

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O objeto de contratação será o fornecimento de refeições, destinadas a colaboradores, pacientes, acompanhantes legalmente constituídos conforme a Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (*Dispõe sobre o Estatuto da Pessoa Idosa e dá outras providências*); Lei Federal nº 8.069, 13/07/1990 (*Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências*), Lei Federal nº 14.737, de 27 de novembro de 2023 (*Altera a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, "Lei Orgânica da Saúde", para ampliar o direito da mulher de ter acompanhante nos atendimentos realizados em serviços de saúde públicos e privados*), 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 indivíduos autorizados conforme critérios da FUSAM.

2. JUSTIFICATIVA

Entenda-se por refeição do paciente: Dietas que variam entre consistência (geral, branda, pastosa, líquida, límpida), sendo modificadas e especiais respeitando as restrições alimentares conforme alergias ou patologias específicas (Diabete Melito, Hipertensão, Insuficiência Renal, Doença Celíaca entre outras) necessidades elevadas ou diminuídas de algum nutriente (Hipossódica, Assódica, Hipogordurosa, Hipercalórica, Isenta em lactose, isenta em Glúten entre outras). É oferecido o desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

Refeição dos colaboradores: Dieta geral, caso algum colaborador tenha alguma restrição alimentar ou prescrição diferenciada por comorbidades deve-se apresentar a prescrição médica ou nutricional direcionada a empresa para adequação da alimentação do mesmo; é oferecido ao funcionário café da manhã, almoço, café da tarde, jantar, ceia e lanche médico (sendo o último se necessário).

O fornecimento de dietas enterais, suplementos nutricionais, fórmulas infantis e módulos nutricionais não fazem parte desse objeto, sendo responsabilidade da CONTRATANTE, entretanto a contratação do lactarista e serviços pertinentes ao lactário (manipulação, preparos, controle de higiene, estoque, etiquetagem de produtos, organização, entregas de dietas às clínicas) são de responsabilidade da CONTRATADA.

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A aquisição e o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, assim como os utensílios utilizados para refeição dos colaboradores e pacientes deverão ser efetuados pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá utilizar suas dependências próprias para produção dos alimentos e após prontas para o consumo às refeições devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de

alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da CONTRATANTE.

A produção das refeições dos colaboradores e principalmente a produção e montagem das dietas dos pacientes deverão ser supervisionados por um nutricionista responsável técnico da CONTRATADA, considerando a adequação das dietas dos pacientes às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado das refeições e temperatura adequada. Esse acompanhamento se faz necessário para manter o cuidado de serem reparadas, alteradas e adaptadas às refeições quando pertinentes.

A CONTRATADA deverá enviar a CONTRATANTE quando solicitado, foto das dietas fornecidas aos pacientes antes do fechamento das marmitas.

A CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de toda ou qualquer parte do processo nas instalações da CONTRATADA, sem prévio aviso.

A CONTRATADA é responsável pela produção das refeições, montagem das dietas dos pacientes em marmitas descartáveis, porcionamento adequado ao descritivo, embalagem das refeições nas caixas térmicas e carro de transporte, recebimento, organização e distribuição das refeições dos colaboradores, pacientes e acompanhantes, lavagem de todos os utensílios utilizados.

O porcionamento das refeições dos colaboradores, pacientes e acompanhantes deverá ser compatível às quantidades descritas no Anexo I A - Especificação do objeto determinado pelo CONTRATANTE, Manual de dietas (ANEXO I) e Composição do cardápio dos colaboradores.

A CONTRATADA deverá fornecer mão de obra especializada, devidamente treinada, operacional e administrativa em quantidades suficientes para um atendimento de excelência e com a devida validação da CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades previstas.

A CONTRATADA deverá utilizar veículo apropriado para o transporte de alimentos, seguindo as recomendações e exigências descritas na Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013. Devem ser cumpridos os horários de entrega das refeições nas dependências da CONTRATANTE para que não haja atraso nos horários das refeições dos colaboradores o que prejudica a rotina administrativa hospitalar e principalmente não gere atraso nas refeições entregues aos pacientes, pois há um rotina de horários para circulação entre os carrinhos de alimentos, carrinhos de expurgo, carrinhos de higiene e carrinhos de rouparia. Assim, as entregas devem seguir os horários estipulados pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA além da responsabilidade de distribuição de refeições entre colaboradores e pacientes, incluindo a distribuição das dietas enterais, suplementos nutricionais, módulos nutricionais e fórmulas infantis é de responsabilidade da CONTRATADA os recolhimentos dos utensílios e pesquisa de satisfação dos clientes internados e funcionários.

A CONTRATANTE será responsável pelas atividades envolvendo a Nutrição Clínica (avaliação dos pacientes, adequação das dietas prescritas, orientações de adequações alimentares realizadas, prescrição nutricional dos pacientes).

Antes do início do contrato a CONTRATANTE fará vistoria técnica à CONTRATADA, a fim de avaliar as dependências físicas e Procedimentos operacionais. Padronizados de acordo com CVS 5 de 09 de Abril de 2013, aplicando Roteiro de inspeção das boas práticas em serviços de alimentação.

3. LOCALIZAÇÃO:

Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – FUSAM

Endereço: Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP

CEP: 12.281-450

CNPJ 54.453.703/0001-43

4. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE:

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

- Clínica medica e Clínica cirúrgica – 43 leitos
- Clínica Maternidade – 09 leitos
- Ala B/pediatria – 10 leitos
- Berçário
- UTI – 10 leitos
- Pronto Socorro Adulto – 09 Leitos de observação
- Pronto Socorro Infantil - 04 leitos
- Pronto Socorro Emergência Adulto – 05 leitos
- Pronto Socorro Emergência Infantil – 01 leito
- Conforto Médico: 06 (02 de UTI, 02 Pronto Socorro, 01 maternidade e 02 Clínicas Cirúrgicas e médica);

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

a) Desjejum Geral para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerantes à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido leite com café, pães ou biscoitos, margarina ou geléia e frutas. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

b) Desjejum Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido respectivamente mingau mais fruta pastosa e chá, biscoitos ou torradas e fruta, podendo ser acompanhado de margarina ou geléia dependendo da patologia. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

c) Almoço Refeição para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter feijão ou outra leguminosa, arroz, guarnição, prato principal, salada, sobremesa e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

d) Almoço Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecida sopa, pastosa ou não, contendo todos os macronutrientes (proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais), fruta ou gelatina e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

e) Café da tarde Geral para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido leite com café, pães ou biscoitos, margarina ou geléia e frutas. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

f) Café da tarde Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica),

descritos no Manual de Dietas Hospitalar. Deve ser oferecido respectivamente mingau mais fruta pastosa e chá, biscoitos ou torradas e fruta, podendo ser acompanhado de margarina ou geléia dependendo da patologia. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

g) Jantar Refeição para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter feijão ou outra leguminosa, arroz, guarnição, prato principal, salada, sobremesa e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

h) Jantar Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser servida sopa, pastosa ou não, contendo todos os macronutrientes (proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais), fruta ou gelatina e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

i) Ceia de pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido mingau ou chá mais biscoitos ou torradas, podendo ser acompanhado de margarina ou geléia dependendo da patologia. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

j) Desjejum, café da Tarde e Ceia de Colaboradores: deve ser oferecido café puro (180 ml por pessoa), leite de vaca puro (180 ml por pessoa), café com leite (180 ml por pessoa), pão francês com margarina ou pão de leite com margarina (01 unidade de 50g por pessoa).

l) Almoço e Jantar de Colaboradores: alimentos em consistência geral que devem respeitar o porcionamento diário de salada self-service; feijão ou outra leguminosa self-service; arroz branco self-service; prato principal de 140g de carne (200g quando houver ossos e 180g quando for lasanha, canelone, sofioli, rondeli, panqueca, escondidinho e Tortas, para ovos 02 unidades; guarnição de 140g (para sopas e caldos 300ml); sobremesa de 80g; suco self-service.

m) Desjejum líquido: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter chá, suco natural e gelatina. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

n) Almoço e jantar Líquido: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser servida sopa liquidificada peneirada ou coada, dependendo da patologia, contendo todos os macronutrientes (proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais), gelatina e suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

o) Lanche da tarde Líquido: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter chá mais suco natural e gelatina ou café com leite ou vitamina líquida mais gelatina. (dependendo da patologia). O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

p) Ceia Líquida: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter chá, suco natural e gelatina. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

Água Mineral 500 ml: garrafas de água mineral em volume de 500 ml.

Água de coco: Água de coco em embalagem Tetra Pack de 200 ml.

Suco de laranja para preparo de Colonoscopia: 500 ml de suco de laranja *in natura*.

6. DESCRIÇÃO/QUANTITATIVO

Pacientes e Acompanhantes

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO	VALOR	VALOR
------	--------------------	---------------------	-------	-------

		(UNID.)	UNITÁRIO	TOTAL
01	Desjejum Geral / Leve / Pastoso	30.000		
02	Almoço Geral / DM / HAS / Branda	30.000		
03	Almoço leve e pastoso	10.000		
04	Lanche da tarde geral / Leve / Pastoso	35.000		
05	Jantar Geral / DM / HAS / Branda	30.000		
06	Jantar Leve e Pastoso	10.000		
07	Ceia	25.000		

Funcionários e Corpo Clínico

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
08	Desjejum, café da tarde e Ceia	68.000		
09	Almoço e Jantar	68.000		

Dietas Líquidas

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	Desjejum Líquida	120		
11	Almoço / Jantar Líquida	300		
12	Lanche da tarde Líquida	120		
13	Ceia Líquida	100		

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
14	Água garrafa 500ml	2.000 unidades		
15	Água de coco 200ml	1.000 unidades		
16	Garrafa de café de 1.000ml	5.000 unidades		
17	Suco de laranja 500 ml	800 unidades		

Valor total dos itens:

Quantitativo mensal - Média para pacientes e acompanhantes:

- Variável conforme lotação do hospital;
- Média mensal de 2.200 para cada serviço: café da manhã, café da tarde e ceia de paciente e acompanhante;
- Média mensal de 2.500 para cada serviço: Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes;

Quantitativo mensal estimado - média para Colaboradores e Corpo Clínico:

- Variável conforme demissão e admissão;
- Média mensal de 1.800 para cada serviço: Café da manhã, café da tarde e lanche noturno;
- Média mensal de 2.700 para cada serviço: Almoço e jantar;

6.1 REFEIÇÕES: DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

a) Regras gerais para planejamento do cardápio

- Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, por tipo de dietas e frequência de repetição no mínimo mensal (4 semanas de cardápio);
 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência;
 - O preparo das refeições dos pacientes deve obedecer ao aporte calórico definido no manual de Dietas hospitalares da CONTRATANTE.
 - Deverá ser apresentado ao CONTRATANTE o cardápio completo, incluindo cálculo do valor nutricional (macro nutrientes e micronutrientes) para o cardápio mensal em até 30 dias do para devida aprovação, podendo haver adequações da CONTRATANTE em condições especiais. A revisão dos cálculos nutricionais, considerando a atualização de todas as alterações no cardápio mensal, deverá ocorrer a cada seis meses, durante a vigência do contrato;
 - As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades nutricionais do paciente e suas comorbidades;
 - Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
 - 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 e organização com pedidos e entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro de falha de atendimento para efeito da Avaliação e Qualidade;
 - A refeição dos pacientes, acompanhantes e colaboradores DEVERÃO ser preparados no dia, seguindo as normas de tempo e temperatura, de acordo com a legislação sanitária. Poderão ser ofertadas refeições congeladas em casos de urgência e emergência.
- A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mas sempre observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, a qual pode interferir sinalizando necessidade de melhorias;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia hospitalar, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
 - Deverá ser servida água descartável de 500ml aos pacientes em isolamento independente do setor de internação ou observação. Aos demais pacientes internados ou em observação (sem isolamento) a água deve ser oferecida em jarras plásticas de 02 litros, fornecidas pela CONTRATADA.

- Os líquidos fornecidos aos pacientes que precisarem ser espessados devem ser preparados pela CONTRATADA.

- Devem ser fornecidas diariamente garrafas térmicas de café 1000ml à clínica maternidade para realização de exames, podendo conter leite ou não. A Garrafa térmica utilizada na clínica, assim como as garrafas térmicas utilizadas nos carrinhos para manter a temperatura dos cafés e leite ofertados aos pacientes são responsabilidade de fornecimento, manutenção e reposição da CONTRATADA.

b) Horários de distribuição e entrega das refeições dos pacientes:

Horário de entrega das refeições nas dependências da FUSAM, para que então sejam arrumadas para distribuição entre os pacientes e acompanhantes.

Refeição	Horário de entrega
Desjejum	06h00
Almoço	10h00
Lanche da tarde	13h00
Jantar	17h00

Horário da distribuição das refeições pacientes e acompanhantes nas clínicas Pronto Socorro adulto e infantil e Emergência.

Tipo de refeição	Horário limite para finalização da montagem*	Horário de entrega para pacientes**
Desjejum	06h45	07h00 às 08h00
Almoço	10h45	11h00 às 12h00
Lanche da Tarde	14h15	14h30 às 15h30
Jantar	17h45	18h00 às 19h00
Ceia	19h45	20h00 às 20h45

*Como finalização da montagem entenda-se a conclusão de todas as fases do processo: marmitas quentes dentro da temperatura adequada, 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 a CONTRATADA para a devida atualização. A mudança no padrão de horário só será sugerida em função da necessidade de ajuste ao perfil do cliente.

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

Tipo de refeição	Horário limite para comunicar o pedido extra*
Desjejum	09h00
Almoço	13h00
Lanche da tarde	16h00
Jantar	20h00
Ceia	21h00

*Entende-se pedido extra, as refeições padrão do cardápio (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 setores de maternidade, pediatria, Pronto Socorro adulto e infantil poderão fazer pedidos de refeições a qualquer horário, por 24 h, porém será ofertada a refeição conforme montagem do horário, ou seja, pedidos após término do almoço será ofertado o preparo conforme descrição do lanche da tarde, pedidos após ser servido o jantar será servido conforme descrição da ceia e assim por diante.

6.2 TABELAS DE FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO, GRAMATURA E NÍVEIS DE QUALIDADE

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização do produto e gramagem dos gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carne. As tabelas serão analisadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

a) Incidência e gramagem do prato Principal dos pacientes:

Tipo	Frequência Mensal	Gramatura da porção pronta para consumo
Carne Bovina - serão aceitas as carnes sem os ossos: alcatra, coxão mole, coxão duro, músculo, patinho, acém, lagarto e contrafilé, almôndegas	Até 20	140g
Carne Suína - serão aceitos os preparos sem ossos: Lombo, copa lombo e pernil.	04	140g
Carne de Aves - sobre coxa, peito de frango em preparos variados, Peru e outras aves natalinas.	Até 20	140 g 200g quando houver ossos
Carne de Peixes - cação, pescada, merluza, polaca, porquinho.	Até 04	140g
Ovos - omelete, ovos mexidos.	08	02 unidades por pessoa
Massa Recheada - Serão aceitos os preparos que contenham carnes: canelone,sofioli, rondeli, panqueca.	04	180 g

*Não deverão usar como prato principal salsicha, lingüiças, steaks, nuggets, carne de hambúrguer industrializado, entre outras carnes industrializadas.

b) Incidência e gramagem de sobremesas dos pacientes:

Tipo	Frequência mensal	Gramatura
Gelatina, espumone ou pudim	22	80g 01 unidade por pessoa
Fruta	08	01 unidade ou 80g para frutas que necessitam de corte

6.3 CARDÁPIO DE OPÇÃO PARA SUBSTITUIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR DOS PACIENTES

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.

Substituições para o cardápio do almoço e jantar dos pacientes:

Preparação	Cardápio	Opção de substituição
Leguminosas	Feijão	Outros Grãos (feijões diferenciados, lentilha, ervilha ou grão de bico)
Carboidrato	Arroz Branco	Arroz à grega
Carboidrato integral	Arroz Integral	Arroz Integral
Guarnição	Preparos com verduras ou legumes	Preparos com verduras ou legumes
Salada	Folhas e Legumes	Folhas e Legumes
Sobremesa	Gelatina	Gelatina, devendo ser fruta para as dietas DM
Prato principal	Carnes	Qualquer tipo de carne (ave, peixe, suína ou bovina) exceto embutidos ou industrializados
Bebida	Suco concentrado	Suco in natura

Substituição para o cardápio do desjejum, lanche da tarde e ceia dos pacientes:

Preparação	Cardápio	Opções
-------------------	-----------------	---------------

Cereal	Pão francês	Pão de leite, pão de forma, Biscoitos de sal ou doce, devendo seguir as especificações da dieta prescrita
Cereal integral	Pão de 50 a 100 % integral e sem adição de açúcar	Pão de forma de 50 a 100 % integral ou torradas integrais ou biscoito de sal integral, devendo seguir as especificações da dieta prescrita.
Bebidas lácteas	Leite de vaca pasteurizado	Leite sem lactose ou leite vegetal ou Iogurtes, devendo ser o 0% de açúcar para as dietas DM, devendo seguir as especificações da dieta prescrita
Bebidas a base de infusão	Café	Chás
Acompanhamento	Margarina	Requeijão ou geléia, devendo seguir as especificações da dieta prescrita
Fibras	01 Fruta	Salada de frutas
Preparos para exames	Suco de laranja natural 500 ml	Sem substituição
Item extra	Água de coco pasteurizada sem adição de açúcar	Sem substituição

6.4 QUALIDADE

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

- ✓ Será aceito apenas o arroz agulhinha tipo 1, limpo e polido;
- ✓ Somente será permitido a utilização de feijão tipo 1, respeitando suas variações (feijão preto, feijão branco, carioca, de corda, etc.
- ✓ As carnes devem conter obrigatoriamente o carimbo SIF e seguir as gramagem descritas na tabela de incidência e gramagem;
- ✓ Os preparos deverão ser isentos em gordura, ou seja, as carnes devem ser cozidas, assadas ou grelhadas;
- ✓ Óleos para preparação: óleo de soja ou de girassol ou de milho ou de canola;
- ✓ Laticínios: de qualidade e boa procedência;
- ✓ O leite deve ser pasteurizado e seguir as recomendações de cada dieta, ou seja, aos pacientes alérgicos ou intolerantes devem-se ofertar leites apropriados a comorbidade (vegetal ou sem lactose);
- ✓ Suco dos pacientes deve ser concentrado, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 180 ml.
- ✓ Suco dos acompanhantes pode ser industrializado, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 180 ml, porém com baixa concentração de sódio e açúcares;

- ✓ Suco para preparo de exames (colonoscopia) deve ser preparado na data suco de laranja puro e *in natura*, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 500 ml;
- ✓ A água de coco deve ser pasteurizada e em embalagens de 200ml;
- ✓ As frutas devem ser frescas, respeitando a sazonalidade, selecionadas e variadas;
- ✓ Verduras e legumes devem ser frescos, selecionadas e de qualidade;
- ✓ O mingau deve ser variado com farinhas de aveia ou maisena ou fubá ou farinha de arroz, principalmente respeitando a descrição das dietas do Manual de Dietas hospitalares, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 180 ml;
- ✓ Os cereais como pães, torradas, biscoitos, bolachas entre outros devem ser de boa qualidade e diversidade de sabores;
- ✓ A auditoria em relação as matérias-primas, pode ser realizada pela CONTRATANTE quando for desejado, a mesma sinalizará a necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros.

✓

6.5 TIPOS DE DIETA

Conferir o Manual de Dietas Hospitalar da FUSAM, onde está descrito cada dieta diferenciada.

6.5.1 Padrões de distribuição

- ✓ Todos os utensílios para distribuição das refeições dos pacientes devem ser descartáveis (pratos, talheres, copos) e o custo destes é de responsabilidade da CONTRATADA.
- ✓ As jarras de água de utilizadas para ofertar água aos pacientes nos leitos são de responsabilidade de fornecimento da CONTRATADA, devendo a mesma mantê-las em bom estado de uso e higiene, sendo substituídas ou repor quando necessário. Estas devem ter volume de 1500ml a 2000ml, serem em plástico transparente e livre de Bisfenol A;
- ✓ O padrão de descartável deverá ser seguido conforme descrição abaixo e qualquer alteração provisória ou permanente do padrão deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;
- ✓ Ser observados Níveis de Qualidade e Apresentação dos descartáveis;
- ✓ Resistente a alta temperatura e baixa temperatura;
- ✓ Ser 100% BIODEGRADÁVEL;
- ✓ Embalagens térmicas com 03 divisórias para as refeições em consistência geral e branda acompanhada de embalagem biodegradável. A salada deve ser acondicionada em embalagem biodegradável contendo de 30g de salada;
- ✓ Embalagens térmicas para sopas, cumbucas, de 500ml;
- ✓ Copos plásticos descartáveis de 180ml;
- ✓ Talheres plásticos resistentes (garfos, facas e colheres de sopa e de sobremesa);

7. REFEIÇÕES DOS COLABORADORES

7.1 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;
- ✓ Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, porcionamento adequado e equilíbrio nutricional de macronutrientes e micronutrientes;
- ✓ Os cardápios semanais deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 10 dias para devida aprovação a qual poderá ser realizada em até cinco dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais solicitar e sugerir a adequação de alguma não conformidade aos padrões estabelecidos em contrato;
- ✓ Em atendimento a projetos de Humanização deverão ser planejados cardápios diferenciados mensalmente (1 (uma) vez ao mês) para colaboradores em comemoração ao aniversariante do mês ou datas típicas. O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, salada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebidas, conforme validação da CONTRATANTE e sem gerar custo adicional para a mesma.
- ✓ Após aprovados, os cardápios somente poderão ser alterados pela CONTRATADA em caso de sazonalidade ou intercorrências com algum ingrediente ou preparo, devendo antes as alterações ser comunicadas e autorizadas pela CONTRATANTE;
- ✓ As técnicas de preparo ficarão a critério da CONTRATADA, devendo obedecer as exigências sanitárias e conformidades descritas n CVS 05 de 13 de 09 de abril de 2013.

7.1.1 Horário de distribuição das refeições dos colaboradores

Tipo de refeição	Horário início	Horário final
Café da manhã	06h20	06h50
	07h20	07h50
Almoço	11h00	14h00
Café da tarde	16h00	16h30
Jantar	22h00	00h00
Lanche noturno	02h00	02h30

7.1.2 Horário de entrega das refeições prontas transportadas para FUSAM

Refeição	Horário
Almoço	10h30
Jantar	20h00

7.2 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.

7.2.1 Incidência e gramagem do PRATO PRINCIPAL DOS COLABORADORES

Tipo	Frequência Mensal	Gramatura da porção pronta para consumo
Carne Bovina - serão aceitas as carnes sem os ossos: alcatra, coxão mole, coxão duro, músculo, patinho, acém, lagarto e contra filé	Até 20	150g
Carne Suína - serão aceitos os preparos sem ossos: Lombo, pernil, bisteca, lingüiça suína, calabresa, embutidos salsicha, hamburger, stek.	Até 08	150g
Carne de Aves - sobrecoxa, peito de frango em preparos variados, lingüiça de frango, carne de peru e outras aves natalinas.	Até 08	150g 200g quando houver ossos
Carne de Peixes - cação, pescada, merluza, polaca, porquinho e bacalhau.	Até 04	150g
Preparos e Massa Recheada - Serão aceitos os preparos que contenham carnes: lasanha, canelone, sofioli, rondeli, panqueca, escondidinho e tortas.	Até 04	180g (Devem conter 50% de carne)
Opção em substituição ao prato principal do dia: Ovos - omelete ou ovo frito.	-	02 unidades por pessoa

*Não deverão usar como prato principal salsichas.

7.2.2 Incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas do ALMOÇO E JANTAR DOS COLABORADORES

Tipo	Frequência mensal	Gramatura
Pudim, mousse, manjar, sagu, curau, arroz doce, canjica, compota de frutas, gelatina, brigadeiro, entre outros.	22	80g 01 unidade por pessoa
Frutas	08	01 unidade ou 100g para frutas que

		necessitam de corte
Bolo	01	80g

7.2.3 Substituições para o cardápio do ALMOÇO E JANTAR DOS COLABORADORES

Preparação	Cardápio	Opção de substituição
Leguminosas	Feijão	Outros Grãos (feijões diferenciados, lentilha, ervilha ou grão de bico)
Carboidrato	Arroz branco	Arroz Integral
Guarnição	Preparos com verduras ou legumes	Polenta, purê de batata, massas, cuscuz, arroz à grega, farofa, tortas, suflês, batata palha, creme de milho ou de espinafre, sopas e caldos.
Salada	Folhas e Legumes	Folhas e Legumes
Sobremesa	Fruta	Doces / Gelatina
Prato principal	Carnes	Outro tipo de carne (ave, peixe, suína ou bovina) ou preparos que contenham carnes na gramagem descrita para o produto.
Bebida	Suco INDUSTRIALIZADO	Refrigerante

7.2.4 Substituição para o cardápio do desjejum, LANCHE DA TARDE E CEIA DOS COLABORADORES

Preparação	Cardápio	Opções
Cereal	Pão francês	Pão de leite, pão de forma ou bolo
Bebidas lácteas	Leite de vaca	Leite sem lactose ou Iogurte ou queijo
Bebidas a base de infusão	Café	Chás
Acompanhamento	Margarina	Manteiga ou geléia

7.3 PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS COLABORADORES

7.3.1 Cardápio Composição Café da manhã, LANCHE DA TARDE E LANCHE NOTURNO DOS COLABORADORES. Observação: escolher de 01 (uma) das três opções de bebidas.

Composição	Quantidade
Café puro	180ml por pessoa
Leite de vaca puro	180ml por pessoa
Café com leite	180ml por pessoa

Pão francês com margarina ou Pão de leite com margarina	01 unidade de 50g por pessoa
---	-------------------------------------

7.3.2 Tabela de porcionamento dos alimentos no ALMOÇO E JANTAR DOS COLABORADORES

Composição	Quantidade por porcionamento
Salada (deve ter ao menos 02 opções entre hortaliças, verduras e legumes)	Self-service
Arroz branco	Self-service
Feijão ou leguminosa	Self-service
Prato principal	Conforme tabela de Incidência e gramagem do prato principal porcionados pela CONTRATADA
Opções de prato principal e prato base (arroz branco) que deverão ser solicitados com antecedência.	150g (arroz integral) 02 ovos (fritos ou omelete)
Guarnição	140g (Para sopas e caldos 300ml) Porcionados pela CONTRATADA
Sobremesa	Conforme tabela de incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas do almoço e jantar dos colaboradores
Bebida suco industrializado	Self-service

7.4 QUALIDADE

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

- ✓ Será aceito apenas o arroz agulhinha tipo 1, limpo e polido;
- ✓ Somente será permitido a utilização de feijão tipo 1, respeitando suas variações (feijão preto, feijão branco, carioca, de corda, etc).
- ✓ As carnes devem conter obrigatoriamente o carimbo SIF e seguir o porcionamento descrito na tabela de incidência e gramagem;
- ✓ Óleos para preparação: óleo de soja ou de girassol ou de milho ou de canola;
- ✓ Laticínios: de qualidade e boa procedência;
- ✓ O leite de vaca deve ser pasteurizado;
- ✓ O café deverá ser de boa qualidade, sendo a marca escolhida pela CONTRATADA, e aprovada pelo CONTRATANTE;
- ✓ As frutas devem ser frescas, respeitando a sazonalidade, selecionadas e variadas;

- ✓ Verduras e legumes devem ser frescas, selecionadas e de qualidade;
- ✓ Suco dos colaboradores deve ser variado nos sabores, podendo ser industrializado ou concentrado;
- ✓ Os pães devem ser embalados separadamente, de boa qualidade, já passada a margarina vegetal também deve ser de boa qualidade com teor de gordura entre 50% a 80% no máximo;
- ✓ A auditoria em relação às matérias-primas pode ser realizada pela CONTRATANTE quando for desejada, a mesma sinalizará a necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros.

7.5 REGRAS GERAIS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS COLABORADORES

- ✓ O fornecimento e transporte das refeições oferecidas aos colabores na FUSAM é de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ O fornecimento deve acontecer diariamente, de domingo a sábado, incluindo os feriados;
- ✓ As refeições devem ser preparadas, montadas nas vasilhas adequadas, organizadas nas caixas térmicas apropriadas para transporte ainda nas dependências da CONTRATADA e transportadas em veículo devidamente apropriado até as dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será servida;
- ✓ O fornecimento de gêneros, produtos alimentícios em geral, insumos e materiais de consumo, tais como utensílios, descartáveis, equipamentos básicos de operação e produção são de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ A mão de obra especializada é de total responsabilidade contratual empregatícia da CONTRATADA, devendo o número de funcionárias ser suficiente para desenvolver todas as atividades previstas em tempo adequado;
- ✓ A distribuição das refeições a colaboradores, acompanhantes e pacientes será realizada pela CONTRATADA;
- ✓ A CONTRATADA manterá sob seus cuidados registros obrigatória de qualidade, sendo apresentado a CONTRATANTE sempre que necessário;
- ✓ A CONTRATADA fará o pagamento do fornecimento das refeições à CONTRATANTE através das assinaturas dos colaboradores. Há uma lista em cada horário de refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) a qual deve ser assinada pelos colaboradores que se alimentarem das refeições fornecidas pela empresa contratada;
- ✓ A CONTRATADA emitirá relatório quinzenal para conferência 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, as quais 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;

✓ As garrafas térmicas utilizadas para ofertar o café da presidência, conforto médico, clínicas médicas e demais setores necessários, refeitório e para uso nos carrinhos para oferta do desjejum, lanche da tarde e ceia dos pacientes deve ser fornecido pela CONTRATADA, devendo a mesma mantê-las em bom estado de uso e higiene, sendo substituídas quando necessário;

✓ Os pratos do refeitório que são utilizados para alimentação dos colaboradores devem ser em vidro ou louça, em cor branca ou transparente, devem estar em bom estado de uso e sem avarias, sendo o fornecimento dado pela CONTRATADA;

✓ Os copos utilizados no refeitório para uso dos funcionários devem estar em bom estado de uso, sem avarias, serem repostos ou substituídos sempre que necessário, sendo essa responsabilidade da CONTRATADA;

✓ Os talheres utilizados para as refeições dos funcionários devem estar em bom estado de uso, serem repostos e substituídos quando necessário e a responsabilidade do fornecimento é da CONTRATADA, podendo as colheres de sobremesa ser de material reutilizável ou descartável;

7.6 EXECUÇÃO DO OBJETO

A produção dos alimentos deverá ser realizada nas dependências próprias da CONTRATADA e após prontas para o consumo às refeições devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da CONTRATANTE.

A produção das refeições dos colaboradores e principalmente a produção e montagem das dietas dos pacientes deverão ser supervisionados por um nutricionista responsável técnico da CONTRATADA, considerando a adequação das dietas dos pacientes às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado das refeições e temperatura adequada. Esse acompanhamento se faz necessário para manter o cuidado de serem reparadas, alteradas e adaptadas às refeições quando pertinentes.

8. DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO:

8.1 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- Cópia da Licença de Funcionamento (Alvará de Funcionamento);
- Cópia do Alvará de Funcionamento do Corpo de Bombeiros;
- Cópia do Alvará Sanitário devido a complexidade do serviço;
- Certificado de Registro expedido pela ANVISA;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP);
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Registro ativo de Pessoa Jurídica junto ao CRN (Conselho Regional de Nutrição);
- Certidão de Cadastro de Regularidade (CCR) junto ao Conselho de Nutrição;

8.2. A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR AS SEGUINTE DECLARAÇÕES

- De que possui Manuais de boas praticas de manipulação e produção das refeições e POP, à CONTRATANTE;
- De que possui Manuais de boas praticas do lactário;
- Apresentar declaração de Proposta que atendam 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.
- 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.
- 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.
- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 12 – MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 6 – MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 7 – MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.
 - Norma Regulamentadora 9 – MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.
 - Resolução - RDC nº 63/ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 6 de julho de 2000
 - 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.
 - Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.
 - 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.
 - Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.
- 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.

Justifico que todas as RDCs citadas em Termo de Referência são pertinentes a esta contratação, pois são exigências obrigatórias do Conselho Nacional de Nutrição, do Conselho Regional de Nutrição e da Vigilância Sanitária, sendo normas obrigatórias às empresas de alimentação e transporte de refeições prontas para consumo.

As RDCs citadas dizem respeito às boas praticas de fabricação, higiene do manipulador, higiene de equipamentos, preparos, escolha de alimentos utilizados para o preparo, descrevem sobre as normas técnicas do carro de transporte, das caixas térmicas utilizadas para o transporte de alimentos, da temperatura adequada para que os alimentos prontos não iniciem um processo de risco de ingestão devido exposição a baixas temperaturas; estabelecem padrões e critérios microbiológicos para os alimentos; Aprovam os índices de ingestão diárias dos nutrientes, o que é de grande valia e importância, pois se trata de dietas hospitalares e a definição de oferta nutricional e porcionamentos adequados é de extrema importância. Além das normas de preparos, edificações, transportes, higiene de manipuladores, essas RDCs também estabelecem sobre o controle de pragas, Controle de doenças dos funcionários, principalmente por ser obrigatório em serviço de alimentação a saúde dos manipuladores de alimentos, pois algumas patologias podem ser transmitidas por contágio de contato; São também citadas RDCs que

definem os produtos sanitizantes que podem ser utilizados em ambiente hospitalar e em área de produção de alimentação, assim como, produtos adequados para higienização de equipamentos que entram em contato com alimentos.

Assim, conclui-se que é necessária a inclusão das RDCs citadas para execução desse processo

8.3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO/ENTREGA DOS ALIMENTOS

8.3.1 A CONTRATADA deverá atender a demanda solicitada em Sede própria, com distanciamento de até **15 km do Município de Caçapava.**

Justificativa Quilometragem

Em relação a quilometragem achamos por bem definir uma distância que garante a inocuidade e qualidade dos alimentos, visto que as refeições serão preparadas externamente e transportadas até o hospital e devem chegar até a área hospitalar com perda máxima de 10 % da temperatura de preparo, para que se mantenha a temperatura adequada de fornecimento durante toda exposição no refeitório dos funcionários, 65º C, e nos carrinhos de transporte hospitalares, que atualmente não são refrigerados no hospital FUSAM.

Considerando que as refeições devem ser preparadas, montadas nas vasilhas adequadas, organizadas nas caixas térmicas com temperatura apropriada para o transporte até as dependências do Hospital FUSAM e transportadas em veículo devidamente apropriado, onde a alimentação será servida com segurança e em tempo de conservação;

Considerando que o fornecimento deve acontecer **diariamente**, de domingo a sábado, incluindo os feriados;

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

Considerando que a produção das refeições dos colaboradores e principalmente a produção e montagem das dietas dos pacientes deverão ser supervisionados por um nutricionista responsável técnico da **CONTRATADA**;

Considerando a adequação das dietas dos pacientes às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado das refeições e temperatura adequada e esse acompanhamento se faz necessário para manter o cuidado de serem reparadas, alteradas e adaptadas às refeições quando pertinentes.

Considerando que a produção dos alimentos deverá ser realizada nas dependências próprias da CONTRATADA e após prontas para o consumo às refeições devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da CONTRATANTE.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- ✓ A CONTRATADA se responsabilizará 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 dos alimentos até 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 na cozinha da CONTRATADA e transportada até a unidade hospitalar FUSAM para distribuição aos colaboradores, pacientes e acompanhantes autorizados;
- ✓ Poderão ser preparados na cozinha da CONTRATANTE os alimentos que serão servidos no desjejum, lanche da tarde, lanche noturno, ceia, sobremesas e opção do prato principal dos colaboradores. Entretanto a despesa com o gás utilizado para o preparo destes é de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ No ato da assinatura do contrato a cozinha deverá estar montada e com todos os documentos de qualificação técnica (ITEM 8.1).

9.1 DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SND

- ✓ Assegurar que as instalações físicas e dependências do Serviço de Nutrição e Dietética (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 de 06 de dezembro de 2011, Resolução 275 de 21 de outubro de 2002);
- ✓ 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;
- ✓ Fornecer todos os utensílios e matérias de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros necessários à execução das atividades);
- ✓ O enxoval inicial de utensílios será fornecido pela CONTRATANTE em listagem a ser apresentada no dia da entrada da CONTRATADA;

- ✓ Entendem-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 polietileno, tabuleiros, formas para fornos, etc); montagem (cubas em inox, utensílios para porcionamento, etc); louças para distribuição de refeição (talheres de inox, pratos de vidro ou louças, copos de vidro); jarras plásticas para fornecimento de água aos pacientes e refeitório, entre outros utilizados no processo de fornecimento de refeições hospitalares;
- ✓ As garrafas térmicas utilizadas para ofertar o café da presidência, conforto médico, clínicas médicas e demais setores necessários, refeitório e para uso nos carrinhos para oferta do desjejum, lanche da tarde e ceia dos pacientes deve ser fornecido pela CONTRATADA, devendo a mesma mantê-las em bom estado de uso e higiene, sendo substituídas quando necessário;
- ✓ Os pratos do refeitório que são utilizados para alimentação dos colaboradores devem ser em vidro ou louça, em cor branca ou transparente, devem estar em bom estado de uso e sem avarias, sendo o fornecimento dado pela CONTRATADA;
- ✓ Os copos utilizados no refeitório para uso dos funcionários devem estar em bom estado de uso, sem avarias, serem repostos ou substituídos sempre que necessário, sendo essa responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ Os talheres utilizados para as refeições dos funcionários devem estar em bom estado de uso, serem repostos e substituídos quando necessário e a responsabilidade do fornecimento é da CONTRATADA, podendo as colheres de sobremesa ser de material reutilizável ou descartável;
- ✓ A CONTRATANTE será responsável pela reposição de até 20% de perdas quadrimestral do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores (pratos, talheres de inox, jarras de plástico, etc) e a CONTRATADA será responsável pela reposição de 80% de perdas quadrimestral 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;
- ✓ É obrigação da CONTRATANTE à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc) e dos equipamentos (geladeiras, freezer, máquina de lavar louça, máquina de suco, liquidificadores e demais equipamentos elétricos); entretanto, quando houver mal uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção;
- ✓ Avaliar a lista de equipamento anexa para verificar os equipamentos disponíveis para uso. Se houver necessidade de outro equipamento não listado a CONTRATADA é responsável pela aquisição e manutenção dos mesmos, os quais poderão ser retirados ao término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

- ✓ Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE (os quais possuem selo de patrimônio);
- ✓ Fornecer amostra de dieta diariamente em todas as refeições para controle de temperatura, gramatura e sem custo para a CONTRATANTE.

9.2 EQUIPES 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 o compromisso e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- ✓ Informar o nome do nutricionista responsável técnico pela CONTRATADA, o qual de estar devidamente registrado junto ao Conselho de Nutrição da Região, e o nome do técnico de nutrição na unidade hospitalar garantindo imediata substituição dos profissionais descritos por outro da mesma qualificação;
- ✓ Manter quadro de pessoal técnico e operacional em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. Esses devem ser VALIDADOS pela CONTRATANTE que periodicamente solicitará a confirmação do quadro atual;
- ✓ A contratação do Lactarista assim como as responsabilidades trabalhistas do mesmo é de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ As providencias com reposição de colaboradores para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças de saúde ou maternidade, afastamentos e etc são de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser mantido diariamente o quadro de colaboradores completo, não prejudicando na execução do presente contrato, sem prejuízo ao fornecimento de refeições;
- ✓ Fornecer uniformes, calçados e Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) a todos os funcionários;
- ✓ Para as copeiras que servem os leitos torna-se necessário o uso de mascaras para proteção individual nas dependências das clínicas médica, cirúrgica, Pronto Atendimento Adulto e infantil, UTI e emergência;
- ✓ Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames de admissão, demissão, periódicos, 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 a toda a equipe de trabalho, por meio de programa de capacitação aos colaboradores, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, técnicas culinárias, sendo obrigatório o treinamento inicial de boas

práticas de fabricação e manipulação e também prevenção de acidentes de trabalho, com lista de presença apresentada a CONTRATANTE.

9.3 REQUISIÇÕES, 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 e durante o fornecimento, 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 dos alimentos 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 praticas do lactário de comum acordo com a CONTRATANTE;
- ✓ Utilizar o manual de dietas específica da instituição, contendo dietas gerais e especiais.

9.4 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 dedetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATADA.

9.5 CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

É de responsabilidade de 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 ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72h (setenta e duas horas), obedecendo aos critérios técnicos adequados para a colheita e transporte de amostras.

Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação pela CONTRATANTE as 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 de cada especificação de dieta servida (geral, pastosa, branda, leve, líquida desjejum, leite, chá, sucos, café e sobremesas); amostra de água que será servida aos pacientes e utilizada nos preparos;

Essa amostra deve ser colhida na presença do profissional nutricionista e a CONTRATADA é responsável pelos custos dos exames realizados e comprometimento de entregar os resultados.

9.6 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;
- ✓ 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 outras regras 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 de pacientes e colaboradores, preparações solicitadas e demais itens. 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 a 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 a CONTRATANTE, sempre que necessário, indicadores de qualidade tais como absenteísmo, 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.

9.7 RESPONSABILIDADE CIVIL

- ✓ A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier causar à CONTRATANTE, propriedade ou terceiros, em decorrência da execução do objeto, 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 que 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.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- ✓ A CONTRATANTE se responsabilizará integralmente pela 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, porém a mão de obra utilizada para execução do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ 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 avaliações nutricionais;
- ✓ Serão de responsabilidade da CONTRATANTE indicar formalmente o gestor ou 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 rotinas de segurança vigentes na instituição;
- ✓ A CONTRATANTE deve entregar à CONTRATADA no início do contrato a relação onde conste: descrição e estado de conservação da área, inventário de equipamentos e utensílios existentes na cozinha, incluindo descrição das condições dos mesmos;
- ✓ A CONTRATANTE se responsabiliza 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 e 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 dedetização 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.

10.1 FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

A CONTRATANTE, por intermédio do gestor ou o fiscal é assegurada a gestão e 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

Seguindo a tabela de subitens que compõem cada item de avaliação:

ASPECTO 1	Subitens
Desempenho profissional	
Item 1: Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas e contrato, tais como: Programação das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio completo conforme descrito no Termo de referência 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 equipamento e utensílios envolvidos no

	recebimento, produção e montagem das refeições.
Item 2: Qualificação/ atendimento ao público/postura	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: Uniforme e identificação	<ul style="list-style-type: none"> - Usar uniforme sem perfeitos estado de conservação e com aparência pessoal adequada; - Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados a tarefas que executam nas condições climáticas; - Os uniformes devem compreender aventais, jalecos, calças e blusas, decore clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção 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 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); - Conformidade das refeições produzidas com o cardápio aprovado; - Qualidade das refeições produzidas (quantidade servida, condições higiênicas-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); - Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; - Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha 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; - Atendimento aos pedidos especiais.

<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 de armazenamento); - 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 materiais de consumo; - Manter estoque de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ou - Alteração de cardápio em função de planejamento logístico inadequada.
<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> <ul style="list-style-type: none"> - Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;
	<ul style="list-style-type: none"> - Higienização das instalações, equipamentos, utensílios refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); - Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); - Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).
<p>ASPECTO 3 Gerenciamento</p>	<p>Subitens</p>
<p>Item 7: Periodicidade da supervisão</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Execução de supervisão e/ou auditorias (internas e/ou externas) dos processos da cozinha por parte da CONTRATADA em periodicidade acordada (definir previamente com a CONTRATANTE - até 60 dias do início do contrato).

<p>Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 esfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínuos dos colaboradores; - Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao 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 evidenciada na operação de falta de logística.
<p>Item 9: Atendimentos às solicitações</p>	<p>- Atendimento às solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.</p>
<p>Item 10: Salários, benefícios e Obrigações trabalhistas</p>	<p>- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA segundo o contrato.</p>

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.

10.2 CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item e seus sub itens, serão desconsiderados. Deverá ser anexa da justificativa correspondente, com comprovação.

10.3 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.

11. 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 acompanhados das justificativas, para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um).

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.

12. 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 rescisão 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:

a) Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares

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

ASPECTO 01: 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: Uniforme e Identificação	30%		
Total			
ASPECTO 02: 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 de armazenamento	30%		
Total			

ASPECTO 03: 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 às Solicitações	25%		
Item 10: Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

Total considerada para	Aspectos	Nota Final:
NOTA FINAL (Somatória dos Aspectos 1, 2 e 3)	penalizados: I	
penalização:	tens penaliza	
	dos:	

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

b) 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		
Total		

13. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

DESCRIÇÃO DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

Descrição	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)

14. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição se dará mediante ao quantitativo de refeições fornecidas.

O Fechamento será quinzenal mediante apresentação de Nota fiscal e documentos comprobatórios; após verificação e autorização da medição e nota fiscal, o pagamento será realizado em até 30 dias.

15.DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O prazo de vigência será 12 (doze) meses podendo ser prorrogado até 60 meses, conforme a lei 14.133/21.

16. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Modalidade: Pregão Eletrônico.

Menor preço global.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS

R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais)

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste certame correrão no presente exercício à conta da dotação orçamentária a seguir indicada em documento anexo.

Caçapava, 27 de agosto de 2024.

Flavia Vasconcelos de Siqueira

Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias