADA, ao demais pacientes poderá ser oferecida água filtrada em jarra plástica oferecida pela CONTRATANTE.

20. Horários de distribuição e entrega das refeições:

a. Horário de entrega das refeições prontas para pacientes e acompanhantes transportadas na Fusam

Refeição	Horário de entrega
Almoço	10:00h
Jantar	16:00h

b. Horário da distribuição para UTI, Clínica médica /cirúrgica/Ala B Pediatria/ Maternidade/ PSI/PSA e Emergência

Tipo de refeição	Horário limite para finalização da montagem*	Horário de entrega para pacientes**
Desjejum	06:45h	07:00-08:00h
Almoço	10:45h	11:00 -12:00h
Lanche da Tarde	14:15h	14:30-15:30h
Jantar	17:45h	18:00-19:00h
Ceia	19:45h	20:00-20:45

*Como finalização da montagem entenda-se a conclusão de todas as fases do processo: marmitas quentes dentro da temperatura adequada em carrinhos se possível térmicos, disponibilização do carro de distribuição pronto com as sobremesas, saladas, sucos e descartáveis organizados para subida aos setores e distribuição aos pacientes e acompanhantes.

** Caso os horários de entrega das refeições precisarem de modificações, serão comunicadas á CONTRATADA para a devida atualização. A mudança no padrão de horário só será sugerida em função da necessidade de ajuste ao perfil do cliente.

c. Limite para atendimento de pedidos de refeições fora do horário padrão:

Tipo de refeição	Horário limite para comunicar o pedido extra*
Desjejum	09:00h
Almoço	13:00h
Lanche da tarde	16:00h
Jantar	20:00h
Ceia	21:00h

*Entende-se pedido extra, o padrão do cardápio de refeições servidas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Estes limites de horários sofrerão alterações no dia em que tenha havido atrasos na finalização e entrega da refeição no horário padrão pela CONTRATADA.

Os pedidos de refeições fora do horário padrão para almoço e jantar poderão ser atendidos com refeições da reserva congeladas. Poderão ser solicitados: dieta geral ou leve 24 horas/dia.

21. Tabela de frequência de utilização, gramatura e níveis de qualidade

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização e gramagens para: gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carnes, a ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE.

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Carne vermelha (Somente: alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, patinho moído, acém)	26	120 a 150g
Coxa e sobrecoxa	6	150 a 180g
Peito sem osso	6	120 a 150g
Filé de coxa	6	120 a 150g
Peixe (cação, pescada, merluza)	4	120g a 150g
OUTROS	4	120g a 150g
Omelete Recheado	4	120g a 150g
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)	4	120g a 150g (50% de proteína)

¹considerar gramatura do prato pronto para consumo.

Não deverão usar como prato principal embutidos (lingüiça, salsicha, etc) e processados (hambúrguer, almôndegas, etc).

22. Tabela de incidência e Gramagem de sobremesas doce e frutas (almoço e jantar)

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA
Pudim	13	80g
Outros (compota de fruta, beijinho, brigadeiro, curau, sagu, arroz doce, pavê, mousse, etc)	16	80g
Salada de fruta	8	100g

Frutas variadas	23	100g ou 1 fruta
-----------------	----	-----------------

23. Cardápio de opção para substituição

Quaisquer das opções abaixo deverão ser validadas previamente pela CONTRATANTE, juntamente com o cardápio mensal.

Qualquer item de substituição do cardápio (desjejum, almoço, lanche da tarde jantar e ceia) não deverá ser cobrado extra, pois estará substituindo um item ao outro.

1. O planejamento do cardápio do almoço e jantar deverá prever a disponibilização de 01 opção seguindo descrição da dieta solicitada. Abaixo alguns exemplos:

Preparação	Cardápio	Opção 1
Entrada	Feijão	Sopa
Entrada	Arroz	Macarrão
Guarnição	Verdura	Legume
Salada	Folhas	Legumes
Sobremesa	Doce/fruta	Gelatina
Prato principal	Frango	Peixe
Bebida	Suco	Água de coco

2. O planejamento do cardápio desjejum, lanche da tarde e ceia deverá prever a substituição conforme alguns exemplos abaixo:

Preparação	Cardápio	Opções
Pães/bolacha/bolo	Pão francês	Torrada, bolacha, bolo e pão de leite
Bebidas	Café com leite	Achocolatado, chá, leite puro, chá
Saches	Geléia	Margarina
Fruta	Banana	Qualquer outra fruta

3. Outros cardápios de opções poderão ser implementados, segundo a necessidade da CONTRATANTE:

- Preparações com uso de complemento nutricional. Nesse caso, os complementos nutricionais para preparações serão fornecidos pela CONTRATANTE. O preço do item não deverá considerar o custo com o fornecimento deste ingrediente (complemento nutricional).

- Outras alternativas de cardápio, segundo necessidade da CONTRATANTE.

Outros gêneros alimentícios perecíveis ou não perecíveis:

Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de qualidade, quando do preparo das refeições:

- Somente será permitida a utilização de arroz agulhinha tipo I. limpo e polido.

- Somente será permitido a utilização, de acordo com o prato, de feijão tipo I, carioca, feijão preto ou branco.

- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF.

- Carnes grelhadas: coxão mole, alcatra, contrafilé, maminha.

- carnes cozidas: coxão mole, coxão duro, patinho, acém, lombo.

- Assados: lagarto, alcatra

- Carnes a milanesa: coxão mole e alcatra.

- Aves, grelhadas, fritas, à milanesa,, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, chester)

- Óleos para preparação: óleo de soja, óleo de girassol, de boa qualidade, refinados.

- Azeite para saladas: azeite de oliva (extra virgem)

- Vinagre: vinho ou maçã, tinto ou branco.

- Sal: iodado

- Ovos: Tipo extra

- Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência.

- Concentrados de tomate: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos.

- Suco paciente natural, caso ocorra algum eventual problema poderá ser oferecido ao paciente suco tetra Pack caixa 200ml emergencialmente.

- Leite pasteurizado.

- Frutas selecionadas e variadas.

- Verduras e legumes de primeira qualidade.

- Farinha de aveia para mingau.

- Torradas, bolachas e bolos industrializados de primeira qualidade e diversidade de sabores.

- Nos dias de massas, fornecer queijo ralado tipo parmesão e porcionados (20g).

A auditoria em relação as matérias-primas, será realizada e a CONTRATANTE sinalizará necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros.

24. Tipos de dieta.

Ver no manual de Dietas (ANEXO I): descrição das restrições de cada tipo e das declinações.

25. Padrões de distribuição

Todos os materiais para distribuição das refeições devem ser descartáveis os custos com estes materiais serão de responsabilidade da CONTRATADA.

- o padrão de descartável deverá ser seguido conforme descrição abaixo, qualquer alteração (alteração provisória ou permanente do padrão) deverá ser validado pela CONTRATANTE. Em casos de alteração no padrão a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 48hs para aprovação.

- devem obrigatoriamente ser observados Níveis de Qualidade e Apresentação dos descartáveis:

* resistente a alta temperatura (poder ser usado em microondas) e baixa temperatura (congelamento).

* 100% BIODEGRADÁVEL

* Marmitex com 04 divisões

* Marmitex de plástico biodegradável com visibilidade do alimento servido, lacrada com plástico transparente.

* talheres resistentes ao uso das refeições.

* livre de bisfenol A.

* boa apresentação

* compatível com tamanho da bandeja

26. Refeições Colaboradores

26.1. Regras gerais para planejamento do cardápio

Fornecimento de refeições transportadas para colaboradores do Hospital Fusam são: café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e lanche noturno.

Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, com frequência de repetição no mínimo mensal (4 semanas de cardápio).

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando adequado aporte calórico.

Os cardápios semanais deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15(quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais, encaminhados com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Exceto para hortifrutigranjeiros que poderá ser apresentado a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações para o almoço e jantar do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística/organização com pedidos/ entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro de falha de atendimento para efeito da Avaliação e Qualidade.

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, podendo a CONTRATANTE interferir sinalizando necessidade de melhorias.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados para colaboradores, em datas especiais: Carnaval, Páscoa, Natal, Ano Novo, , Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário do Hospital (FUSAM), Dia Internacional da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia Mundial da Saúde e Nutrição e outras datas (no mínimo de 1 evento no mês, limitado em até 15 datas no ano). O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, salada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebidas, acrescido de brindes (exemplo de brinde: chocolate, pé-de-moleque, paçoca, etc-conforme validação da CONTRATANTE), sem custo adicional para CONTRATANTE.

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia.

26.2. Horário de distribuição

Tipo de refeição	Horário início	Horário final
Café da manhã	07:00hs	07:30h
Almoço	11:00hs	14:00hs
Café da tarde	16:00hs	16:30hs
Jantar	22:00	00:00hs
Lanche noturno	02:00hs	02:30hs

26.3. horário de entrega das refeições prontas transportadas para Fusam

Refeição	Horário
Almoço	10:00
Jantar	20:00

26.4. Tabela de frequência de utilização, gramatura e níveis de qualidade

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização e gramagens para: gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carnes, a ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE.

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Carne vermelha (Somente: alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, patinho moído, acém)	12	120 a 150g
Coxa e sobrecoxa	2	150 a 180g
Peito sem osso	8	120 a 150g
Peixe (cação, pescada, merluza)	2	120g a 150g
Salsicha, lingüiça, hambúrguer de frango e carne	2	120g a 150g
Omelete Recheado	2	120g a 150g (50% de proteína)
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)	2	120g a 150g (50% de proteína)

26.5. Tabela de incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas (almoço e jantar)

TIPO	FREQUENCIA MENSAL	GRAMATURA
Pudim	8	80g
Outros (compota de fruta, beijinho, brigadeiro, curau, sagu, arroz doce, pavê, mousse, etc)	8	80g
Salada de fruta	4	100g
Frutas variadas	10	100g ou 1 fruta

26.6. Cardápio Composição Almoço

Composição	Quantidade
Salada (3opções) - 40 a 60g	Self-service
Arroz (branco e integral) 100g	Self-service
Feijão -80g	Self-service
Prato principal (1 porção)	1 porção de 120gramas (peso cozido)
Opção (ovo)	2 unidades (cozido, frito ou omelete)
Guarnição (1 opção) 80g folhas ou 100g legumes ou 120g (massas)	Self-service
Sobremesa 80 g (doce) ou 100g (fruta ou gelatina)	Porcionado 1 unidade
Bebida suco artificial de máquina	Self-service

26.7. Cardápio Composição Café da manhã, lanche da tarde e lanche noturno

Composição	Quantidade
Café com leite adoçado 200ml	Self service
Café puro 80ml	Self service
Leite puro 120ml	Self service
Pão de sal ou pão de leite 50 gramas	1 unidade
Margarina 20 gramas -	já passada no pão

Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de qualidade, quando do preparo das refeições:

- Somente será permitido a utilização de arroz agulhinha tipo I. limpo e polido.
- Somente será permitido a utilização, de acordo com o prato, de feijão tipo I, carioca , feijão preto, lentilha, soja ou feijão branco.
- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF.
- Carnes grelhadas: coxão mole, alcatra, contrafilé, maminha, patinho.
- Carnes cozidas: coxão mole, coxão duro, patinho, acém, lombo.
- Assados: lagarto, alcatra, coxão duro.
- Carnes a milanesa: coxão mole e alcatra, lombo.
- Aves, grelhadas, fritas, à milanesa,, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, chester, peru)

- Óleos para preparação: óleo de soja, óleo de girassol, de boa qualidade, refinados.
- Azeite para saladas : azeite de oliva (extra virgem)
- Vinagre: vinho ou maçã, tinto ou branco.
- Sal: iodado
- Ovos: Tipo extra
- Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência.
- Concentrados de tomate: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos.
- Suco colaboradores néctar de fruta (sabores diversos) simples, para os demais , composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes. Qualidade obtida no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas. Processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Ingredientes: frutas maduras, água potável, açúcar, ácidos orgânicos, e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio.
- Leite pasteurizado.
- pães embalados individualmente com data de validade.
- Frutas selecionadas e variadas.
- Verduras e legumes de primeira qualidade.
- Nos dias de massas, fornecer queijo ralado tipo parmesão.

A auditoria em relação as matérias-primas, será realizada e a CONTRATANTE sinalizará necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros

26.8. Regras gerais para fornecimento de refeições para os colaboradores

O fornecimento de refeições transportadas para os colaboradores do hospital Fusam é de responsabilidade da CONTRATADA.

Este fornecimento deverá acontecer de segunda-feira á domingo (7 dias na semana).

A CONTRATANTE ficará responsável por disponibilizar os recipientes com as preparações do cardápio do dia para que a atendente de nutrição da CONTRATANTE faça o controle do porcionamento.

A utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será produzida e transportada ao CONTRATANTE;

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios em geral, insumos e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos de operação básicos, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, e mão-de-obra especializada, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, de responsabilidade da CONTRATADA;

A distribuição das refeições a colaboradores, acompanhantes e pacientes será realizada pela CONTRATADA;

A CONTRATADA manterá sob seus cuidados registros obrigatórios de qualidade, sendo apresentado a CONTRATANTE sempre que necessário;

A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA valor das refeições utilizadas no mês, através de lista de assinatura dos colaboradores em todos os serviços (café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche noturno), variando de acordo com as necessidades, taxa de ocupação, demissão e admissão de colaborador. Apresentando relatório quinzenal para conferencia;

A CONTRATADA emitirá relatório quinzenal para conferencia antes do pagamento;

A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ao setor Comercial da CONTRATANTE: prova do recolhimento mensal do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (CONTRATANTE) – Protocolo de envio de arquivos, emitido pela Conectividade Social, GRF gerada e impressa pelo SEFIP, com a devida autenticação que comprove o recolhimento, relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP – RE, cópia da folha de pagamento, relacionando todos os segurados que prestam serviços à CONTRATANTE, relação com os nomes dos segurados, remuneração, descontos legais, resumo geral consolidado da folha de pagamento, comprovante de pagamento dos salários (depósito em conta ou recibo devidamente datado e assinado por cada um dos segurados). O pagamento à CONTRATADA fica vinculado à apresentação dos documentos elencados neste item.

27. Obrigações e Responsabilidades da CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições hospitalares nos termos da legislação vigente e boas práticas ambientais específicas, contemplando dos processos de elaboração das refeições em cozinha própria , transporte ate o hospital Fusam adequado de acordo com legislação vigente , recebimento, porcionamento e montagem de carros de distribuição e posterior lavagem das louças e utensílios.

Toda produção de alimento deve ser feita em cozinha da CONTRATADA e transportada até a unidade hospitalar Fusam para distribuição para colaboradores e pacientes e acompanhantes.

Poderá ser feito na cozinha da CONTRATANTE o que será servido no café da manhã, desjejum, lanche da tarde, lanche noturno, ceia e opção do prato principal dos colaboradores.

Despesa com gás utilizado para preparo do café da manhã, lanche da tarde, lanche noturno, ceia e opção (ovo), responsabilidade da CONTRATADA.

28. Dependências e instalações físicas do SND

Assegurar que as instalações físicas e dependências do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislações vigentes (Resolução RDC nº216 de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS nº5 de 09/2013, portaria 2619 06/12/2011, Resolução 275 de 21/10/2002)

A obrigação e responsabilidade relacionada á manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos destinados á produção do SND , caberá CONTRATADA.

Garantir que as dependências vinculadas à realização das atividades, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato, salvo avaliação de projetos específicos com aprovação prévia da CONTRATANTE.

Manter as dependências e equipamentos vinculados à realização das atividades em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, mediante comprovação.

Fornecer todos os utensílios e matérias de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene , entre outros necessário á execução das atividades.

O enxoval inicial de utensílios será fornecido pela CONTRATANTE, conforme listagem a ser apresentada no dia da entrada da CONTRATADA.

Entende-se como utensílios utilizados para o fornecimento de refeições, desde o recebimento de materiais (caixas plásticas para acondicionamento, estrados, etc), produção (frigideira, recipientes diversos, peças em altileno, tabuleiros, formas para fornos, etc), montagem (cubas em inox, utensílios para porcionamento, etc), louças para distribuição de refeição, talheres de inox, jarras plásticas para fornecimento de água, entre outros utilizados no processo de fornecimento de refeições hospitalares.

A CONTRATANTE será responsável pela reposição de até 30% de perdas/quadrimestral do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores (pratos , talheres de inox, jarras de plástico, etc) A CONTRATADA será responsável pela reposição de 70% de perdas /quadrimestre do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores e pacientes .

A reposição de todos os itens deverá ser realizada inevitavelmente até a data do próximo inventário. Ou seja, não deverá ultrapassar quatro meses.

A obrigação e a responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção.

Avaliar a lista de equipamento anexa e verificar se estão de acordo. Se houver necessidade de outro equipamento a CONTRATADA serão responsável aquisição e manutenção desses equipamentos, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE. Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos considerados necessários, para execução do escopo contratado.

A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos. O sistema da CONTRATADA deverá atender as expectativas da CONTRATANTE com avaliação prévia das funções do mesmo.

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

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e equipamentos da CONTRATADA cedidos para utilização até o término do contrato.

Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo de 15 dias conforme estipulado pelo fornecedor apresentando documentação formal do mesmo.

Fornecer amostra de dieta diariamente em todas as refeições para controle de temperatura e gramatura e sem custo para a CONTRATANTE.

29. Equipe de trabalho

A CONTRATADA deverá designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de fornecimento de refeições hospitalares, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

Informar o nutricionista responsável técnico pelas refeições produzidas e manter um técnico de nutrição na unidade hospitalar e garantir efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos.

Manter quadro de pessoal técnico e operacional em numero necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. O quadro e pessoal deve ser VALIDADO pela CONTRATANTE que periodicamente solicitará a confirmação do quadro atual.

Incluir no quadro de colaboradores lactaristas para distribuição de dietas enterais e formulas infantis e adequado funcionamento do lactário.

Providenciar reposição de colaboradores para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças(saúde, maternidade),afastamentos, etc, mantendo o quadro de colaboradores completo, necessários à execução do presente contrato, sem prejuízo ao fornecimento de refeições.

Fornecer uniformes, calçados e equipamentos de proteção individuais e coletivos.

Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos e demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias quando solicitados.

A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos colaboradores, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, doa alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, com lista de presença.

30. Requisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários á execução do contrato.

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE.

Realizar controle de temperatura no recebimento das refeições, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente.

O estoque deverá apresentar sistema de etiquetas de identificação que atenda a legislação.

Todas as refeições entregues devem respeitar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE e vir em veiculo adequado , apresentar a relação individualizada de cada veiculo transportador e suas características técnicas ao órgão competente da vigilância sanitária conforme o artigo 87 da lei estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998 e outras normas vigentes. O transporte deve ser feito em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de

microorganismos patogênicos ao homem. O transporte de alimentos deve estar em acordo com a portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e legislação vigente.

Desprezar as sobras de alimentos.

Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documento e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos e de acordo com especificidade do alimento/ou preparação, enquanto aguarda distribuição.

Manter registro das medições de temperatura de todo o processo de produção dos alimentos.

Elaborar e implementar, dentro de 30 dias o manual de boas práticas específico da unidade e manual de boas práticas lactário, de comum acordo com a CONTRATANTE.

Utilizar o manual de dietas específico da instituição, contendo dieta gerais e especiais.

31. Higienização

Atender o que dispõe a legislação vigente, referente ao Regulamento Técnico sobre os parâmetros e critérios para controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos.

A supervisão do cronograma de higienização das áreas do SND, da desinsetização, desratização é de responsabilidade da CONTRATADA.

32. Controle bacteriológico

È de responsabilidade de a contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método APCC (análise dos pontos críticos de controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão armazenadas em temperaturas adequadas pó 72 (setenta e duas) horas , obedecendo os critérios técnicos adequados para a colheita e transporte de amostras.

Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. A quantidade de amostra semestral deverá ser no mínimo:

- 1) Alimentos: todas as preparações de 01 tipo de dieta (exemplo: dieta geral)
- 2) Água 01 (uma) amostra de água para consumo humano (filtrada usada no suco)
- 3) Manipuladores: 01 (uma) amostra para analise das mãos dos manipuladores.

4) Ambiente 01 (uma) amostra para análise de equipamentos e utensílios

Essa amostra deve ser colhida na presença da nutricionista da CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelos custos dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados.

33. Suplementares

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições descritas na proposta apresentada no ato da contratação.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem comprovadamente vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do preparo ou de materiais empregados.

Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registros, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de produção e/ ou outras, estabelecidas por serviço de vigilância próprio.

Permitir o acesso de visitantes, somente e exclusivamente mediante autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução das atividades.

Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

Realizar para fins de pagamento, o controle pelo número de refeições/ itens/ preparações solicitadas. Ocorrendo diferenças nestes controles, a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão avaliar as justificativas para decisão satisfatória reciprocamente.

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no contrato, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND da CONTRATANTE e da CONTRATADA, desde que comprovados.

Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

Elaborar, acompanhar e disponibilizar, sempre que necessário a CONTRATANTE, indicadores de qualidade tais como absentismo, rotatividade de colaboradores, não conformidade de gêneros, falta de produtos, treinamentos entre outros que poderão ser solicitados.

Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de colaboradores da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo SND da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

Re-executar atividades sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem comprovadamente em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

Encaminhar a medição das refeições servidas para aprovação da CONTRATANTE, semanalmente para conferência e fechamento do período.

34. Responsabilidade civil

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores durante a realização de suas atividades, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, desde que comprovado.

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, desde que comprovado pelo laudo técnico, respondendo perante a administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

35. Obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE

A CONTRATANTE responsabilizar-se-á integralmente pela à nutrição clínica e ambulatorial.

A CONTRATANTE é responsável pela aquisição de dietas enterais e complementos nutricionais. O fornecimento de complementos nutricionais será realizado pela CONTRATANTE.

A CONTRATANTE garantirá através do quadro próprio de nutricionistas a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação e montagem das refeições e atendimento de terapia nutricional.

Serão de responsabilidade da CONTRATANTE os seguintes itens:

- Indicar, formalmente, o gestor e/ ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a distribuição das refeições;

- Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ ou rotinas de segurança vigentes na instituição;
- Entregar à CONTRATADA quando do início do contrato, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/ utensílios existentes na cozinha, incluído descrição das condições dos mesmos;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água, energia elétrica colocadas à disposição da CONTRATADA;
- A utilização de todos os recursos colocados à disposição (água, energia elétrica, etc), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em boas práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal. A CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição;
- A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), serão da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ ou manutenção. Entenda-se mau uso: entupimento do esgoto por excesso de sujidades descartadas indevidamente pelos ralos/ grelhas, danos às portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos colaboradores da CONTRATADA;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- A limpeza dos vestiários e sanitários é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Os padrões de qualidade deverão ser mantidos invariavelmente durante a execução do contrato, sujeitos à avaliação da CONTRATANTE;
- A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo, é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas;
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições;
- Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento de refeições hospitalares, exigindo a imediata correção.

36. Fiscalização e controle da execução do contrato

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ ou fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento de refeições hospitalares pela CONTRATADA na execução do contrato de fornecimento de refeições por preço fixo, serão analisados os seguintes aspectos:

a. ASPECTO 1: Desempenho Profissional

Item	Percentual de ponderação
1) Cumprimento das atividades	40%
2) Qualificação/ atendimento ao público/ postura	30%
3) Uniformes e identificação	30%
Total	100%

b. ASPECTO 2: Desempenho das Atividades

Item	Percentual de ponderação
4) Refeições produzidas	40%
5) Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
6) Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

c. ASPECTO 3: Gerenciamento

Item	Percentual de ponderação
7) Periodicidade da supervisão	20%
8) Gerenciamento das atividades operacionais	30%
9) Atendimento as solicitações	25%
10) Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

No formulário “Avaliação de Qualidade do Contrato”, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Realizado”, “Parcialmente Realizado” e “Não Realizado”, respectivamente, conforme tabela abaixo:

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01 (um) ponto	0 (zero) ponto

Segue tabela descrevendo os subitens que compõem cada item de avaliação:

ASPECTO 1	Subitens
Desempenho profissional	
Item 1: Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas e contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programação das atividades de nutrição e alimentação; - Elaboração de cardápio completo conforme descrito no contrato; - Pré-preparo e cocção dos alimentos; - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; - Montagem das dietas segundo padronizado no Manual de Dietas Hospitalares (declinações); - Transporte interno das preparações; - Conservação dos equipamentos e utensílios envolvidos no recebimento, produção e montagem das refeições.
Item 2: Qualificação/ atendimento ao público/ postura	<ul style="list-style-type: none"> - Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; - Manipulação de alimentos; - Presença de um nutricionista durante os períodos de produção e montagem de dietas; - Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.
Item 3: Uniformes e identificação	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; - Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; - Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina

	paraproteção dos cabelos.
--	---------------------------

ASPECTO 2 Desempenho das Atividades	Subitens
Item 4: Refeições produzidas	<ul style="list-style-type: none"> - Conformidade das refeições produzidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis, com destaque para as dietas especiais. - Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade
	<p>do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformidade das refeições produzidas com o cardápio aprovado; - Qualidade das refeições produzidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); - Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; - Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; - Cumprimento dos horários de produção e montagem das bandejas para distribuição, conforme descrito em contrato;

	<p>- Atendimento aos pedidos especiais. .</p>
<p>Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados</p>	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem); - Realização de análise laboratorial para controle bacteriológico (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento semestral do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); - Qualidade adequada dos materiais de consumo utilizados; - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; - Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e

	<p>materiais de consumo;</p> <p>- Manter estoque de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ ou alteração de cardápio em função de planejamento e logística inadequada.</p>
<p>Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento</p>	<p>Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:</p> <p>- Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p>
	<p>- Higienização das instalações, equipamentos, utensílios refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta);</p> <p>- Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).</p>

ASPECTO 3 Gerenciamento	Subitens
Item 7: Periodicidade da supervisão	- Execução de supervisão e /ou auditorias (internos e/ou externos) dos processos da cozinha por parte da CONTRATADA e na periodicidade acordada (definir previamente com a CONTRATANTE – até 60 dias do início do contrato).
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais	- Administração das atividades operacionais; - Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos colaboradores; - Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; - Recorrência de falta de um mesmo produto na semana, sendo evidenciado na operação falta de logística.
Item 9: Atendimento as solicitações	- Atendimento as solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.
Item 10: Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA segundo o contrato.

A CONTRATADA poderá obter os seguintes conceitos:

Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a CONTRATADA obtiver conceito final acumulado superior a 6,75 e ausência de penalidades;

Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter conceito final acumulado superior a 6,75 já tenha sido penalizada;

Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter conceito final acumulado inferior a 6,75, já tenha sido penalizada.

36.1. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item e/ ou seus subitens, no momento, esse (s) será (ão) desconsiderado (s). Deverá ser anexada justificativa correspondente, com comprovação.

36.2. RESPONSABILIDADES

Equipe de Fiscalização: responsável pela Avaliação da CONTRATADA utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).
Gestor do Contrato: responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações a CONTRATADA; aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da CONTRATADA e emissão da Avaliação de Desempenho.

36.3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade, efetuar o acompanhamento diário das atividades executadas, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA. Apresentará semanalmente o Formulário preenchido ao Responsável da Contratada para validação, e se cabível, manifestação em relação à avaliação realizada pela CONTRATANTE.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, a CONTRATADA, os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato. O Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados durante este período, consolidará a avaliação de desempenho da CONTRATADA e aplicará as penalidades cabíveis previstas neste contrato.

Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, a avaliação de desempenho da CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

36.4. PENALIDADES

Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 item com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 1% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
02 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 2 % sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
03 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 3% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
04 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 4% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
05 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 5% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
06 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 6% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
07 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Será levado ao Departamento jurídico para decisão em relação ao valor da multa e penalidades pelo não atendimento às especificações técnicas contratadas.

*Considerar refeições todas as variações de dietas para pacientes, acompanhantes, colaboradores e autorizados

A seguir, apresentam-se os documentos que atenderão à metodologia de avaliação acima descrita:

Formulário de Avaliação de Qualidade (semanal);

Avaliação mensal.

1. Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares

Unidade:	
Período:	Data:
Contratada:	
Responsável pela Fiscalização:	
Gestor do Contrato:	

ASPECTO 1: Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
---	-----------------	-----------------	---------------------------

Item 1: Cumprimento das Atividades	40%		
Item 2: Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%		
Item 3: Uniformes e Identificação	30%		
Total			

ASPECTO 2: Desempenho das atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Item 4: Refeições servidas	40%		
Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

ASPECTO 3: Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Item 7: Periodicidade da Supervisão	20%		
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Item 9: Atendimento as Solicitações	25%		
Item 10: Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

NOTA FINAL (Somatória dos Aspectos 1, 2 e 3)	
--	--

% total considerada para penalização:	Aspectos penalizados: Itens penalizados:	Nota Final:
---------------------------------------	--	-------------

Assinatura responsável pela fiscalização:	Assinatura do Coordenador de Nutrição:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura Responsável do Contratada:
---	--	-----------------------------------	---------------------------------------

2. Avaliação mensal

Mês: _____

Subtotal	Observações
----------	-------------

ASPECTO 1: Desempenho Profissional (____)	
ASPECTO 2: Desempenho das Atividades (___)	
ASPECTO 3: Gerenciamento (___)	

Nota final:	Avaliação Global:
--------------------	--------------------------

Aplicação de Penalidade: _____

Quadro Resumo

Acompanhamento anual:

ASPECTO	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1													
2													
3													
Total													

36.5. Resumo das obrigações e responsabilidades

Descrição das responsabilidades da CONTRATADA e CONTRATANTE.

Desc rição	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de potabilidade da água	X	
Coleta de amostras da refeição, manipuladores, ambiente, água para controle microbiológico e respectivas análises, SEMESTRAL e quando se fizer necessário		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e desratização	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com gás		x
EPI's/ uniformes/ calçados		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Equipamentos – reposição para uso na unidade após vida útil		X
Informática (software, hardware e insumos,)		X
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, refeitório)		X

Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/ banheiros de uso dos colaboradores	X	
Linha e/ ou ramal telefônico	X	
Acesso a rede internet		X
Manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc)	X	
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos - Exceto equipamentos de refrigeração (câmaras refrigeradas e congelada)		X
Material de escritório		X
Material de higiene (papel toalha, detergente para lavagem de mãos)		X
Material de limpeza		X
Nutrição clínica, visita aos pacientes e coleta de mapas	X	
Refeição dos colaboradores da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/ resíduos para fora das instalações da CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/ resíduos para local indicado e apropriado nas instalações da CONTRATANTE		X
Reposição de utensílios de distribuição, cozinha QUADRIMESTRAL	X (30 % de perdas)	X (70% de perdas)

37. A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR AS SEGUINTE DECLARAÇÕES JUNTO AO ENVELOPE PROPOSTA:

- 37.1. De que possui Manuais de boas praticas de manipulação e produção das refeições e POP, à CONTRATANTE;
- 37.2. De que possui Manuais de boas praticas do lactário;
- 37.3. Apresentar declaração junto ao Envelope de Proposta de que atende as normas abaixo especificadas:
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.
 - BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 451, de 19 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico, princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos e seus anexos I, II e III. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, p. 21005, 22 set. 1997.

- c) BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 33, de 13 de janeiro de 1998. Aprova os níveis de Ingestão Diária Recomendada - IDR para vitaminas, minerais e proteínas. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, 16 jan. 1998.
- d) Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.
- e) Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.
- f) Norma Regulamentadora 12 – MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.
- g) Norma Regulamentadora 6 – MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.
- h) Norma Regulamentadora 7 – MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.
- i) Norma Regulamentadora 9 – MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.
- j) Resolução - RDC nº 63_ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 6 de julho de 2000
- k) Resolução-RDC 184, de 22/10/01 – MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.
- l) Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.
- m) Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- n) Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.
- o) Resolução-RDC 91, de 11/05/01 – MS/ANVISA – Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.

38. Quantitativo mensal - Média para pacientes e acompanhantes:

- Variável conforme lotação do hospital;

- Média mensal de 1800 para cada serviço: café da manhã, café da tarde e ceia de paciente e acompanhante;
- Média mensal de 1600 para cada serviço: Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes;
- Média mensal de: 300 dietas enteral/mês – insumo por parte da CONTRATANTE;
- Média mensal de 200 mamadeiras/mês – fórmula por parte da CONTRATANTE;

39. Quantitativo mensal estimado – média para Colaboradores e Corpo Clínico:

- Variável conforme demissão e admissão;
- Média mensal de 6.000 para todos os serviços: Café da manhã, café da tarde e lanche noturno;
- Média mensal de 6.000 todos os serviços: Almoço e jantar;
- Média mensal para lanche Médico: 400

40. Preços – Constantes no Anexo I – Refeições – Valores

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ANUAL	UNID.	Valor Unitário	Valor Total
01	Pacientes e Acompanhantes	Desjejum	20000	UNID.	
02		Almoço	20000	UNID.	
03		Café da tarde	20000	UNID.	
04		Jantar	20000	UNID.	
05		Ceia	18000	UNID.	
06	Funcionários e Corpo Clínico	Desjejum, Café da tarde e Ceia	68000	UNID.	
07		Almoço e Jantar	68000	UNID.	
08	Dietas	Desejum Líquida	200	UNID.	
09		Almoço Jantar Líquida	400	UNID.	
10		Lanche da tarde Líquida	200	UNID.	
11		Ceia Líquida	200	UNID.	
12	Água Mineral garrafa 500ml		3500	UNID.	
Valor total dos itens					