

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ**, em caráter **EMERGENCIAL**, conforme condições, especificações, exigências, estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2. **Requisitante:** Hospital Municipal Raul Sertã.

1.3. **Fundamentação legal:** Art. 24, inciso IV da Lei 8666/93.

1.4. **Prazo:** Até 120 (cento e vinte) dias, devendo ir a termo no momento da finalização (assinatura do Contrato) do processo licitatório, autuado sob o nº 16957/2020.

2. DO QUANTITATIVO

2.1. A tabela a seguir descreve detalhadamente o objeto deste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	U/C	QUANT.
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA PACIENTES, FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E OUTROS AUTORIZADOS NO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ	MÊS	04
1.1. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS-ADULTOS (PACIENTES)			
1.1.1	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid 4.107
		BRANDA	Unid 8.213
		PASTOSA	Unid 2.470
		SEMI-LÍQUIDA	Unid 1.433
		LIQUIDA	Unid 667



		SUBTOTAL		16.980
1.1.2	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	4.107
		BRANDA	Unid	8.213
		PASTOSA	Unid	2.470
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	1.433
		LIQUIDA	Unid	667
		SUBTOTAL		16.890
1.1.3	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	4.107
		BRANDA	Unid	8.213
		PASTOSA	Unid	2.470
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	1.433
		LIQUIDA	Unid	667
		SUBTOTAL		16.890
1.1.4	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	4.107
		BRANDA	Unid	8.213
		PASTOSA	Unid	2.470
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	1.433
		LIQUIDA	Unid	667
		SUBTOTAL		16.890
1.1.5	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	4.107
		BRANDA	Unid	8.213
		PASTOSA	Unid	2.470
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	1.433
		LIQUIDA	Unid	667
		SUBTOTAL		16.890
SUBTOTAL PACIENTE ADULTO				84.450
1.2. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS-PEDIATRIA				
1.2.1. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS-PEDIATRIA-LACTENTES II				
1.2.1.1	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	20
		BRANDA	Unid	27
		PASTOSA	Unid	10
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	10
		LIQUIDA	Unid	10
		SUBTOTAL		77
1.2.1.2	REFEIÇÕES	NORMAL	Unid	23



		BRANDA	Unid	47
		PASTOSA	Unid	23
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	20
		LIQUIDA	Unid	18
		SUBTOTAL		131
1.2.1.3	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	23
		BRANDA	Unid	47
		PASTOSA	Unid	23
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	20
		LIQUIDA	Unid	18
		SUBTOTAL		131
1.2.1.4	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	23
		BRANDA	Unid	47
		PASTOSA	Unid	23
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	20
		LIQUIDA	Unid	18
		SUBTOTAL		131
1.2.1.5	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	23
		BRANDA	Unid	47
		PASTOSA	Unid	23
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	20
		LIQUIDA	Unid	18
		SUBTOTAL		131
SUBTOTAL LACTENTES II				601
1.2.2. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS-PEDIATRIA- MATERNAL				
1.2.2.1	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	50
		BRANDA	Unid	60
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	33
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		209
1.2.2.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	50
		BRANDA	Unid	60
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	33



		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		209
1.2.2.3	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	50
		BRANDA	Unid	70
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		216
1.2.2.4	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	50
		BRANDA	Unid	70
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		216
1.2.2.5	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	50
		BRANDA	Unid	70
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		216
1.2.2.6	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	50
		BRANDA	Unid	70
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		216
SUBTOTAL MATERNAL				1.282
1.2.3. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA- PRÉ ESCOLAR				
1.2.3.1	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	140
		PASTOSA	Unid	40
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	40
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		353
1.2.3.2	DE S CO	NORMAL	Unid	100



		BRANDA	Unid	140
		PASTOSA	Unid	40
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	40
		LIQUIDA	Unid	33
		SUBTOTAL		353
1.2.3.3	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	73
		BRANDA	Unid	107
		PASTOSA	Unid	73
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	47
		LIQUIDA	Unid	42
		SUBTOTAL		342
1.2.3.4	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	73
		BRANDA	Unid	107
		PASTOSA	Unid	73
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	47
		LIQUIDA	Unid	42
		SUBTOTAL		342
1.2.3.5	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	73
		BRANDA	Unid	107
		PASTOSA	Unid	73
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	47
		LIQUIDA	Unid	42
		SUBTOTAL		342
1.2.3.6	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	73
		BRANDA	Unid	107
		PASTOSA	Unid	73
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	47
		LIQUIDA	Unid	42
		SUBTOTAL		342
SUBTOTAL PRÉ ESCOLAR				2.074
1.2.4. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA- ESCOLAR				
1.2.4.1	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	100
		PASTOSA	Unid	30
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30



		LIQUIDA	Unid	27
		SUBTOTAL		287
1.2.4.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	100
		PASTOSA	Unid	30
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	27
		SUBTOTAL		287
1.2.4.3	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	100
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	23
		SUBTOTAL		286
1.2.4.4	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	100
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	23
		SUBTOTAL		286
1.2.4.5	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	100
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	23
		SUBTOTAL		286
1.2.4.6	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	100
		BRANDA	Unid	100
		PASTOSA	Unid	33
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	23
		SUBTOTAL		286
SUBTOTAL ESCOLAR				1.718
TOTAL GERAL				90.125
1.3. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- FUNCIONÁRIOS				



1.3.1		DESJEJUM	Unid	17.333
1.3.2		ALMOÇO	Unid	27.667
1.3.3		LANCHE	Unid	12.900
1.3.4		JANTAR	Unid	14.000
1.3.5		CEIA	Unid	2.000
		TOTAL SERVIDORES		73.900
1.4. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- ACOMPANHANTES				
1.4.1		DESJEJUM	Unid	6.333
1.4.2		ALMOÇO	Unid	7.900
1.4.3		JANTAR	Unid	6.700
		TOTAL ACOMPANHANTES		20.9333
1.5.ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS				
1.5.1		Água de coco natural	caixa	100
1.5.2		Água mineral industrializada c/ ou s/gás (Copo 200 ml)	unid	10.667
1.5.3		Banana D'água (150 g- parte comestível)	unid	100
1.5.4		Banana Prata (130 g- parte comestível)	unid	167
1.5.5		Chá de Ervas	Litro	50
1.5.6		Fórmula Infantil Leite Comum (leite de vaca líquido ou em pó integral)	Litros	17
1.5.7		Fórmula infantil de partida para lactentes	Litros	8
1.5.8		Fórmula Infantil de Segmento para Lactentes	Litros	33
1.5.9		Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja	Litros	17
1.5.10		Fórmula Infantil Anti- Regurgitação	Litros	33
1.5.11		Fórmula Infantil Sem Lactose	Litros	33
1.5.12		Fórmula Infantil Elementar	Litros	33
1.5.13		Fórmula Infantil Semi Elementar	Litros	33
1.5.14		Geléia de mocotó (220g)	caixa	117
1.5.15		Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	unid	117
1.5.16		Laranja lima	unid	133
1.5.17		Leite fermentado com lactobacilos (80 ml)	unid	67
1.5.18		Maçã (150 g)	unid	140
1.5.19		Mamão Formosa (150 g)	unid	50
1.5.20		Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja ou zero lactose.	Litro	200
1.5.21		Papa de Frutas	Kg	17



1.5.22		Papa de Legumes	Kg	17
1.5.23		Pera (150 g- parte comestível)	unid	67
1.5.24		Queijo do tipo mussarela	Kg	17
1.5.25		Queijo do tipo ricota	Kg	17
1.5.26		Suco de Laranja (natural)- colono	Litro	37
1.5.27		Suco de Frutas (natural)	Litro	17
1.5.28		Suplementação Calórica Adulto	Litro	83
1.5.29		Suplementação Calórica Infantil	Litro	83
1.5.30		Suplementação Proteica- Calórica Adulto	Litro	83
1.5.31		Suplementação Proteica- Calórica Infantil	Litro	83
1.5.32		Goma de tapioca	Kg	10
1.5.33		Vitamina de frutas/legumes (três tipos), com ou sem açúcar/adoçante, com leite de vaca integral ou desnatado ou sem lactose, ou de soja.	Litro	200
1.6. LANCHES EXTRAS / HEMOCENTRO				
1.6.1		Lanche hemocentro	Unid	2.000
1.6.2		Lanche remoção	Unid	1.000
		*O lanche do Hemocentro e o lanche de remoção conterà:1 pão de massa fina com 1 fatia de queijo de 30 g embalado; 200 ml de café adoçado com 2 sachês de açúcar de 10 g cada; 1 barra de chocolate de 15 g; 1 caixinha de achocolatado de 200 ml;1 caixinha de suco de fruta de 200 ml e 2 garrafas de água (500 ml cada).		

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. Tal Contratação faz-se necessária considerando que o processo licitatório que versa sobre o objeto em tela encontra-se em tramitação.

3.2. A Contratação em apreço justifica-se considerando se tratar de um serviço essencial para o bom funcionamento da Unidade Hospitalar, objetivando atender as necessidades nutricionais dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal Raul Sertã, tendo em vista que a alimentação equilibrada, segura e adequada às necessidades individuais é essencial ao processo terapêutico, à prevenção e à promoção da saúde de indivíduos enfermos e sadios.



3.3. Considerando as ações de cuidado nutricional e a elaboração do Plano Alimentar que atendam a esses princípios baseiam-se, dentre outras, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e na RDC ANVISA nº63 de 06/07/2000.

3.4. Tal contratação visa suprir a demanda do município de Nova Friburgo pelo período de 04 meses.

4. DAS CONDIÇÕES PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, dietética, isenta de lactose, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços e transporte de refeição quando solicitado, compreendendo:

4.1.1. Operacionalização - Elaboração de cardápio, planejamento, produção, fornecimento e distribuição de alimentação coletiva, dietas gerais e especiais, bem como refeição transportada.

4.1.2. O preparo da alimentação ficará a encargo da contratada, assim como equipamentos, materiais descartáveis ou não; utensílios descartáveis ou não; insumos de higiene, limpeza e sanitização necessários ao preparo e distribuição das mesmas.



4.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários estabelecidos, conforme tabela abaixo:

REFEIÇÕES	PACIENTE	SERVIDOR	ACOMPANHANTE
DESJEUM	7:00 hs às 8:00 hs	6:00 Hs às 7:00 Hs	7:00 Hs às 7:30 Hs
COLAÇÃO	Pediatria e Liquida restrita 9:00 Hs às 9:30 Hs	XXXXXXXXX	XXXXXXXXX
ALMOÇO	11:30 Hs às 12:30 Hs	11:00 Hs às 13:00 Hs	13:00 Hs às 14:00 Hs
LANCHE	15:00 Hs às 16:00 Hs	15:00 Hs às 16:00 Hs	XXXXXXXXX
JANTAR	18:00 Hs às 19:00 Hs	19:30 Hs às 20:30 Hs	20:30 Hs às 21:00 Hs
CEIA	21:00 Hs às 22:00 Hs	2:00 Hs às 3:00 Hs	XXXXXXXXX

4.3. O número de funcionários da cozinha e do administrativo da empresa CONTRATADA deverá ser suficiente para atender a demanda de refeições, sem que haja atraso nos horários da alimentação dos pacientes, servidores e acompanhantes;

4.4. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

4.8.1. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta, de acordo com o cardápio planejado;

4.8.2. Aquisição de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;



- 4.8.3. Pré-preparação e preparo da alimentação;
- 4.8.4. Porcionamento uniforme das dietas;
- 4.8.5. Coleta de amostras de sentinela das preparações;
- 4.8.6. Transporte interno e distribuição nos leitos e copas, realizado em “carros isotérmicos específicos”;
- 4.8.7. Recolhimento dos utensílios usados pelos pacientes, quando houver;
- 4.8.8. Higienização e limpeza de todas as dependências usadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e área física;
- 4.8.9. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações visando atendimento adequado e satisfatório;
- 4.8.10. A técnica dietética de preparo dos cardápios ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;
- 4.8.11. Deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados;
- 4.8.12. Os cardápios dietéticos deverão ser apresentados completos a CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, em conformidade com a CONTRATADA;



4.8.13. Os cardápios apresentados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições físicas e patologia do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de Pedro Escudeiro;

4.8.14. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas;

4.8.15. A elaboração de cardápios normais para funcionários, médicos, acompanhantes ficará a critério da CONTRATADA, porém a CONTRATANTE poderá solicitar a alteração do mesmo caso julgue necessário;

4.8.16. Para acompanhantes legalmente instituídos deverão ser servidos 3 refeições: desjejum, almoço e jantar;

5. DA ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

5.1. O número de funcionários deverá ser suficiente para o bom andamento do serviço, considerando a complexidade e especialidades do nosocômio, número de refeições servidas, diferenciação dos cardápios, tipos de dietas, espaço físico, fluxograma, equipamentos, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pela CONTRATANTE.

5.2. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal completo (área técnica, administrativa e operacional), de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários, **diariamente**, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde,



maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções.

5.3. No quadro a seguir encontra-se a estimativa da quantidade mínima de funcionários para o planejamento, produção e distribuição de refeições para os pacientes internados:

PROFISSIONAIS	QTDE.	TOTAL
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL (RT)	1/DIA	1
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	1/PLANTÃO	2
COZINHEIRO	1/PLANTÃO	2
COZINHEIRO	1/DIA	1
AUXILIAR DE COZINHA	3/PLANTÃO	6
SALADEIRA	1/PLANTÃO	2
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	3/PLANTÃO	6
ESTOQUISTA	1/PLANTÃO	2
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1/DIA	1
COPEIRA REFEITÓRIO	2/PLANTÃO	4
COPEIRA DIURNO (SETORES)	8/PLANTÃO	16
COPEIRA NOTURNO (SETORES)	4/PLANTÃO	8
TOTAL MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO		51

5.4. Plantonistas: plantões de 12 /36 horas. Diaristas: carga horária de 44 horas semanais.

5.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da CONTRATADA devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas e de planejamento.



- 5.6. A CONTRATADA deverá informar previamente por escrito ao CONTRATANTE quando da troca de profissionais para a prévia autorização da CONTRATANTE.
- 5.7. A CONTRATADA deverá garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível quando se fizer necessário;
- 5.8. Todos os profissionais nutricionistas deverão possuir o registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e estar com as obrigações regularizadas, sendo que a referida documentação deverá estar na Unidade e ser de fácil acesso à CONTRATANTE;
- 5.9. Os funcionários deverão ser qualificados e capazes de exercer as atividades específicas da função, não sendo permitido o desvio de função;
- 5.10. Deverá ser encaminhada listagem com os nomes completos dos funcionários, função que exercem e carga horária aos Fiscais do Contrato, bem como a Direção do Hospital.
- 5.11. Qualquer alteração no quadro de pessoal deverá ser comunicada de imediato por escrito a CONTRATANTE.
- 5.12. A CONTRATADA deverá afixar em local visível relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho. O local será informado pelo fiscal da CONTRATANTE;
- 5.13. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, mensalmente, a escala de serviços, especificando os funcionários que cobrirão folgas, férias e/ou licenças. A escala de funcionários deverá constar: nome completo, função, plantão e horário de serviço de cada categoria profissional;



- 5.14. Todos os funcionários contratados pela empresa deverão estar devidamente uniformizados e portando obrigatoriamente crachá de identificação;
- 5.15. O controle sobre a assiduidade e pontualidade dos funcionários ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.16. Os empregados **não** deverão portar, no horário de trabalho e dentro das dependências da cozinha, aparelhos celulares, rádios, fones de ouvido ou quaisquer outros aparelhos que não sejam necessários à execução de suas atividades;
- 5.17. Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE, ficando sob sua responsabilidade todos os encargos e obrigações previstas na legislação trabalhista, de previdência social, acidentes de trabalho e correlata, assim como os seguros e demais obrigações empregatícias vigentes e futuras;
- 5.18. A CONTRATANTE não se responsabilizará no que se refere aos empregados da CONTRATADA, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou direitos de qualquer natureza;
- 5.19. A CONTRATADA deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no hospital, mantendo o devido respeito e cortesia entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários da CONTRATANTE;
- 5.20. A CONTRATADA deverá se comprometer a afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, por motivos profissionais ou de indisciplina, promovendo sua imediata substituição;



- 5.21. A CONTRATADA se responsabilizará por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex: greve de transportes), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 5.22. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.
- 5.23. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 5.24. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- 5.25. A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- 5.26. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.
- 5.27. Fornecer uniformes, de acordo com a função, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- 5.28. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas.
- 5.29. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico,



demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

5.30. A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

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

5.32. Criar Livro de Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

5.33. Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas.

6. ATRIBUIÇÕES DAS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA

6.1. **Nutricionista Responsável Técnica:** responsável por planejar, organizar, coordenar, controlar, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção bem como pelo padrão de qualidade requerido pela fiscalização do contrato, além de ser responsável pela elaboração e fiscalização dos cardápios, de acordo com o termo de referência. Esta nutricionista poderá ser requisitada pela CONTRATANTE a participar de reuniões sobre assuntos relacionados à cozinha dietética e deverá cumprir integralmente sua carga horária nas dependências da cozinha.

6.2. **Nutricionista de produção:** responsável por controlar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário. Deverá executar suas funções de



modo a garantir a produção das refeições em condições higiênico-sanitárias ideais adequando-as ao perfil da CONTRATADA.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Executar e prestar os serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã nos horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição do referido nosocômio.
- 7.2. Toda estruturação e adequação do local, onde será realizada a prestação dos serviços, ficará a cargo da **CONTRATADA**.
- 7.3. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC vigente, para tal.
- 7.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
- 7.5. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência.
- 7.6. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.



- 7.7. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, realizando reparos imediatos.
- 7.8. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.
- 7.9. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.10. Deverá apresentar a Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.
- 7.11. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas/fiscais da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.
- 7.12. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como tudo que a ela disser respeito.
- 7.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

- 7.14. Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.15. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.
- 7.16. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.
- 7.17. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição da Unidade.
- 7.18. Instalar sistema de catraca eletrônica com cartão magnético (com recarga) e/ou ponto biométrico para controle de acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório do Hospital Municipal Raul Sertã. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente. O setor de Recursos Humanos, bem como o Setor de Nutrição assegurará todas as informações necessárias para implementação do sistema.
- 7.19. Deverá constar no Manual de Boas Práticas, entre outras informações, toda a tecnologia empregada na aquisição de matéria-prima, recebimento, armazenagem, descongelamento, dessalga, pré-preparo, preparo e distribuição/manutenção dos alimentos e preparações.
- 7.20. Deverão ser cumpridas e registradas as seguintes atividades em relação à aquisição de mercadorias:



7.20.1. Qualificação de fornecedores cadastrados com visitas técnicas registradas em formulário próprio com periodicidade semestral;

7.20.2. Em relação ao recebimento de mercadorias:

7.20.2.1. Registro da temperatura de recebimento de produtos cárneos, verificando características organolépticas, embalagens e validades;

7.20.2.2. Hortifrutigranjeiros, leite e derivados e estocáveis – seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua;

7.20.3. Em relação a armazenagem de mercadorias seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua.

7.20.4. Descrever e afixar nos locais de lavagem de mãos a técnica correta para a higienização de mãos e orientar através de treinamento registrado a frequência e necessidade da mesma.

7.20.5. Criar métodos para evitar a contaminação cruzada de equipamentos e utensílios.

7.20.6. Proteção ambiental de equipamentos, utensílios, alimentos e preparações.

7.20.7. Controle e registro de temperatura da cadeia quente (do preparo até a distribuição).

7.20.8. Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.



7.20.9. Controle e registro da temperatura de equipamentos refrigerados.

7.20.10. Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

7.21. Em relação à distribuição de alimentos, deverá haver identificação com etiqueta adesiva na base da bandeja contendo: nome do paciente, leite, tipo de dieta e data da entrega da bandeja que será feita pela contratante (entregue em horários combinados entre ambos) e impressa pela contratada nas grandes refeições (almoço e jantar) diariamente.

7.22. As bandejas de dietas de pacientes deverão ser transportadas em carros fechados ou com proteção ambiental adequada e segura.

7.23. Descrever a técnica de higienização e desinfecção de equipamento, utensílios e superfícies.

7.24. Descrição da técnica de sanitização de alimentos, equipamentos, superfícies e utensílio. Para isso, deverão ser usados produtos adequados e registrados no Ministério da Saúde, bem como obedecidas as diluições recomendadas para cada produto e técnica recomendada pelo fabricante.

7.25. Elaboração de plano de contingência para situações emergenciais da cadeia quente e fria a fim de assegurar a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

7.26. Realizar treinamento anual e individual a cada contratação de funcionários abordando a higiene pessoal, organização ambiental, postura e manipulação de alimentos e padronização de dietas após análise da contratante com material disponível para os funcionários,

supervisionando, diariamente, o cumprimento das normas estabelecidas no treinamento, fazendo as ações corretivas necessárias, desta forma facilitando a correta distribuição das dietas e sua padronização visando uma melhor administração das dietas.

7.27. Controle bacteriológico através do método APPCC.

7.28. Encaminhar bimestralmente e conforme solicitação da contratante, amostra de alimentos e preparações servidas aos comensais e pacientes para análise microbiológica.

7.29. As amostras devem ser coletadas na presença da contratante, responsabilizando-se (a contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

7.30. Deverão ser coletadas diariamente e a cada refeição, amostras de sentinela seguindo recomendações da legislação vigente.

7.31. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

7.32. A **CONTRATADA** deverá dispor na Unidade Hospitalar de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a RDC vigente, para tal.

8. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA



- 8.1. Responder civil e criminalmente por todos os prejuízos, perdas e danos que por si, seus empregados e ou prepostos causarem ao imóvel e patrimônio ali contido, à Instituição, aos servidores ou a terceiros;
- 8.2. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, de acordo com o discriminado neste Termo de Referência;
- 8.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;
- 8.4. Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas legais de Segurança e Medicina no Trabalho, vigentes nos âmbitos federal, estadual e municipal, assim como das normas de segurança e disciplinares internas;
- 8.5. Não realizar “venda” de qualquer outro produto que não esteja contemplado neste Termo de Referência;
- 8.6. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;
- 8.7. Respeitar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições para pacientes, padronizados pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE;
- 8.8. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;
- 8.9. Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas da CONTRATANTE às áreas de estocagem e produção de alimentos para



acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

- 8.10. Fazer a instalação de filtros na cozinha, mantendo o equipamento com a etiqueta de validade da troca do refil filtrante e/ou da manutenção;
- 8.11. Recrutar em seu nome e sob exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução do objeto deste Termo de Referência, certificando-se de suas habilitações, cabendo à CONTRATADA efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, etc. em decorrência da sua condição de empregadora;
- 8.12. Realizar o Controle Integrado de Pragas (CIP) periodicamente promovendo a desinsetização e desratização, e no caso de ineficiência dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 8.13. A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando entre outras práticas, o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições;
- 8.14. Não fazer depósito de gêneros, equipamentos ou materiais de qualquer natureza, que não sejam utilizados para atender ao contrato;
- 8.15. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial da CONTRATANTE;
- 8.16. Elaborar e implantar as fichas de preparações, **Anexo I** deste Termo de Referência, para que as refeições servidas apresentem um

padrão uniforme de qualidade e quantidade e entregar uma cópia ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

- 8.17. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 8.18. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus para a CONTRATANTE e encaminhados para análise microbiológica;
- 8.19. Elaborar e implementar em até 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Produção de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos da Unidade, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos;
- 8.20. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 8.21. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos operacionais durante os finais de semana e feriados;
- 8.22. Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;
- 8.23. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados



imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA;

- 8.24. Deverá 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;
- 8.25. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 8.26. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de quaisquer formas incorretas e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato;
- 8.27. Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;
- 8.28. Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere às atividades, todas e quaisquer notificações, citações, intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e sociais, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 8.29. Obter, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, licenças, alvarás, autorizações, etc. junto aos órgãos competentes, necessários à



prestação do serviço, assim como o pagamento das taxas ou multas advindas da concessão do uso do espaço físico, objeto do contrato;

- 8.30. Não adquirir matéria-prima clandestina;
- 8.31. Avaliar, periodicamente, em conjunto com a CONTRATANTE, os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade dos produtos comercializados, higiene ambiental e pessoal, inclusive, o grau de satisfação dos usuários;
- 8.32. Não alojar seus empregados nos prédios da CONTRATANTE, exceto os que forem autorizados pela CONTRATANTE.

9. QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

- 9.1. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para apreciação da Diretoria Administrativa e Nutrição da Unidade antes de sua execução.
- 9.2. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas, conforme Anexo I deste Termo de Referência, de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.
- 9.3. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados na Páscoa, Dia das Crianças (pediatria), no Natal e no Ano Novo, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais entregando com no mínimo 30 (trinta) dias para aprovação pelos nutricionistas responsáveis da CONTRATANTE. Estes cardápios deverão conter preparações especiais referenciadas nas datas acima mencionadas em no mínimo 3 refeições do dia. (Ex: Natal - Panetone na merenda, Peru no almoço e chester



na ceia; Páscoa-Chocolate com bolo de chocolate e cobertura de chocolate no lanche; Dia das Crianças-sorvete de sobremesa para todos os funcionários e pacientes que possam tomar, etc..).

- 9.4. Fornecer semanalmente o cardápio completo, legível, para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da Unidade, onde receberão os serviços, pertencentes à **CONTRATANTE**.
- 9.5. As refeições deverão ser preparadas somente com temperos naturais. Fica terminantemente proibido o uso de condimentos artificiais no preparo das refeições.
- 9.6. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras patologias, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar. **SEM ÔNUS PARA CONTRATANTE**.
- 9.7. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão sempre incluir ovo como opção para as grandes refeições. Nas grandes refeições deverá haver sempre a opção e o prato principal até o final do horário, considerando que no hospital não há horário de almoço rigoroso, por depender das demandas diárias e todos os funcionários precisam ter a mesma qualidade de refeição.
- 9.8. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das justificativas formais, encaminhadas por escrito, conforme formulário, ANEXO II deste Termo de Referência, com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros, desde que respeite a equivalência nutricional.

10. DAS CATEGORIAS DAS DIETAS QUANTO À CONSISTÊNCIA

10.1. TIPO I – NORMAL ou LIVRE

OBJETIVO: Manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.

INDICAÇÃO: Para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

10.2. TIPO II - BRANDA

OBJETIVO: Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão. Os alimentos são abrandados pela cocção (tecido conjuntivo e celulose).

INDICAÇÃO: Para pacientes com alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal. Igual à dieta normal ou livre sem alimentos crus. As frutas não poderão ser consumidas com casca. SEGUE O PADRÃO DA NORMAL.

10.3. TIPO III-PASTOSA

OBJETIVO: Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

INDICAÇÃO: Para os pacientes que necessitem de facilidade para mastigação, ingestão e deglutição; e se permitir certo repouso gastrointestinal e em alguns casos de pós-operatório. Nesta dieta deverá ser servido alimentos bem cozidos em forma de purês e/ ou cremes e arroz papa. Não será servido frutas cruas, somente frutas cozidas. As sobremesas deverão ser cremosas também. No desjejum a opção será de pão macio ou biscoito de maisena. Esta dieta deverá ser sem gordura e sem irritantes gástricos. Quando não receber feijão deverá receber um segundo legume. Os sucos

deverão ser sempre neutros, sem irritantes gástricos. SEGUIE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

10.4. TIPO IV-LÍQUIDO PASTOSA OU PASTOSA LIQUIDIFICADA

OBJETIVO: Fornecer ao paciente uma dieta que permita minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon.

INDICAÇÕES: Para pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão com trato gastrointestinal com moderada alteração, e para o pós-operatório de cirurgias gastrointestinais. Nesta dieta deverá ser servido sopa, purês e/ ou cremes. Poderá ser servido também o arroz papa. Os sucos deverão ser sempre neutros. Essas dietas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. Poderá ser servidos também mingaus e vitaminas. Substituindo as pequenas refeições. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. SEGUIE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

10.5. TIPO V-LÍQUIDA COMPLETA

OBJETIVO: Hidratar e nutri os tecidos, repousar o trato gastrointestinal e amenizar a sintomatologia.

INDICAÇÃO: Para pacientes que apresentem alterações na mastigação, deglutição ou disfagias, com anorexia, que estão preparando para exames ou em pós-operatório, em casos de graves infecções, e transtornos gastrointestinais. O volume por refeição deverá de 200 ml a 300 ml, e o fracionamento deverá ser de 3 em 3 horas. Dieta que proporciona o mínimo de trabalho digestório (pouco estímulo químico e mecânico). Serão permitidos alimentos líquidos ou que liquefazem na boca. A sopa deverá ser batida e/ou

liquidificada. Em caso de vegetais folhosos deverão ser peneirada as pequenas refeições deverão conter vitaminas, Poderá ser servido também mingaus e vitaminas. Substituindo as pequenas refeições. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. SEGUE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

10.6. TIPO VI-LÍQUIDO RESTRITA

OBJETIVO: Saciar a sede, hidratar os tecidos, evitar acidose, manter a função renal, repousar o trato gastrointestinal.

INDICAÇÃO: Para pacientes em pré-preparo de determinados exames (ex: colonoscopia, endoscopia, etc...), pacientes processos cirúrgicos no trato gastrointestinal. O paciente poderá receber água, chás claros, caldos de legumes coados. SEGUE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

11. DA ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS-GRANDES E PEQUENAS REFEIÇÕES

11.1. Grandes refeições- Dieta Normal- Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA NORMAL – PACIENTES				
<u>ANEXO I</u>		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	VEGETAIS FOLHOSOS VARIADOS	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL A e/ou B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	3 VEZES NA SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	LEGUMINOSAS com vegetais A ou B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II	CEREAL (Arroz...)	g		DIARIAMENTE



ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	g	LIVRE	SOMENTE COM A AUTORIZAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATANTE
ITEM III	BOVINA MOÍDA,	g	120	1 VEZ POR SEMANA
PROTEÍNAS	BOVINA PICADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA BIFETADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA ASSADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE - FILÉ SEM ESPINHA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE ´FILÉ DE FRANGO	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE PEITO DE FRANGO	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV				
GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES NA SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	QUINZENALMENTE
ITEM V	FRUTAS	unid	1	2 VEZES POR SEMANA
SOBREMESAS	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	3 VEZ POR SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	g	80	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	Diariamente

11.2. Grandes refeições-Dieta Branda-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA BRANDA - PACIENTES				
ANEXO II		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS



SALADAS COZIDAS	VEGETAL A ou B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES POR SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II	CEREAL (Arroz...)	g	LIVRE	DIARIAMENTE
ACOMPANHANTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	g	LIVRE	SOMENTE COM A AUTORIZAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATANTE
ITEM III	BOVINA MOÍDA,	g	120	1 VEZ POR SEMANA
PROTEÍNAS	BOVINA PICADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA BIFETADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA ASSADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE - FILÉ SEM ESPINHA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE ´FILÉ DE FRANGO	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE PEITO DE FRANGO	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV				
GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES POR SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	QUINZENALMENTE
ITEM V	FRUTAS	unid	1	2 VEZES POR SEMANA

SOBREMESAS	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	3 VEZES POR SEMANA
	GELATINA	g	80	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	diariamente

11.3. Grandes Refeições-Dieta Pastosa-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA PASTOSA - PACIENTES				
ANEXO III		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CEREAL (Arroz...) papa	g	livre	DIARIAMENTE
ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	g	LIVRE	SOMENTE COM A AUTORIZAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATANTE
ITEM III	BOVINA MOÍDA,	GR	120	3 VEZ POR SEMANA
PROTEÍNAS	BOVINA ASSADA DESFIADA	GR	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE - FILÉ SEM ESPINHA	GR	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE FILÉ DE FRANGO DESFIADO	GR	120	2 VEZ POR SEMANA
ITEM IV				
GUARNIÇÕES	VEGETAL A	GR	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	GR	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	GR	200	4 VEZES POR SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	GR	200	2 VEZES POR SEMANA
	MASSAS	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM V	FRUTAS	UNID	1	2 VEZES POR SEMANA
SOBREMESAS	FRUTAS PORCIONADAS	GR	130	3 VEZES POR SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	GR	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	diariamente

11.4. Grandes refeições-Dieta Líquido Pastosa-Pacientes:



GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDO - PASTOSA - PACIENTES				
ANEXO IV		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	SOPA COM CARNE BOVINA - LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
PROTEÍNAS	SOPA COM CARNE DE FRANGO - LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
ITEM II				
GUARNIÇÃO	VEGETAL B	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	150	3 VEZES POR SEMANA
	POLENTA	GR	200	2 VEZES POR SEMANA
ITEM III				
SOBREMESA	PAPA DE FRUTAS	UNID	1	4 VEZES POR SEMANA
	GELATINA	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	GR	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS NEUTRAS	ml	300 ml	diariamente

11.5. Grandes refeições-Dieta Líquida Completa-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LÍQUIDA COMPLETA-PACIENTES				
ANEXO V		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	SOPA COM CARNE BOVINA - LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
PROTEÍNAS	SOPA COM CARNE DE FRANGO - LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
ITEM II				
SOBREMESA	PAPA DE FRUTAS VARIADAS	UNID	1	4 VEZES POR SEMANA
	GELATINA	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	GR	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	diariamente

	NEUTRAS			
--	---------	--	--	--

11.6. Grandes refeições-Dieta Líquida Restrita-Pacientes:

11.7.

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LÍQUIDA RESTRITA - PACIENTES				
ANEXO VI		UNIDADE	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	SOPA DE LEGUMES COM CARNE BOVINA - LIQUIDIFICADA E COADA	g	500 ml	diariamente intercalados
PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES COM CARNE DE FRANGO - LIQUIDIFICADA E COADA	g	500 ml	diariamente intercalados
ITEM II				
SOBREMESA	CREME DE FRUTAS SEM LEITE	GR	120	5 vezes por semana
	GELATINA	GR	80	2 vezes por semana
ITEM III	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS NEUTRAS	ml	300 ml	diariamente

11.8. Pequenas Refeições- Dieta Normal-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES - DIETA NORMAL OU LIVRE						
ANEXO I		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	ACHOCOLATADO *	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO DE SAL OU	GR	50	50	50	diariamente opcional



	PÃO INTEGRAL ou	GR	50	50	50	diariamente opcional
	TORRADAS COMUNS ou	GR	40	50	40	diariamente opcional
	TORRADAS INTEGRAL ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BISCOITO DE MAISENA	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS EM DIAS ALTERNADOS	GR		150		DIAS ALTERNADOS
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL	UNID	1	1	1	diariamente
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou 1 FATIA(20g)DE QUEIJO DO TIPO MUSSARELA UNITÁRIO	UNID	1	1	1	diariamente
ITEM IV	FRUTA	UNID	1		130 g	EM DIAS ALTERNADOS
	IOGURTE COMUM OU LIGHT	UNID	1		XX	EM DIAS ALTERNADOS

11.9. Pequenas Refeições-Dieta Branda-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES - DIETA BRANDA						
<u>ANEXO II</u>		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional

ITEM II	PÃO DE SAL OU	GR	50	50	50	diariamente opcional
	TORRADAS COMUNS ou	GR	40	50	40	diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BISCOITO DE MAISENA ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS EM DIAS ALTERNADOS	GR		150		DIAS ALTERNADOS
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL	UNID	1	1	1	diariamente
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou 1 FATIA(20g)DE QUEIJO DO TIPO MUSSARELA UNITÁRIO	UNID	1	1	1	diariamente
ITEM IV	FRUTA SEM CASCA	UNID	1	XX	XX	Em dias alternados
	IOGURTE COMUM	UNID	1	XX	XX	Em dias alternados

11.10. Pequenas Refeições-Dieta Pastosa-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES - DIETA PASTOSA						
<u>ANEXO III</u>		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO MACIO ou	g	50	50	50	diariamente opcional
	BISCOITO MAISENA ou	g	50	50	50	diariamente opcional

	MINGAU ou	g	300 ml	300 ml	300 ml	diariamente opcional
	VITAMINA DE FRUTAS ou	g	300 ml	300 ml	300 ml	diariamente opcional
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	UNID.	1	1	1	diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS ou QUEIJO UNITÁRIO ou	UNID.	1	1	1	diariamente opcional
ITEM IV	PAPA DE FRUTA ou FRUTA COZIDA	g	120	120	120	Em dias alternados
	IOGURTE COMUM	unid	1	XXX	XXX	Em dias alternados

11.11. Pequenas Refeições-Dieta Líquido Pastosa-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES - LIQUIDO PASTOSA						
<u>ANEXO IV</u>		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO MASSA FINA ou	g	50	50	50	diariamente opcional
	BISCOITO DE MAISENA ou	g	40	40	40	diariamente opcional
	MINGAU ou	ml	300	300	300	diariamente opcional
	VITAMINA					
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	UNID.	1	1	1	diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS ou	UNID.	1			diariamente opcional

	QUEIJO UNITÁRIO					
ITEM VI	IOGURTE COMUM	UNID	1	XX	XX	EM DIAS ALTERNADOS

11.12. Pequenas Refeições-Dieta Líquida Completa-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES - DIETA LIQUIDA COMPLETA						
<u>ANEXO V</u>		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	m1	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	m1	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	m1	200	200	200	diariamente opcional
ITEM III	VITAMINA DE FRUTAS RALA ou MINGAU RALO	m1	200	200	200	diariamente opcional
ITEM IV	IOGURTE COMUM OU LIGHT	UNID	1		XX	Em dias alternados

11.13. Pequenas Refeições-Dieta Líquida Restrita ou de Prova-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES - DIETA LIQUIDA - RESTRITA OU DE PROVA						
<u>ANEXO VI</u>		UNIDADE	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CHÁS CLAROS	m1	200	200	200	diariamente
ITEM II	SUCO DE FRUTAS CLAROS E COADOS ou ÁGUA DE COCO	m1	200	200	200	diariamente

OBS. 1:

- ✓ As dietas poderão ser mais fracionadas mediante a transferência de um ou mais itens das pequenas refeições para o horário estabelecido. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ O leite a ser servido e/ou utilizado nas preparações descritas poderá ser do tipo: INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO, ZERO LACTOSE OU DE SOJA. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.

- ✓ O item II será servido seguindo o critério das Nutricionistas da CONTRATANTE. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ Todo paciente constipado deverá receber mamão formosa picado (130 g) no desjejum.
- ✓ As frutas ficam condicionadas à safra: banana, laranja (descascada), laranja lima (descascada), melancia. As frutas inteiras deverão ser embaladas em papel filme, as frutas porcionadas deverão ser entregues em potes com 130 g com tampa.
- ✓ Os itens I, II e III poderão ser substituídos por mingaus, utilizando os tipos de leite acima descritos. As farinhas para compor os mingaus poderão ser: farinha láctea, mucilagens diversas, amido de milho, curau de milho, aveia em flocos, aveia em farinha, etc.- 300 ml. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ Os itens I, II e III poderão ser substituídos por vitaminas de frutas (1, 2 ou 3 tipos de frutas) batidas com os leites descritos acima, com ou sem as farinhas descritas acima-300 ml. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos de isopor com tampa;
- ✓ Para pacientes com dificuldade para beber no copo deverão receber canudo dobrável.
- ✓ Para pacientes em ds de 2 em 2 horas. As frutas para os sucos só poderão ser: cajú, maçã, laranja lima, lima da pérsia e pera.

11.14. Grandes Refeições-Acompanhantes/ Servidores:

		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I				
ENTRADA (SALADAS)	VEGETAIS FOLHOSOS VARIADOS	GR	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL A e/ou B	GR	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	GR	200	3 VEZES POR SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	GR	200	1 VEZ POR SEMANA



	LEGUMINOSAS com Vegetais A OU B	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II	CEREAL (Arroz...)	GR	LIVRE	DIARIAMENTE
ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	GR	LIVRE	DIARIAMENTE
ITEM III				
GUARNIÇÃO	VEGETAL A	GR	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	GR	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	GR	200	2 VEZES POR SEMANA
	FAROFA	GR	100	QUINZENALMENTE
	PIRÃO	GR	150	1 VEZ/MÊS
	POLENTA/ CANJIQUINHA	GR	200	QUINZENALMENTE
	MASSAS	GR	200	QUINZENALMENTE
ITEM IV	CARNE BOVINA-INTEIRA (ASSADA)	GR	120	QUINZENALMENTE
PROTEÍNAS	CARNE BOVINA-PICADA	GR	120	SEMANALMENTE
	CARNE BOVINA-FATIADA (BIFETADA)	GR	120	SEMANALMENTE
	CARNE BOVINA-MOÍDA	GR	120	SEMANALMENTE
	CARNE SECA	GR	130	MENSALMENTE
	CARNE SUÍNA FATIADA (BIFETADA)	GR	130	QUINZENALMENTE
	CARNE SUÍNA PICADA (SEM OSSO)	GR	130	QUINZENALMENTE
	EMBUTIDOS (LINGUIÇAS)	GR	120	1 VEZ AO MÊS
	AVES - FILÉ SEM OSSO	GR	120	SEMANALMENTE



	AVES – COM OSSO (SOBRECOXA)	GR	250	SEMANALMENTE
	PEIXE – FILÉ SEM OSSO	GR	120	QUINZENALMENTE
	PRATOS PROTEICOS – COM CARNES VARIADAS TIPO FEIJOADA OU DOBRADINHA (INTERCALADOS)	GR	150	MENSALMENTE
ITEM V	FRUTAS PICADAS (SAFRA)	GR	120	3 VEZES NA SEMANA
SOBREMESA	FRUTAS INTEIRAS (SAFRA)	UNID	130	2 VEZES NA SEMANA
	PUDINS OU FLANS OU MANJAR OU GELATINA(INTERCALADOS)	GR	80	1 VEZE POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS			1 VEZE POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA COM E/OU SEM AÇÚCAR	ML	LIVRE	DIARIAMENTE
ITEM VII	CAFEZINHO COM E/OU SEM AÇÚCAR	ML	LIVRE	DIARIAMENTE

OBS. 2:

- ✓ As gramaturas são prontas para consumo;
- ✓ As frutas ficam condicionadas a safra;
- ✓ Os pratos proteicos quando forem a base de farinhas (tipo empadão, etc...) ou com massa (tipo lasanha) deverão ter no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas) e os mesmos deverão estar dentro das incidências preconizadas de proteínas.
- ✓ No caso de empanados deverá ser acrescido 20 g (vinte gramas) na gramatura total (a dore, à milanesa, etc.);
- ✓ Pratos proteicos tradicionalmente confeccionados com proteínas e legumes não poderão ser servidos misturados, os 2 (dois) itens deverão estar separados.
- ✓ Preparações como feijoada não poderá ser servida no verão;
- ✓ Os cardápios do almoço deverão ser diferentes do jantar;
- ✓ Os sucos de polpa deverão ser diluídos de acordo com o fabricante.
- ✓ Deverá ter diariamente à disposição do funcionário/acompanhante, uma mesa contendo: azeite puro de oliva extra virgem, vinagre, 1 (um)



tipo de molho sempre diferenciado, e no caso do peixe ou carne suína, deverá ser colocado à disposição limão fatiado;

- ✓ Condimentos permitidos para funcionários e acompanhantes: alho, cebola, orégano, tomilho, manjeriço, manjerona, alecrim, cúrcuma, etc (exceto coloral). (todos naturais).
- ✓ O cardápio deverá conter os 7 (sete) itens acima referenciados diariamente, independente da composição do mesmo.
- ✓ O arroz sempre será considerado um acompanhamento, independente da preparação. (Ex. Arroz colorido, arroz à grega, etc.)
- ✓ Os funcionários/acompanhantes que necessitarem de dieta especial deverão mediante autorização das nutricionistas e/ou dos médicos do Município, recebê-la conforme o cardápio de dieta dos pacientes.
- ✓ Tipos de guarnições: massas em geral, suflês, purês, penaché, jardineiras, legumes refogados, legumes fritos (palitos, chips, palha, etc.), legumes corados, legumes dourados, farofa, pirão, polenta, canjiquinha, angu, banana empanada, etc.
- ✓ No inverno será servido sopa para pacientes, servidores e acompanhantes, a mesma **deve ser somente opção**. A mesma deverá ter ingredientes variados e deverá ter 750 ml.
- ✓ Deverá ser feito obrigatoriamente o remolho dos feijões, desprezando a água do remolho.

EXEMPLOS DE TIPOS DE PREPARAÇÕES			
AVES	FILÉ (SEM OSSO)- FILÉ A MILANESA		
	- ESTROGONOFE		
	- ISCAS ACEBOLADAS		
	- FILÉ GRELHADO		
	- EMPADÃO		
	- PANQUECA		
	- À DORE		
	SOBRECOXA (COM OSSO)		
	ASSADA		



	DORE - À		
	MILANESA - À		
	CAÇADORA - À		
		TIPOS PERMITIDOS	
BOVINO	CARNE ASSADA	LAGARTO	
	MOÍDA - À BOLONHESA		
	- ALMÔNDEGAS		
	- PANQUECAS		
	- BIFE HAMBURGUESES		
	- QUIBE DE FORNO		
	PICADINHA - ESTROGONOFE		
	-		
	PICADINHO AO MOLHO FERRUGEM.		
	-		
	GOULASH		
	FATIADA - BIFE À FRICANDOLE		
	- BIFE	CHÃ OU PATINHO	
	ACEBOLADO	CHÃ OU PATINHO	
	- BIFE À	CHÃ OU PATINHO	
	PARMEGIANA		
	- BIFE À		
NAPOLITANA			
- BIFE À			
MILANESA			
- BIFE DE			
PANELA			
- BIFE AOS M.			
DIVERSOS			
- BIFE À			
CAVALO			
PEIXE	FILEÉ - À MILANESA		
	- GOURJEONS DE PEIXE	MERLUZA/ PESCADA/CAÇÃO	
	- À DORE	PESCADA	
	- AO FORNO	CAÇÃO	
	- À ESCABECHE		



SUÍNA	PERNIL ASSADO	PERNIL COPA LOMBO
	BIFE SUÍNO ACEBOLADO	
	ISCA DE SUÍNO ACEBOLADO	
	LOMBO COM LINGUIÇA	
	LOMBO ASSADO	

OBS. 3: As nutricionistas da CONTRATANTE podem sugerir e/ou alterar todo e qualquer tipo de preparação proteica, guarnições, leguminosas, sobremesas, etc.

11.15. Pequenas Refeições- Acompanhantes/ Servidores:

PEQUENAS REFEIÇÕES						
		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE	m1	200	200	200	diariamente opcional
	CAFÉ	m1	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL	m1	200	200	200	diariamente opcional
	ACHOCOLATADO *	m1	200	200	200	diariamente alternadamente
	FRUTA	UNID	1	XXX	XXX	diariamente
ITEM II	PÃO DE SAL COM UMA FATIA DE QUEIJO MUSSARELA	GR	50	50	50	diariamente
	MANTEIGA (EMBALAGEM INDIVIDUAL)	GR	10	10	10	diariamente
	GELÉIA DE FRUTAS DIET (EMBALAGEM INDIVIDUAL)	GR	10	10	10	diariamente
	GELÉIA DE FRUTAS COMUM (EMBALAGEM INDIVIDUAL)	GR	10	10	10	diariamente

OBS. 4:



- ✓ Deverá estar disponível todos os dias: pão sem manteiga e pão com uma fatia média de mussarela (20g);
- ✓ Os pães deverão estar completamente embalados em sacos individuais;
- ✓ Quando for pão doce, com ou sem manteiga, deverá ser oferecido também o pão de sal como opção (com ou sem manteiga);
- ✓ Quando for oferecido chocolate, deverá também o café e o leite opcional;
- ✓ Deverá ter disponível para uso individual, açúcar cristal e adoçante com sucralose (com mexedor individual, e com copo descartável de boa qualidade);
- ✓ Acompanhantes/ servidores com dietas especiais, deverão receber o desjejum igual ao dos pacientes com autorização das nutricionistas do município;
- ✓ O item achocolatado deverá ser servido alternadamente no desjejum, na merenda, e na ceia. Será servido todos os dias, cada dia em um horário.
- ✓ As frutas estarão condicionadas a safra. As frutas inteiras deverão ter no mínimo 130 g (ex. Banana, laranja, maçã, caqui, pohan, etc), quando prontas para consumo com casca (deverão ser embaladas), quando porcionadas deverão ter no mínimo 130 g no pote com tampa.
- ✓ Não será permitido o uso de margarina de qualquer espécie.

12. PREPARO, MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

12.1. Observar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições, formulações e complementos dos pacientes;

12.2. É vedado a **CONTRATADA**, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

12.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários a execução dos serviços.



12.4. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

12.5. É expressamente vedada a **CONTRATADA**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **CONTRATANTE** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes a rede da Secretaria Municipal de Saúde.

12.6. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

12.7. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

12.8. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

12.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

12.10. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

12.11. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo

prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

12.12. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à Unidade Hospitalar.

12.13. Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (trinta) dias, após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.

12.14. Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo Serviço de Nutrição para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

12.15. Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

12.16. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

12.17. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições em todos os locais que o Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE** achar necessário.

12.18. As bandejas e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer os seguintes critérios:

12.18.1. Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;



12.18.2. Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;

12.18.3. Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;

12.18.4. Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;

12.18.5. Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;

12.18.6. Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão, e outros).

12.18.7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.18.8. Receber provisoriamente os materiais esterilizados provenientes da prestação de serviços, disponibilizando local, data e horários;

12.19. Durante a montagem das bandejas, os funcionários deverão usar uniformes, acessórios e EPI's de acordo com a legislação vigente.

12.20. A montagem das bandejas deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da contratada, assim como a distribuição das dietas nos setores.

12.21. A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio para as copeiras de forma a orientar a montagem de bandejas e a distribuição das mesmas em todas refeições.

12.22. As dietas de pacientes deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 3 divisórias e tampa para almoço e jantar e embalagem redonda para sopas e mingau).

12.23. A Contratada deverá manter registro em formulário próprio da temperatura de toda cadeia quente, principalmente durante a montagem e distribuição da primeira até a última bandeja servida.

12.24. A Contratante poderá aferir pessoal e aleatoriamente a temperatura da cadeia quente da refeição que julgar necessário, solicitando que a Contratada faça ajustes caso as temperaturas estejam fora da recomendada pela legislação.

13. QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

13.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

13.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

13.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

13.4. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pelo Serviço de Nutrição da Unidade, a partir de avaliação própria,



inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação.

13.5. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

13.6. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.

13.7. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC vigente.

13.8. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

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

13.10. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

13.11. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

13.12. Pelo fornecimento, estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço



de Nutrição da Unidade Hospitalar e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Os copos usados pela Unidade deverão ser de material resistente, plástico ou acrílico, com capacidade mínima de 200 ml, com tampa do mesmo material.

14.2. Os potes de sobremesa deverão ser de material resistente, com capacidade mínima de 100 ml, plástico ou acrílico, com tampa do mesmo material.

14.3. As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em saco plástico atóxico ou filme de PVC, e as frutas fracionadas picadas, gelatinas e doces, deverão ser servidas em potes de sobremesa descartáveis com tampa.

14.4. As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciados a cada refeição.

14.5. A Unidade deverá atender a quaisquer outras necessidades dietéticas do paciente, modificando a composição padrão descritas acima, caso seja necessário, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

14.6. Deverá ser fornecida água potável filtrada ou mineral diariamente aos pacientes. A água filtrada poderá ser servida em garrafas ou jarras com tampa de material de fácil higienização e trocadas ou reabastecidas a cada 12 horas ou conforme necessidade do paciente. As garrafas ou jarras deverão ser higienizadas a cada troca. No caso de água mineral, poderá ser oferecida uma garrafa de 500 ml no desjejum e outra no jantar.

14.7. Quanto à padronização dos sachês:

14.7.1. Sachê de margarina com e sem sal - 10g cada;



- 14.7.2. Sachê de açúcar – 5g cada;
- 14.7.3. Sachê de geleia comum e dietética – 10g cada;
- 14.7.4. Sachê de biscoito cream-cracker, Maria ou maisena – 4 unidades em cada.

15. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES

15.1. Utensílios:

- 15.1.1. bandejas lisas, bandejas térmicas, prato térmico de 3 (três) ou 4 (quatro) divisões, de material de primeira qualidade;
- 15.1.2. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, descartável de primeira qualidade;
- 15.1.3. Copo térmico com tampa própria;
- 15.1.4. Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

15.2. Material Descartável:

- 15.2.1. copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;
- 15.2.2. guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;
- 15.2.3. Embalagem plástica com tampa para sobremesa;
- 15.2.4. Embalagem plástica para talheres;
- 15.2.5. Etiqueta para identificação de acordo com a padronização do Serviço de Nutrição da unidade;
- 15.2.6. embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;



- 15.2.7. Embalagem de plástico, para dietas por sonda;
- 15.2.8. Refil para bandeja e prato térmico com om 3 (três) ou 4 (quatro) divisões;
- 15.2.9. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;
- 15.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.
- 15.2.11. Papel descartável para bandejas.

15.3. Utensílios para Lactário:

- 15.3.1. Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de primeira qualidade;
- 15.3.2. Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;
- 15.3.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;
- 15.3.4. Pinças de aço inoxidável;
- 15.3.5. Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

16. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA SERVIDORES/ ACOMPANHANTES

16.1. Utensílios:

- 16.1.1. Bandejas lisas de primeira qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;
- 16.1.2. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;



16.1.3. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade;

16.1.4. Jogos americanos ou toalhas de mesa de material adequado, de primeira qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

16.2. Material Descartável:

16.2.1. Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

16.2.2. Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

16.2.3. Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de primeira qualidade;

16.2.4. Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa.

17. UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE

17.1. De gêneros:

17.1.1. Contentores plásticos transparentes com tampa, de primeira qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

17.1.2. Contentores plásticos isotérmicos de primeira qualidade para transporte.

17.2. De lixo:

17.2.1. Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

17.2.2. Recipientes com tampas acionadas por pedal.



18. QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

18.1. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

18.2. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

18.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

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

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

18.6. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização preestabelecido pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

18.7. Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer **BIMESTRALMENTE** dedetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA).

18.8. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato na Unidade Hospitalar ficará a **CONTRATADA** obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

18.9. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais.

18.10. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

18.11. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1. A empresa deverá apresentar Licença de Funcionamento, expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local) da cozinha industrial central da empresa licitante.

19.2. A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no **Conselho Regional de Nutrição - CRN**.

19.3. Deverá apresentar **ATESTADO**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, **devidamente registrado** no Conselho Regional de Nutrição, de modo a comprovar ter prestado serviços de fornecimento de alimentação em outras unidades de saúde e que englobe o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal e dietética, fórmulas infantis e alimentos



complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, bem como, equipamentos, materiais e utensílios.

19.4. Deverá apresentar documento devidamente assinado pelo Representante Legal da Licitante, declarando a existência de cozinha industrial.

19.5. A Secretaria Municipal de Saúde, em face da declaração exigida no subitem, poderá verificar, in loco, através de uma Equipe de Técnica de Apoio ao Pregoeiro constituído para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, conforme encontra-se consignada na mencionada declaração, atende ao objeto do presente Termo de Referência.

20. DO FATURAMENTO

20.1. A Nota Fiscal de Serviço deverá ser atestada pelos Fiscais do contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo da Unidade Hospitalar.

20.2. A referida atestação deverá ser realizada por no mínimo 02 servidores, contendo carimbo, data, matrícula e nome legível.

20.3. A CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente a CONTRATADA recebimento de notificação de autuações decorrentes de sua atividade.

20.4. A CONTRATADA será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou Município pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do CONTRATANTE.

20.5. A CONTRATANTE deverá liberar o valor retido pela Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo, caso a CONTRATADA comprove

posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

20.6. Apresentar, MENSALMENTE, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, os documentos abaixo relacionados:

20.6.1. Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;

20.6.2. GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);

20.6.3. Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

20.6.4. Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados na Unidade Hospitalar, constantes no arquivo SEFIP;

20.6.5. Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

20.6.6. Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;

20.6.7. Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

20.6.8. A Diretoria Administrativa da Unidade Hospitalar



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

20.6.9. Reembolsar a Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo, dos custos com consumo de luz e força, resíduo, óleo combustível e telefone, casos utilizados no cumprimento do Contrato, com base nos seguintes percentuais do total efetivamente consumido pela unidade:

- 20.6.9.1.** LUZ E FORÇA - 8% (OITO POR CENTO)
- 20.6.9.2.** RESÍDUO - 2% (DOIS POR CENTO)
- 20.6.9.3.** ÓLEO COMBUSTÍVEL - 30% (TRINTA POR CENTO)
- 20.6.9.4.** TELEFONE - 100% (CEM POR CENTO)
- 20.6.9.5.** GÁS-100% (CEM POR CENTO).

20.7. A CONTRATADA poderá instalar medidores próprios nas dependências da Unidade Hospitalar, passando assim a reembolsar o valor efetivamente apontado.

20.8. A CONTRATADA poderá instalar linha telefônica sobre sua TITULARIDADE, passando assim a não ter que reembolsar o valor efetivamente consumido.

20.9. O fiscal do contrato deverá observar o desconto acima referido, antes de atestar a Nota Fiscal de Serviço.

20.10. O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas.

21. DA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO



21.1. A CONTRATANTE, através do fiscal do Contrato utilizar-se-á de formulário específico para a avaliação do serviço contratado, ANEXO III deste Termo de Referência, de pleno conhecimento das partes, para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos e correção de rumos.

22. A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES

22.1. Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia).

22.2. Desjejum – pequena refeição servida pela manhã.

22.3. Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço.

22.4. Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar.

22.5. Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições.

22.6. Ceia – pequena refeição servida após o jantar.

22.7. Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.

22.8. Alimentos e preparações complementares – alimentos para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes.

22.9. Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes.

22.10. ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

22.11. Lactentes II- 06 meses a 11 meses e 29 dias.

22.12. Maternal- 12 meses a 2 anos, 11 meses e 29 dias.

22.13. Pré Escolar- 3 anos a 5 anos, 11 meses e 29 dias.

22.14. Escolar- 6 anos a 11 anos, 11 meses e 29 dias.

23. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

23.1. Promover através da Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã o acompanhamento e a fiscalização da execução do **CONTRATO**, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

23.2. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

23.3. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição, os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA**.

23.4. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do **CONTRATO**, cronograma a ser cumprido pela **CONTRATADA** para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações dos locais onde serão prestados os serviços.

23.5. Designar como fiscal de contrato um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do **CONTRATO**.

23.6. Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATO** o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

23.7. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela contratada, submetidas para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo.

23.8. A contratante se reserva o direito de indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

23.8.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

23.8.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas aos comensais e pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

23.8.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada, efetivando avaliação periódica.

23.8.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente servidas.

23.8.5. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

23.8.6. Verificar as condições de higiene e conservação das dependências, equipamentos e utensílios usados para a prestação de serviços bem como as condições de higiene pessoal e apresentação dos funcionários.



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

23.9. Disponibilizar normas e regulamentos internos do hospital para a contratada para que a mesma informe aos seus funcionários.

23.10. A Secretaria Municipal de Saúde através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas.

24. DO PAGAMENTO

24.1. O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

24.1.1. Negativa de Débitos Trabalhistas;

24.1.2. Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;

24.1.3. FGTS;

24.1.4. PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;

24.1.5. Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;

24.1.6. Estadual CND – referente ao ICMS.

24.2. A Nota Fiscal de Serviço deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;



24.3. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

25. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1. As despesas decorrentes da prestação dos serviços previstos no presente Termo de Referência correrão por conta do elemento de despesa e fonte de recurso abaixo descrito:

25.1.1. Elemento de despesa - **33.90.39-12**

25.1.2. Fonte de recurso-**07 - SUS**

25.2. Quanto ao Programa de Trabalho, será utilizado de acordo com a especificação a seguir:

25.2.1. Hospital Municipal Raul Sertã: **30001.1030200702.188.**

25.3. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ 11.399.442/0001-79, AVENIDA ALBERTO BRAUNE, 224, SALA 221, CENTRO, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP 28613-000.**

26. DA LIQUIDAÇÃO

26.1. A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao decreto nº 258 de 27 de setembro de 2018.

27. DA CONTA VINCULADA

27.1. Da Conta Vinculada Para A Quitação De Obrigações Trabalhistas - Com base na Instrução Normativa 05/2017 e, em conformidade com o TAC - 001/2018, fundamentado no Decreto : 238 de 13 de setembro de 2018. Para



a garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas, a Prefeitura Municipal de Nova Friburgo depositará, mensalmente, em conta vinculada específica, os valores provisionados para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da Contratada envolvidos na execução do contrato os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas seguintes condições:

- a) parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários, quando devidos;
- b) parcialmente, pelo valor correspondente as férias e ao 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;
- c) parcialmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários proporcionais, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da demissão de empregado vinculado ao contrato;
- d) ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias;
- e) o saldo restante, com a execução completa do Contrato, após a comprovação, por parte da contratada, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.
- f) As provisões para o pagamento dos encargos trabalhistas de que tratam este item, poderão ser destacados do valor mensal do Contrato e depositados na mencionada conta vinculada, aberta em nome da Contratada, em instituição bancária oficial, bloqueada para movimentação.



**Aviso Prévio ao término do contrato 23,33% da remuneração mensal =
(7/30) x 100**

*** Considerando as alíquotas de contribuição 1%, 2% ou 3% referente ao grau de risco de acidente do trabalho, prevista no art.22, inciso da Lei n.º 8,212/91.**

27.2. No ato da regularização da conta corrente vinculada, a empresa a ser contratada deve assinar termo específico da instituição financeira oficial que permita à Secretaria Municipal de Saúde a ter acesso aos saldos e extratos, e vincule a movimentação dos valores depositados à autorização da Secretaria Municipal de Saúde, conforme modelo de **Contrato de Conta de Depósito em Garantia - Bloqueado Para Movimentação**, do Banco do Brasil.

27.3. Os valores referentes às provisões de encargos trabalhistas mencionados no **subitem** depositados em conta vinculada deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à Contratada.

27.4. O montante de que trata o aviso prévio trabalhado, 23,33% da remuneração mensal, deverá ser integralmente depositado durante a primeira vigência do contrato.

27.5. A administração realizará negociação contratual para a redução e/ou eliminação dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido amortizados ou pagos no primeiro ano da contratação.

27.6. A Contratada poderá solicitar a autorização da Contratante para utilizar os valores da conta vinculada para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato.



27.7. Para a liberação dos recursos da conta vinculada, para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato, a Contratada deverá apresentar à Contratante os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

27.8. A Contratante expedirá, após a confirmação da ocorrência da indenização trabalhista e a conferência dos cálculos, a autorização para a movimentação, encaminhado a referida autorização à instituição financeira oficial no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios da Contratada.

27.9. A autorização de que trata o subitem anterior deverá especificar que a movimentação será exclusiva para a transferência bancária para a conta corrente dos trabalhadores favorecidos.

27.10. A Contratada deverá apresentar à Contratante, no prazo máximo de cinco dias, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

27.11. Em caso de existência saldo remanescente da conta vinculada será liberado à Contratada, no momento do encerramento do contrato, após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado será devolvido a Empresa.

28. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

28.1. O acompanhamento e a fiscalização da contratação serão exercidos por um representante da Contratante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.



28.2. Para o acompanhamento e fiscalização da execução do presente contrato, ficam designados (as) os (as) agentes públicos (as) abaixo informados (as):

MIKAELA RAPHAEL GUERREIRO-MAT. 115.274-FISCAL TITULAR
RENATO SIPPLI DE MORAES-MAT. 115.276 - FISCAL SUBSTITUTO

28.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

28.4. O fiscal designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

28.5. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

28.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

29. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

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

29.2. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a **CONTRATADA** poderá sofrer as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

29.3. Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

29.4. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do Serviço.

29.5. A Unidade Hospitalar tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

29.6. Atestar a Nota Fiscal de Serviço apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

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

29.8. Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionada a Direção do Hospital Municipal Raul Sertã.

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

29.10. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

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

29.12. Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes e outros autorizados.

29.13. A Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência na Unidade, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

29.14. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **CONTRATADA**, para fiscalização permanente dos serviços.

29.15. Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

29.16. Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços, desde que estejam identificados por crachá.

29.17. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

30. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

30.1. Não poderão participar da Contratação pretendida as empresas que estiverem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito contratar ou licitar com a Administração Pública;

30.2. Não poderão participar ainda os servidores de qualquer órgão ou entidades vinculadas ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

31. DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS

31.1. Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços constante na IN - 5/2017 - Modelo Anexo VII-D.

32. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

32.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que seja observada por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

33. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

33.1. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 8.666/93.

33.2. Comete infração administrativa:

- 33.2.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 33.2.2. Apresentar documentação falsa;
- 33.2.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 33.2.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 33.2.5. Não mantiver a proposta;
- 33.2.6. Cometer fraude fiscal;
- 33.2.7. Comportar-se de modo inidôneo;

33.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como Me/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

33.4. Com fulcro nos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, a Administração Pública poderá garantir a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

- 33.4.1. Advertência;
- 33.4.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 33.4.3. Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos;

33.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.



33.6. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/93, e subsidiariamente na lei n.º 9.784/99.

33.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.

34. DA SUBCONTRATAÇÃO

34.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

35. DA RESCISÃO

35.1. O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Termo de Referência, bem como na legislação vigente, por parte da Contratada, assegurará a Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo o direito de rescindi-la, mediante notificação, com prova de recebimento.

35.2. Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993 constituem motivos para a rescisão do contrato:

35.2.1. Atraso injustificado na prestação dos serviços, bem como a sua paralisação sem justa causa e prévia comunicação a Secretaria Municipal de Saúde.

35.2.2. O cometimento reiterado de falhas, comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante da Secretaria Municipal de Saúde.

35.3. Ao Município de Nova Friburgo é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei n.º 8.666/93, aplicando-se, no que couberem, as disposições dos parágrafos primeiro e o segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

36. DO FORO

36.1. Fica eleito o Foro Municipal da Comarca de Nova Friburgo/RJ com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas do certame, que não puderem ser solucionados administrativamente.

Nova Friburgo, 04 de Fevereiro de 2021.

Responsável pela parte nutricional, incluindo padronização das dietas, operacional e pelos quantitativos presentes:

Mikaela Raphael Guerreiro

Mat: 115.274

Termo de referência elaborado por:

Indyara Sardou Rocha

Matrícula: 062.334

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da lei federal nº 8666/93, bem como autorizo **ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO**.

Nicolle Ribeiro Lessa Cipriano

Secretária Municipal de Saúde

Matrícula: 106.137

ANEXO I

EXEMPLO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO



HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ							
FICHA TÉCNICA Nº:							
PREPARAÇÃO:					Nº DE PORÇÕES:		
INGREDIENTES	UND	PL	Fator cp	PB	Quantidade Total (QT)	Custo Unitário	Custo total
TÉCNICA DE PREPARO							
Densidade (kg/dm ³): 0,94	Rendimento total (Kg /L):	Fator Térmico (FT):	Porção (Kg ou L):	Custo total (R\$):	Custo Porção (R\$):		
Medida caseira da preparação:				Composição Nutricional (Per capita)			
COMENTÁRIO SENSORIAL DA PORÇÃO				Carboidrato (g):	VET Kcal:		
Cor				Proteína (g):			
Aroma				Lipídio (g):			
Sabor				Ca (mg)		Na (mg)	
Textura				P (mg)		K (mg)	
Observações:				Fe (mg)		Vit.C (mg)	
				Vit.A (µg)			
Legenda:							
UND = unidade de medida, PC = per capita, PL = Peso líquido Fcp = fator de correção prático, PB = Peso Bruto, QT = Quantidade total, VET = Valor energético total							

ANEXO II

FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO



HMRS	FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO NO CARDÁPIO
Número da solicitação: _____ do mês de _____ do ano _____ Data da solicitação: ____/____/____ Horário: _____	
Data do Cardápio que será alterado: ____/____/____ Refeição que será modificada: _____	
Item solicitado para alteração:	
Substituído por:	
Motivo da alteração:	
Solicitante:	
<input type="checkbox"/> Autorizada a modificação <input type="checkbox"/> Não autorizada a modificação. Motivo: _____	
Supervisão:	Data:



ANEXO III

AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

<u>AVALIAÇÃO MENSAL DO SERVIÇO PRESTADO</u>			
<u>A-RECURSOS HUMANOS</u>			
	<u>ATIVIDADE</u>	<u>DESEMPENHO</u>	<u>JUSTIFICATIVA</u>
A.1	Os funcionários são qualificados e treinados para as funções que ocupam?	0 1 2 3 4	
A.2	Há uma relação de funcionários com suas respectivas funções?	0 1 2 3 4	
A.3	O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências, mantendo o quantitativo de funcionários, conforme descrito neste termo de referência?	0 1 2 3 4	
A.4	Os funcionários apresentaram boa conduta no relacionamento com os pacientes, equipe operacional e gerencial?	0 1 2 3 4	
A.5	Os funcionários estiveram com uniformes completos (calça, jaleco, sapato fechado, avental e touca e/ou boné), durante todo o período de trabalho?	0 1 2 3 4	
A.6	Há um nutricionista responsável técnico, devidamente registrado e capacitado em Boas Práticas e Procedimento Operacional Padrão?	0 1 2 3 4	
A.7	O quantitativo de funcionários da cozinha atende satisfatoriamente ao serviço?	0 1 2 3 4	



A.8	O quantitativo de copeiras diurnas para atendimento das clínicas é satisfatório?	0 1 2 3 4	
A.9	O quantitativo de copeiras noturnas para atendimento das clínicas é satisfatório?	0 1 2 3 4	
	<u>B- CARDÁPIO GERAL</u>		
	ATIVIDADE	DESEMPENHO	JUSTIFICATIVA
B.1	O cardápio das grandes refeições (almoço e jantar) dos servidores e acompanhantes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	
B.2	O cardápio das grandes refeições (almoço e jantar) dos pacientes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	
B.3	Os cardápios são apresentados completos e digitados ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, para análise?	0 1 2 3 4	
B.4	As fichas técnicas das preparações acompanham o cardápio para análise?	0 1 2 3 4	
B.5	As alterações no cardápio após análise, foram providenciadas?	0 1 2 3 4	
B.6	O cardápio das pequenas refeições (desjejum, merenda e ceia) dos servidores e acompanhantes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	
B.7	O cardápio das pequenas refeições (desjejum, colação, merenda e ceia) dos pacientes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	



B.8	O suco servido aos pacientes esta de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.9	O suco servido aos servidores e acompanhantes esta de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.10	A gramatura de proteínas servidas está de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.11	As alterações no cardápio foram devidamente autorizadas pela CONTRATANTE conforme descrito no termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.12	As refeições foram entregues aos pacientes respeitando as gramaturas estipuladas no termo de referência ou de acordo com a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE?	0 1 2 3 4	
B.13	As refeições dos pacientes foram entregues corretamente conforme descrito nas etiquetas adesivadas nos utensílios e embalagens descartáveis como solicitados pela nutricionista da CONTRATANTE ?	0 1 2 3 4	
B.14	As refeições foram distribuídas aos pacientes nos horários estabelecidos no termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.15	A higienização dos utensílios, equipamentos e do ambiente foi realizada de acordo com o cronograma e respeitou o POP	0 1 2 3 4	
B.16	A gramatura das sobremesas estão de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.17	A gramatura e as especificações das saladas atendem ao termo de referência?	0 1 2 3 4	



	C-NORMAS E LEGISLAÇÕES		
C.1	A CONTRATADA cumpre as legislação quanto à sanidade da água conforme o termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.2	A CONTRATADA cumpre as legislações vigentes quanto à desinsetização e desratização conforme o termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.3	A CONTRATADA cumpre as legislações vigentes quanto à destinação dos resíduos (óleo utilizado) conforme o termo de referência, apresentando sempre o manifesto pela empresa credenciada ao INEA?	0 1 2 3 4	
C.4	A CONTRATADA apresenta os documentos de INSS dos funcionários, atualizados, conforme o Termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.5	A CONTRATADA os documentos de FGTS atualizados de todos os funcionários, conforme o termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.6	A contratada manteve a documentação de saúde ocupacional dos funcionários atualizadas?	0 1 2 3 4	
C.7	A CONTRATADA tomou ciência das irregularidades encontradas e dos fatos referentes à execução do contrato e tomou as devidas providências em tempo hábil?	0 1 2 3 4	
C.8	Outros documentos necessários	0 1 2 3 4	
	D-CONTROLE		



D.1-	A CONTRATADA manteve estoque mínimo de gêneros e materiais, para que não haja prejuízo na execução dos serviços?	0 1 2 3 4	
D.2	Existe controle no armazenamento dos gêneros conforme descrito neste termo de referência	0 1 2 3 4	
D.3	Todos os produtos alimentícios e/ou não alimentícios se encontravam dentro da data de validade?	0 1 2 3 4	
D.4	Depois das embalagens abertas, todos os produtos estavam devidamente identificados com as etiquetas contendo o nome do produto, a data de abertura e validade do mesmo?	0 1 2 3 4	
D.5	É realizada, diariamente, de forma adequada a COLETA de amostras de todas as preparações e armazenamento por 72 horas , ma temperatura descrita no termo de referência?	0 1 2 3 4	
D.6	A quantidade de alimento de cada preparação foi o suficiente para atender ao porcionamento de todas as refeições solicitadas pela CONTRATANTE?	0 1 2 3 4	
D.7	O processo de manipulação em todas as etapas encontrou-se dentro dos parões higiênico-sanitários?	0 1 2 3 4	
D.8	Os critérios de tempo e temperatura descritos no termo de referência estão sendo monitorados e registrados, de acordo com o POP específico?	0 1 2 3 4	
D.9	As refeições oferecidas encontravam-se dentro dos padrões específicos de apresentação, sabor, textura, odor e cor?	0 1 2 3 4	



D.10	As preparações estavam de acordo com as informações descritas na ficha técnica apresentada?	0 1 2 3 4	
E-GERENCIAMENTO			
E.1	A CONTRATADA realizou a reposição dos utensílios e/ou equipamentos com defeitos, necessários ao bom funcionamento do serviço?	0 1 2 3 4	
E.2	A CONTRATADA disponibilizou todos os materiais necessários para a execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza, higienização e outros)?	0 1 2 3 4	
E.3	A CONTRATADA cumpriu o cronograma de capacitação de mão de obra conforme acordado no Termo de referência?	0 1 2 3 4	