**COMPOSIÇÃODOEDITAL**

**PREÂMBULO**

**1. DOOBJETO**

**2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO**

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

**6. DA SESSÃO PÚBLICA**

**7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**10.DA NEGOCIAÇÃO**

**11.DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**12.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**13.DA HABILITAÇÃO**

**14.DOS RECURSOS**

**15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17. DO PAGAMENTO**

**18. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

**19. DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO**

**20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22. DO FORO**

**23. DAS PARTES INTEGRANTES DO EDITAL:**

**ANEXOS**

ANEXOI–Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Serviços

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXOIII–Minuta de Contrato

ANEXO IV – Minuta daAta de Registro dePreços

**MODELOS**

MODELO1 –Carta de Correção de Proposta de Preços

MODELO 2– Declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93

|  |
| --- |
| **PREÂMBULO** |
| A **SUPERINTENDÊNCIA DA CENTRAL DE LICITAÇÃO** da **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS** torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação em tela na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos deste Edital e seus anexos. Este pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e respectiva equipe de apoio designados pela Portaria/SESAU nº 1.038 de 25/07/2016, expedida pelo Secretário de Estado da Saúde. |
| **Processo:**2016/30550/008365 **Tipo de licitação: Menor Preço** |
| **Data da abertura: 21 de dezembro de 2016 Hora da abertura: 14h00min (HORÁRIO DE BRASÍLIA** |
| **Retirada do Edital (portal/SISTEMA):** www.saude.to.gov.br / www.comprasnet.gov.br |
| **Local da sessão:** www.comprasnet.gov.br |
| **Registro de Preços: (X) SIM ( ) NÃO** |
| **SETORES RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO** |
| **Superintendência:**Superintendência de Unidades Próprias |
| **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** |
| **Fonte de Recursos: 0102 /0250** |
| **Ação do PPA / Orçamento:4113** |
| **Natureza da Despesa:33.90.39** |
| **Valor Total Estimado: Em conformidade com o disposto nos Acórdãos nº 1888/2010 e 2080/2012 do TCU – Plenário, não será divulgado o valor unitário de referência para contratação, disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes somente após a fase de lances.** |
| **LEGISLAÇÃO APLICADA** |
| **Constituição da República Federativa do Brasil, Artigo 37:** Regula a atuação da Administração Pública;  **Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993:** Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências, sendo aplicadas ainda todas as suas alterações;  **Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002:** Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;  **Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006**: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera outros dispositivos legais, alterada pela Lei Complementar nº. 147 de 07 de agosto de 2014;  **Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013:** Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;  **Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005:** Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;  **Decreto Federal nº 5.504, de 05/08/2005:** Estabelece a exigência de utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para entes públicos ou privados, nas contratações de bens e serviços comuns, realizadas em decorrência de transferências voluntárias de recursos públicos da União, decorrentes de convênios ou instrumentos congêneres, ou consórcios públicos;  **Decreto Federal nº 6.204, de 05/11/2007:** Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal;  **Decreto Federal nº 7.892, de 23/01/2013:** Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;  **Decreto Estadual nº 2.434, de 06/06/2005:** Dispõe sobre o regulamento da modalidade de licitação denominada Pregão, e adota outras providências;  **Decreto Estadual nº 4.769, de 02/04/2013:** Regulamenta o tratamento diferenciado, favorecido e simplificado para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e o Microempreendedor Individual, e adota outras providências;  **Decreto Estadual nº. 4.954, de 13/12/2013:** Define regras específicas para os órgãos e entidades do Poder Executivo, quanto à responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos ilícitos contra a administração pública, e adota outras providências;  **Decreto Estadual nº 5.344, de 30/11/2015:** Dispõe sobre o regulamento do Sistema de Registro de Preços – SRP, e adota outras providências;  **Portaria/SESAU nº 11, de 16/01/2015 (DOE nº 4.300, de 20/01/2015):**Estabelece parâmetros, responsabilidades e rotinas sobre os Termos de Referência elaborados pelas áreas técnicas da Secretaria de Estado da Saúde, e dá outras providências;  **Portaria/SESAU Nº. 108, de 05/03/2015, (DOE nº. 4.331, de 06/03/2015):** Institui no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Tocantins, regras específicas para apuração de eventuais descumprimentos de regras editalícias dos certames promovidos pela Superintendência de Compras e Central de Licitação, e adota outras providências. |
| **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS** |
| **UASG: 925958 Pregoeiro(a): Thiago Borges Silva** |
| **Telefone:** (063)3218-3098 **E-mail:** superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br |
| **Endereço:** Av.NS 01, AANO, Praça dos Girassóis, s/nº, Palmas/TO, CEP: 77.015-007 |
| **Horário de Atendimento:** Das 12h30min às 18h30min. |

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O presente pregão tem por objeto selecionar para contratação empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar, englobando serviços técnicos operacionais de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais, dietas enterais), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos ambientes das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde determinados na relação de endereços constantes do Termo de Referência,onde a alimentação será preparada, porcionada, armazenada e distribuída, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência, Anexo II.

**1.2.**Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no SISTEMA e as especificações constantes do Anexo I deste Edital, prevalecerão as últimas.

**1.3.** As quantidades constantes na especificação do Anexo I são estimativas, podendo a Administração não contratar a totalidade das mesmas.

**1.4.** Para fins deste Edital, **serviço(s)**, leia-se: **prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar**.

**2. DAS CONDIÇÕES PARAPARTICIPAÇÃO**

**2.1.**Poderão participar deste Pregão os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, e perante o Sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI, por meio do sítio [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br), onde para ter acesso ao Sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI.

**2.2.** O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do SISTEMA ou a SESAU/TO responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.3. Não poderão participar deste Pregão:**

**2.3.1.** Empresa **suspensa** de participar de licitação ou de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, durante o prazo da sanção aplicada;

**2.3.2.** Empresa **impedida** de participar de licitação ou de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, durante o prazo da sanção aplicada;

**2.3.3.** Empresa **declarada** inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

**2.3.4.** Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

**2.3.5.** Empresa que seu ato de constituição e as respectivas alterações (estatuto, contrato social ou outro) não incluam o objeto deste Pregão;

**2.3.6.** Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;

**2.3.7.** Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos produtos, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

**2.3.8.** Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

**2.3.9**. Ainda não poderão participar do Pregão, aqueles de que trata o artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993, ou que seu ramo de atividade (código e descrição da atividade econômica principal e/ou código e descrição das atividades econômicas secundárias) não contemple o objeto deste Pregão.

**3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO**

**3.1.** As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública, via internet.

**3.2.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao SISTEMA Eletrônico, no portal eletrônico [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br).

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do SISTEMA implica na responsabilidade legal única e exclusiva da Licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**3.4.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do SISTEMA para imediato bloqueio de acesso.

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**4.1. Da impugnação:**

**4.1.1.** Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: [**superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**](mailto:superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br)**.**

**4.1.2.**O(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso contrário, poderá abrir ou suspender a sessão, na forma da lei, antes do julgamento do mérito, se for o caso.

**4.1.3.** Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**4.2. Do pedido de esclarecimentos:**

**4.2.1.** Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá pedir esclarecimento quanto ao ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: [**superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**](mailto:superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br)**.**

**4.3.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no e-mail indicado pela Licitante, podendo ainda, ser disponibilizado no portal eletrônico [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br) ficando acessível a todas as demais Licitantes para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

**5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

**5.1.** A Licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do SISTEMA eletrônico, até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**5.2.** A Licitante deverá consignar, na forma expressa no SISTEMA eletrônico, o valor unitário para cada item da proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

**5.3.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a Licitante às sanções previstas neste Edital.

**5.4.** As propostas ficarão disponíveis no SISTEMA eletrônico, entretanto, até a abertura da sessão, a Licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**5.5.** A Licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

**5.6.** A Licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

**5.7.** A Licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

**6. DA SESSÃO PÚBLICA**

**6.1.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no portal eletrônico [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br)

**6.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as Licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do SISTEMA eletrônico.

**6.3.** Cabe a Licitante acompanhar as operações no SISTEMA eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo SISTEMA, pelo(a) Pregoeiro(a) ou de sua desconexão.

**6.4.** A sessão poderá ser reagendada a critério do(a) Pregoeiro(a) sempre que se fizer necessário, devendo a Licitante fazer os acompanhamentos devidos.

**7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**7.1.**O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, sendo que somente as consideradas classificadas participarão da fase de lances.

**7.2.**Serão desclassificadas pelo(a) Pregoeiro(a), motivadamente, as propostas:

a)Que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;

b) Que não contenham a descrição do serviço ofertado;

c) Que se identificar no SISTEMA, sendo que somente será considerada como identificação, a descrição do CNPJ ou da Razão Social completa da Licitante.

**8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**8.1.** Aberta a etapa competitiva, as Licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do SISTEMA eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.

**8.2.** A Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no SISTEMA.

**8.3.** Durante o transcurso da sessão, as Licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**8.4.** Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

**8.5.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**8.6.** Durante a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

**8.7.** Se ocorrer a desconexão do(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances e o SISTEMA eletrônico permanecer acessível as Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.8.** No caso de a desconexão do(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa as participantes no portal eletrônico [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br).

**8.9.** O encerramento da etapa de lances será decidido pelo(a) Pregoeiro(a), que informará, com antecedência de 01 (um) a 60 (sessenta) minutos, o prazo para início do **tempo de iminência**.

**8.10.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, a critério do(a) Pregoeiro(a), emitido pelo SISTEMA eletrônico às Licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo SISTEMA eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**9.1.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

**9.1.1.** A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo SISTEMA, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

**9.1.2.** Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o SISTEMA, de forma automática, convocará as Licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**9.1.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o SISTEMA fará sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.

**9.1.4**. O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo SISTEMA, decairá do direito previsto nos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

**9.1.5.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta condição, o procedimento licitatório prossegue com as demais Licitantes.

**10. DA NEGOCIAÇÃO**

**10.1.**O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar contraproposta diretamente a Licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

**10.2.** A negociação será realizada por meio do SISTEMA, podendo ser acompanhada pelas demais Licitantes.

**10.3.** Será vencedora a empresa que atender ao Edital e ofertar o **menor preço.**

**11. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**11.1. Conforme faculta o art. 3º da Lei 10.520/02, não será anexado a este Edital o orçamento de referência estimado para contratação.**

**11.2. O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

**11.3.** O(a) Pregoeiro(a) anunciará a Licitante vencedora, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão da mesma, acerca da aceitação do lance de menor valor.

**11.4.** Encerrada a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação constante dos autos.

**11.5.** O item cujo preço total seja superior ao estimado para a contratação, constante dos autos, não será(ão) aceito(s), e portanto, não será(ão) adjudicado(s).

**11.4.** A classificação das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇO POR GRUPO**, observado o **PREÇO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA,** obtidos por meio de pesquisa de mercado.

**11.5.** Os **PREÇOS UNITÁRIOS DE REFERÊNCIA** serão utilizados na análise dos valores ofertados pela Licitante, para fins de aceitação ou não da proposta comercial.

**11.6.** Confirmada a aceitabilidade da proposta, o(a) Pregoeiro(a) divulgará o resultado do julgamento do preço, **disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes após o encerramento da etapa de lances, o preço estimado para contratação**, procedendo **posteriormente** à verificação da habilitação da Licitante, conforme as disposições deste Edital e seus Anexos.

**11.7.** Se a proposta de preços não for classificada ou se a Licitante não atender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo a respectiva Licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

**11.8.** Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o(a) Pregoeiro(a) declarará a(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) respectivo(s) item(ns).

**11.9.** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no SISTEMA Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

**12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**12.1. A Licitante vencedora deverá adequar sua proposta de preço ao último lance, CONTENDO APENAS DUAS CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA, conforme regras matemáticas, e conter ainda:**

**a)** As quantidades; discriminação dos serviços

;**espécie/tipo e procedência (se for o caso); marca; valor unitário e total da proposta;**

**b)** A indicação e descrição detalhada das características técnicas do(s) produto(s) proposto(s) para o(s) respectivo(s)item(s) que compõe(m) o objeto desta licitação, em conformidade com os requisitos, especificações e condições estipuladas neste Edital, inclusive prazo de início de execução dos serviços e demais especificações que permitam aferir com precisão ao solicitado no Edital;

**c)** A razão social da proponente; endereço completo; telefone; fax e endereço eletrônico (e-mail), mencionando opcionalmente o banco, número da conta corrente e da agência no qual serão depositados os pagamentos se a Licitante se sagrar vencedora do certame;

**d)** Prazo de início de execução dos serviços; prazo de validade da proposta, e prazo de pagamento, na forma descrita no item 12.12, donde caso a proposta não conste estas informações, serão considerados os prazos do Edital;

**e)** Caso a Licitante envie a sua proposta de preços, contendo mais de duas casas depois da vírgula, a Comissão Permanente de Licitação fará o arredondamento “para menos” (ex: R$ 12,578; será arredondado para R$ 12,57).

**12.1.1. Quanto à elaboração da proposta de preços, deve ser observado ainda que:**

a)A proposta de preços deverá conter especificações detalhadas do objeto, memória de cálculo da composição dos preços e do sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados. A memória de cálculo da composição dos preços deverá conter os custos da mão-de-obra nele computados e todos os itens de despesas, conforme tabela constante no Termo de Referência.

**12.1.2. As propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos, caso existam erros, serão corrigidos pelo(a) Pregoeiro(a) na forma seguinte:**

**a)** Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

**b)** Erro de transcrição das quantidades previstas no Edital: será mantido o preço unitário e corrigida a quantidade e o preço total;

**c)** Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o preço total;

**d)** Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma;

**e)** Item adjudicado, mas que não consta da proposta enviada quando solicitada pelo(a) Pregoeiro(a): será incluído o item, preservando as informações da proposta digital da empresa cadastrada no SISTEMA,adequando ao último lance ofertado e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

**12.2.** O valor total da proposta será ajustado pelo(a) Pregoeiro(a) em conformidade com os procedimentos acima;

**12.3.** A correção poderá ser realizada pelo Pregoeiro(a) por meio de carta de correção - Modelo 1, obedecendo aos critérios acima citados, a qual será encaminhada para a Licitante, que poderá contestar no prazo de até vinte e quatro horas contadas do respectivo envio, donde, caso não o faça, considerar-se-á aceita a correção realizada pelo(a) Pregoeiro(a).

**12.4.**ALicitante que abandonar o certame ou deixar de enviar a documentação indicada nesta condição será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas em Lei, bem como neste Edital.

**12.5.**O(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

**12.6.**O(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da SESAU/TO ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.

**12.7**. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**12.8**. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da Licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

**12.9**. Para o ICMS relativo ao produto cotado, deverá ser utilizada alíquota interna de origem (art. 155, parágrafo 2º, inciso VII, alínea "b", da Constituição Federal), bem como, para emissão das respectivas Notas Fiscais;

**12.10.** Nas operações ou prestações internas, relativas à aquisição de mercadorias ou serviços por órgão da Administração Pública Estadual, suas Autarquias e Fundações, a Licitante deverá apresentar sua proposta deduzido o ICMS incidente na operação ou prestação, nos termos do Art. 2º, Inciso LXXX do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto 2.912 de 29 de dezembro de 2006, publicado no D.O.E. nº 2.318, de 02 de janeiro de 2007**;**

**12.11.** No(s) preço(s) proposto(s) já deverá(ão) estar inclusas todas as despesas e tributos.

**12.12. Independente de transcrição por parte da Licitante, obrigatoriamente as propostas terão:**

**a)** O prazo de **validade da proposta**:nomínimo**120 (cento e vinte) dias corridos**, contados da abertura da sessão inaugural;

**b)** O prazo de **instalação de instalação de infraestrutura:** deverá providenciar a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, conforme Cronograma de Implantação constante do Termo de Referência, Anexo II;

**c)**O prazo de **início de execução dos serviços:**deverá iniciar o fornecimento dos serviços no prazo máximo de05 (cinco dias), contados da implantação da infraestrutura;

**d)**Oprazo de **pagamento**: até 30 (trinta) dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura (nota fiscal), acompanhada dos comprovantes de recolhimentos e demais documentos de apresentação, seja protocolada na SESAU/TO no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do atesto da nota fiscal.

**13. DA HABILITAÇÃO**

**13.1.** A habilitação parcial das Licitantes será verificada por meio do SICAF e da **documentação complementar** exigida no **item 13.3**.

**13.2.**As **Licitantes** que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências, **constantes dos artigos 28 a 31 da Lei Federal nº 8.666/1993**, no que couber.

**13.3.** Após solicitação do(a) Pregoeiro(a), as Licitantes que tiverem seus preços aceitos **deverão apresentar a seguinte documentação complementar:**

**a)** Comprovante de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante;

**b)** Comprovação de aptidão para o desempenho dos serviços por meio de atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada na entidade profissional competente (conforme Resolução CFM nº 1716/2004), de notório conceito, para os quais a empresa esteja executando ou tenha executado atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidade e prazos com o objeto da licitação, ou seja, prestação de serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar com o fornecimento mínimo de 50% (cinquenta por cento) das quantidades de refeições/dia estimadas por Unidades de Saúde;

**c)**Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, 01 (um) profissional de nível superior, Nutricionista, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços, devidamente registrado no conselho de classe a que pertence e com experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar equivalente ao mínimo de 50% (cinqüenta por cento) do objeto. A comprovação se dará por meio da apresentação do diploma, contrato de trabalho ou carteira profissional e por meio do comprovante de registro no Conselho Regional da Classe a que pertence o profissional, com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante. A experiência se comprovará por meio de cópias de contratos de serviços prestados;

**d)**Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal 01 (um) Técnico de Segurança do Trabalho devidamente registrado na Delegacia Regional do Trabalho (DRT), por meio do contrato de trabalho ou carteira profissional, e, por meio do comprovante de registro na DRT, conforme Portaria MTE n.º 262, de 29/05/2005;

**e)**Declaração de conhecimento do local onde se desenvolverão os serviços, bem como da natureza e do escopo dos mesmos;

**f)**Declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93, conforme Modelo 2;

**g)**Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante;

**h)**Termo de Compromisso de execução do objeto na conformidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

**i)**Declaração formal da disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

**j)**Declaração de Ciência do Termo de Referência;

**k)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

**l)** Apresentar comprovação da boa situação financeira daLicitante, aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) E Liquidez Corrente (LC) igual ou maiores que 01 (um), automaticamente pelo SICAF;

**m)** As empresas que apresentarem resultado inferior a 01 (um) em qualquer dos índices referidos naalínea anterior deverão comprovar o capital mínimo ou valor do patrimônio liquido de 5% do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços, na forma da lei, de acordo com os §§ 2º e 3º do artigo 31 da Lei nº. 8.666/93;

**n)** Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

**13.4. Do envio dos documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance:**

**13.4.1.**As empresas vencedoras serão convocadas para enviar a proposta atualizada com o último lance, **no prazo de 02 (duas) horas, em arquivo único** via sistema que deverá conter: razão social; número do CNPJ; endereço completo; telefone; fax; e-mail; banco; agência; conta-corrente, descrição detalhada do serviço; marca; fabricante; procedência; espécie, se for o caso; tipo/modelo, se for o caso; unidade; quantidade; valor unitário; valor total; valor global da proposta; prazo de início de execução dos serviços; prazo de validade da proposta; prazo de pagamento, além da documentação constante do **item13;**

**13.4.2.**Excepcionalmente, com prévia autorização do Pregoeiro(a), a Licitante poderá encaminhar a proposta e os documentos de habilitação, ambos assinados e digitalizados, para o e-mail [**superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**](mailto:superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br), quando comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento pelo Sistema Eletrônico, sendo que neste caso em momento posterior será providenciado o uso da funcionalidade “Convocar Anexo”, de forma que a documentação seja inserida no Sistema, e assim fique à disposição das demais Licitantes;

**13.4.3.** Os documentos remetidos nas formas dos subitens acima descritos poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a);

**13.4.4.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao **protocolo geral** da Secretaria de Estado da Saúde, aos cuidados da Superintendência de Compra e Central de Licitação, no endereço descrito no preâmbulo deste Edital;

**13.4.5.** As empresas que desejarem poderão protocolar diretamente os seus documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance, em original, no **protocolo geral** da Secretaria de Saúde, desde que sejam no **prazo máximo de 02 (duas) horas**, contada da notificação do(a) Pregoeiro(a), ficando neste caso, dispensada a apresentação destes, na forma prevista no item **13.4.1.**

**13.5.** Será aberto processo administrativo para os fins de aplicação de sanção a empresa que não enviar a documentação exigida no Edital, ou que ficar inabilitada por não cumprir com os termos do Edital, bem como por prestar declaração falsa, já que quando do cadastramento da proposta, DECLARA que cumpre com os requisitos de habilitação do Edital.

**13.6.**O(a) Pregoeiro(a) não se responsabilizará por documentos extraviados, nem os que chegarem fora do prazo estabelecido, ocasião em que a Licitante será inabilitada, sendo convocadas as Licitantes subsequentes em ordem de classificação, se for o caso.

**13.7. Disposições gerais acerca dos documentos de habilitação**

**a)**O(a) Pregoeiro(a) poderá consultar portais eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação das Licitantes.

**b)**Caso a data de validade de alguma certidão constante do SICAF esteja vencida, a Licitante deverá apresentar a certidão regularizada juntamente com o SICAF.

**c)** Caso algum dos documentos de habilitação venha a perder a validade no curso da licitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá, conforme lhe faculta o § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, efetuar consulta ao órgão responsável pela emissão do documento, para verificação de sua regularidade.

**d)** Ainda que apresente o SICAF, a Licitante deverá apresentar os demais documentos relacionados no item **13.3** deste Edital.

**e)** Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou por servidor da Administração, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa oficial.

**f)** Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos portais eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, caso a Comissão de Licitação julgue conveniente.

**g)** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a Licitante será inabilitada.

**h)** O não atendimento a qualquer das condições previstas no item 13 e seus subitens provocará a inabilitação da Licitante vencedora.

**i)**Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da Licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

**j)** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

**k)** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

**l)**A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar toda a documentação relativa à comprovação da regularidade fiscal, donde havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**m)** A não regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao(a) Pregoeiro(a) convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**n)** A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativa de débito, ou positiva com efeito de negativa, vigentes.

**o)** A não regularização da documentação, no prazo deste item, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao(a) Pregoeiro(a) convocar asLicitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**p)** Se aLicitante não atender as exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará as documentações subsequentes, na ordem classificatória, que atenda tais exigências.

**q)** Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, ou qualquer tipo de protocolo, exceto se o Edital permitir.

**r)** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, aLicitante será declarada vencedora.

**s)** O atestado de capacidade técnica deverá estar emitido em nome e com CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(is) da Licitante.

**t)**O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término; local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições; caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário

**u)**A referida comprovação da alínea anterior poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser aLicitante, desde que coincidentes em pelo menos um mês.

**v) Na fase de habilitação haverá consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Condenadas por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA).**

**14. DOS RECURSOS**

**14.1.** Declarada a vencedora, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer Licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do SISTEMA, manifestar sua intenção de recurso.

**14.2.** A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o(a) Pregoeiro(a) a adjudicar o objeto a Licitante vencedora.

**14.3.**O(a) Pregoeiro(a)examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do SISTEMA.

**14.4.**A Licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do SISTEMA, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais Licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via SISTEMA, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

**14.5.** Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, a Licitante interessada poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

**14.6.** As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.

**14.7.** O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1.** O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

**15.2.** O objeto deste Pregão será adjudicado a Licitante vencedora.

**15.3.** A homologação deste Pregão compete ao Secretário de Estado da Saúde/TO.

**16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1. Da Formalização da Ata de Registro de Preços (DEC. EST. Nº. 5.344/2015):**

**16.1.1.** A SESAU/TO convocará a primeira Licitante classificada e, se for o caso, as demais classificadas que aceitarem fornecer pelo preço da primeira, obedecida à ordem de classificação e aos quantitativos propostos, para assinatura da Ata de Registro de Preço;

**16.1.2.** Quando convocada a primeira Licitante classificada e, se for o caso, as demais classificadas que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação, deverá comprovar as mesmas condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

**16.1.3.** A SESAU/TO convocará formalmente, via telefone e/ou e-mail, a Licitante vencedora para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, informando o local, a data e o horário, a assinatura da Ata de Registro de Preços;

**16.1.4.** O prazo para que a Licitante vencedora compareça, após ser convocada, poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela SESAU/TO;

**16.1.5.** No caso de a Licitante vencedora, após convocada, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e seus anexos, o(a) Pregoeiro(a) poderá, mantida a ordem de classificação, negociar com a Licitante seguinte antes de efetuar seu registro;

**16.1.6.** A SESAU/TO poderá ainda, encaminhar, por e-mail, a Ata de Registro de Preços para que seja assinada por pessoa legalmente autorizada a firmar compromissos em nome da empresa;

**16.1.7.** Caso a SESAU/TO opte por enviar a Ata na forma do item acima (16.1.6), a Adjudicada deverá prover sua assinatura e devolução, de forma digital (escaneada), através de seu e-mail (da empresa), no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas), ficando, neste caso dispensado o envio da via original.

**16.1.8.** A devolução da Ata deverá ser, obrigatoriamente, no e-mail do(a) Pregoeiro(a) indicado no Preâmbulo do Edital.

**16.1.9.** A SESAU/TO, julgando necessário, poderá notificar a adjudicada que providencie a devolução da Ata original devidamente assinada no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, ficando, neste caso dispensado o envio da via original, observado o item 16.1.5.

**16.1.10.** Em qualquer das situações previstas nos subitens antecedentes que tratam da assinatura da Ata, a Licitante que não os atender, decaíra do direito de registro, ocasião em que a SESAU/TO convocará as Licitantes remanescentes obedecendo à ordem de classificação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei;

**16.1.11.** Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento;

**16.1.12.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao fornecedor beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**16.2. Da Vigência da Ata de Registro de Preços (DEC. EST. Nº. 5.344/2015):**

**16.2.1.** A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente deste Pregão será de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

**16.3. Da Participação e Adesão ao Registro de Preços (DEC. EST. Nº. 5.344/2015):**

**16.3.1.** A Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Tocantins (SESAU/TO) é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente;

**16.3.2.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da SESAU/TO;

**16.3.3.** Cabe ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com a SESAU/TO e órgãos participantes;

**16.3.4.** As aquisições ou contratações adicionais referenciadas **no item 16.3.2** não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens deste Edital e registrados na Ata de Registro de Preços para a SESAU/TO e órgãos participantes;

**16.3.5.** O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

**16.3.6.** Após a autorização da SESAU/TO, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata;

**16.3.7.**Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

**16.3.8.** A concessão de adesão se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata;

**16.3.9.** Eventuais dúvidas acerca da adesão serão elucidadas conforme o Decreto Estadual nº. 5.344/2015, e subsidiariamente o Decreto Federal nº 7.892/2013.

**16.4. Da Administração da Ata de Registro de Preços (DEC. EST. Nº. 5.344/2015):**

**16.4.1.** A SESAU/TO é responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos interessados, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

**16.4.2.** A convocação do fornecedor beneficiário pelo contratante será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo pedido.

**16.4.3**. O fornecedor beneficiário convocado na forma da condição anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

**16.4.4.** Quando comprovada a hipótese acima, a SESAU/TO poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de sanções.

**16.5. Do Controle e das Alterações de Preços (DEC. EST. Nº. 5.344/2015):**

**16.5.1.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos serviços ou bens registrados, cabendo a SESAU/TO promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 65 da Lei Federal 8.666/1993.

**16.5.2.** Nas hipóteses de alteração de preços registrados em ata, será observado o disposto nos artigos 18 e 19 do Decreto Estadual nº 5.344 de 30 de novembro de 2015.

**16.6. Do Cancelamento do Registro de Preços (DEC. EST. Nº. 5.344/2015):**

**16.6.1. O fornecedor beneficiário terá seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:**

**16.6.1.1.**A pedido, quando:

a) comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, desde que a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento.

**16.6.1.2.**Por iniciativa da SESAU/TO, quando o fornecedor:

a) não aceitar reduzir o preço registrado, quando estes tornarem superiores aos praticados no mercado;

b) perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;

c) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas por decurso do prazo de vigência, ou quando não restarem fornecedores registrados;

d) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

e) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Reg. de Preços;

**16.6.1.3.**Quandocaracterizadaqualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;

**16.6.1.4.** Em quaisquer hipóteses acima, concluído o processo, a SESAU/TO fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao fornecedor beneficiário e aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

**17. DO PAGAMENTO**

**17.1.**Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura (nota fiscal), acompanhada dos comprovantes de recolhimentos e demais documentos de apresentação, seja protocolada na SESAU/TO no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do atesto da nota fiscal.

**17.2.**A não observância do prazo previsto no item anterior para apresentação das faturas, ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

**17.3.**Por ocasião da apresentação da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP.

**17.3.1.**As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço, quais sejam:

**17.3.1.1.**Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;

**17.3.1.2.**Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

**17.3.1.3.**Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;

**17.3.1.4.**Relação de Tomadores/Obras – RET.

**17.4.**O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN é devido no município que a prestação do serviço estiver envolvida, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31.07.03.

**17.5.**Para os serviços prestados nos Municípios em que a legislação municipal não determine a retenção do ISSQN pelo Contratante,por ocasião da apresentação da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento do ISSQN, por meio de cópia autenticada da guia de recolhimento correspondente aos serviços executados e deverá estar referenciada à data de emissão da nota fiscal.

**17.6.**Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e do ISSQN, quando for o caso, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a Contratada apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

**17.7.**A não apresentação dessas comprovações assegura ao Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

**17.8.**A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança impossibilitará a Contratada a efetuar sua compensação com o INSS, ficando a critério do Contratante proceder a retenção/ recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à Contratada.

**17.9.**Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a Contratada deverá elaborar e entregar ao Contratante cópia da:

**17.9.1.**Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

* Nomes dos segurados;
* Cargo ou função;
* Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
* Descontos legais;
* Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
* Totalização por rubrica e geral;
* Resumo geral consolidado da folha de pagamento.

**17.9.2.**Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por Contratante, com as seguintes informações:

* Nome e CNPJ do Contratante;
* Data de emissão do documento de cobrança;
* Número do documento de cobrança;
* Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
* Totalização dos valores e sua consolidação.

**17.10.**A Contratante aplicará o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Água consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**17.11.**A Contratante aplicará o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Energia consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**17.12.**A Contratante aplicará o desconto de R$8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m2 sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao espaço físicodeárea cedida à Contratadaem cadaEstabelecimento Assistencial de Saúde.

**17.13.**A Contratante aplicará o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao GÁS DE COZINHA GLP consumido na execução dos serviços no Estabelecimento Assistencial de Saúde em que existir sistema de gás canalizado. A base de cálculo deverá ser o consumo do gás ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**18. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

**18.1.**O contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, por tratar de serviço continuado poderá ser prorrogado a interesse da Administraçãopor iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente (art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93), desde que as partes se manifestem com antecedência de 90 (noventa) dias do término do prazo do contrato considerados as razões e justificativas da realização dos serviços no âmbito hospitalar.

**18.2.** Homologado o Pregão, aLicitante será convocada de acordo com a necessidade da Administração para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado.

**18.3.** Quando a empresa adjudicatária, após convocada, recusar-se a retirar a “Nota de Empenho”, não apresentar situação fiscal regular, não assinar o contrato, negar ou retardar a entrega do(s) produto(s) objeto deste Pregão, a SESAU/TO convocará formalmente as Licitantes remanescentes na ordem de classificação do certame para contratar com a Administração.

**18.4.** Cometendo a adjudicatária uma das situações previstas acima, sem motivo justo e não acatado pela SESAU/TO, ficará caracterizado descumprimento total da obrigação assumida, estando à empresa sujeita às penalidades previstas em Lei.

**18.5.** A sujeição à penalidade prevista no subitem anterior não se aplica àsLicitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação nos mesmos termos propostos a primeira adjudicatária.

**19. DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO**

**19.1.**O contrato a ser firmado pode ser reajustado a contar da data limite para apresentação da proposta para o primeiro reajuste, após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

**19.2.**O critério de repactuação, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

**19.3.**A variação de preços para efeito de repactuação anual será medida pelo índice IPCA apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica.

d) A Administração deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

**19.4.**Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

**19.4.1.**A partir da assinatura do termo aditivo;

**19.4.2.**Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras;

**19.4.3.**Em data anterior à repactuação, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa que contemple data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras; Neste caso, o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade, e apenas em relação à diferença porventura existente.

**20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** A Licitante será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor contratado e demais cominações legais, nos seguintes casos:

**a)** cometer fraude fiscal;

**b)** apresentar documento falso;

**c)** fizer declaração falsa;

**d)** comportar-se de modo inidôneo;

**e)** deixar de entregar a documentação exigida no certame;

**f)** não mantiver a proposta;

**g)** fraudar ou retardar de qualquer forma a execução do contrato;

**g)** não cumprir com a execução do contrato;

**i)** descumprir as demais exigências deste Edital e seus Anexos.

**20.2.** Para os fins deste item, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nosarts. 90, 92, 93, 94, 95 e 96 da Lei nº 8.666/93.

**20.3.**A inexecução parcial do ajuste, ou a execução parcial em desacordo com o presente Edital, implica no pagamento de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do faturamento mensal total.

**20.4.**A inexecução total do ajuste, ou execução total em desacordo com o presente Edital, implica no pagamento de multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor do contrato.

**20.5.**Para os fins do item 18.2, a cada dia de atraso será cobrado multa de0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso, limitada a 2% (dois por cento) ou 20 (vinte) dias de atraso, ocasião em que será rescindido unilateralmente o contrato, sendo convocadas as Licitantes remanescentes obedecendo à ordem de classificação, para contratar com a Administração, sem prejuízo das demais sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e artigos de 81 a 88 da Lei 8666/93.

**20.6.** A multa, eventualmente imposta à Contratada, será descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a Contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na divida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa.

**20.7.** A multa será aplicada, após o julgamento da defesa apresentada pela Contratada no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de sua notificação. Decaído este prazo, sem manifestação da Contratada, a Contratante aplicará e executará automaticamente a multa.

**20.8.** Para julgamento da defesa apresentada pela Contratada ou aplicação da multa, fica facultada da área responsável consultar a Superintendência de Assuntos Jurídicos da SESAU/TO.

**20.9.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração ou a terceiros.

**20.10. Poderá haver ainda, pena de:**

**a)Advertência** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas no contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

**b)Suspensão** temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos;

**c)Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**20.11.** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

**20.12.** Todas as sanções poderão, a critério da SESAU/TO, tramitar nos autos que correm o procedimento licitatório.

**20.13. Da instauração do procedimento administrativo para aplicação da sanção:**

**a)** A empresa que descumprir o Edital será convocada por meio do SICAF (via chat) durante a realização do Pregão para que apresente sua defesa no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de notificação do(a) Pregoeiro(a), sendo excluído o dia de início e incluído o último;

**b)** A SESAU/TO não se responsabiliza pela inobservância da convocação pela Licitante realizada por meio do SISTEMA;

**c)** A critério da SESAU/TO, a convocação poderá ser realizada pelo e-mail da Licitante.

**d)** A empresa, caso deseje, deve apresentar sua defesa através do e-mail do(a) Pregoeiro(a) ou protocolar diretamente na Protocolo Geral da Secretaria de Estado da Saúde;

**e)** Concluído o prazo estabelecido no item 20.13. “a”, os autos seguirão devidamente instruídos para prolação da decisão pela Autoridade Competente;

**f)** Da decisão caberá recurso, na forma da Lei.

**g)** Na contagem dos prazos, exclui-se o dia de início e inclui-se o último.

**21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1.** Ao Secretário da Saúde compete anular este Pregãode ofício, por ilegalidade, ou por provocação de qualquer pessoa, e cancelá-lo ou revogá-lo todo ou em parte, por considerá-lo inoportuno, inconsistente ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

**21.2**. AsLicitantes não terão direito à indenização em decorrência de revogação ou anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito a ampla defesa e o contraditório.

**21.3.** É facultado ao(a) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

**21.4.** No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

**21.5**. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

**21.6.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

**21.7**. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**21.8**. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão às últimas, exceto em caso de normas editadas pelo Governo do Estado e Federais.

**21.9.** Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, exceto se, e nos casos que oEdital permitir;

**21.10.** A participação neste Pregão implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos, leis e normas aplicáveis;

**21.11.** Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da SESAU/TO, sem prejuízo do disposto no §4º do art.17 do Decreto Federal nº 5.450/2005.

**21.12.** Este Edital é instrumento de adesão, donde todos que participem estão automaticamente de acordo com suas condições.

**21.13.** A contratada não poderá subcontratar o objeto em parte, sem a expressa anuência da Contratante.

**21.14.**Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, salvo nos casos expressamente permitidos.

**21.15.** Na contagem dos prazos, exclui-se o dia de início inclui-se o último.

**22. DO FORO**

**22.1**. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se como foro competente o da comarca de Palmas - TO, com exclusão de qualquer outro.

Palmas, 06 de dezembro de 2016.

**Kássia Divina Pinheiro Barbosa Koelln**

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO I**

**Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Serviços**

**01. Do critério de julgamento (lembretes importantes):**

a) Será vencedora a Licitante que atender as exigências do Edital e apresentar o **menor preço unitário por grupo observado o preço unitário de referência;**

b) A proposta deverá conter apenas duas casas decimais após a vírgula;

**c) Conforme faculta o art. 3º da Lei 10.520/02, não será anexado a este Edital o orçamento de referência estimado para contratação.**

**d) O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

**02. Da Relação/Descrição das Refeições:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 01** | | | | |
| PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENGLOBANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTES ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE: HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÍNA; HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINÓPOLIS; HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ; CAPS II; CAPS INFANTIL. | | | | |
| **ITEM** | **TIPO DE REFEIÇÃO** | **UND** | **QTD MENSAL** | **QTD ANUAL** |
| 01 | DESJEJUM | SERVIÇO | 26.299 | 315.588 |
| 02 | COLAÇÃO | SERVIÇO | 29.931 | 359.172 |
| 03 | ALMOÇO | SERVIÇO | 28.870 | 346.440 |
| 04 | LANCHE | SERVIÇO | 34.650 | 415.800 |
| 05 | JANTAR | SERVIÇO | 24.389 | 292.668 |
| 06 | CEIA | SERVIÇO | 19.776 | 237.312 |
| 07 | MAMADEIRA | SERVIÇO | 1.313 | 15.756 |
| 08 | ENTERAL | SERVIÇO | 7.636 | 91.632 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 02** | | | | |
| PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENGLOBANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTES ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE: HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS E HOSPITAL GERAL DE PALMAS. | | | | |
| **ITEM** | **TIPO DE REFEIÇÃO** | **UND** | **QTD MENSAL** | **QTD ANUAL** |
| 01 | DESJEJUM | SERVIÇO | 19.469 | 233.628 |
| 02 | COLAÇÃO | SERVIÇO | 21.322 | 255.864 |
| 03 | ALMOÇO | SERVIÇO | 22.602 | 271.224 |
| 04 | LANCHE | SERVIÇO | 25.096 | 301.152 |
| 05 | JANTAR | SERVIÇO | 19.469 | 233.628 |
| 06 | CEIA | SERVIÇO | 15.726 | 188.712 |
| 07 | MAMADEIRA | SERVIÇO | 1.303 | 15.636 |
| 08 | ENTERAL | SERVIÇO | 1.126 | 13.512 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 03** | | | | |
| PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENGLOBANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTES ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE: HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS; HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA; HOSPITAL REGIONAL DE GUARAÍ; HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA; HOSPITAL REGIONAL DE PARAÍSO; HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO. | | | | |
| **ITEM** | **TIPO DE REFEIÇÃO** | **UND** | **QTD MENSAL** | **QTD ANUAL** |
| 01 | DESJEJUM | SERVIÇO | 19.481 | 233.772 |
| 02 | COLAÇÃO | SERVIÇO | 23.116 | 277.392 |
| 03 | ALMOÇO | SERVIÇO | 23.041 | 276.492 |
| 04 | LANCHE | SERVIÇO | 27.026 | 324.312 |
| 05 | JANTAR | SERVIÇO | 19.501 | 234.012 |
| 06 | CEIA | SERVIÇO | 15.603 | 187.236 |
| 07 | MAMADEIRA | SERVIÇO | 7.487 | 89.844 |
| 08 | ENTERAL | SERVIÇO | 4.275 | 51.300 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 04** | | | | |
| PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENGLOBANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTES ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE: HOSPITAL DE PEQUENO PORTE DE ALVORADA; HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDÉ; HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÇÚ; HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS; HOSPITAL REGIONAL DE DIANÓPOLIS; HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI; HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL. | | | | |
| **ITEM** | **TIPO DE REFEIÇÃO** | **UND** | **QTD MENSAL** | **QTD ANUAL** |
| 01 | DESJEJUM | SERVIÇO | 18.597 | 223.164 |
| 02 | COLAÇÃO | SERVIÇO | 30.554 | 366.648 |
| 03 | ALMOÇO | SERVIÇO | 27.751 | 333.012 |
| 04 | LANCHE | SERVIÇO | 32.984 | 395.808 |
| 05 | JANTAR | SERVIÇO | 18.597 | 223.164 |
| 06 | CEIA | SERVIÇO | 16.166 | 193.992 |
| 07 | MAMADEIRA | SERVIÇO | 781 | 9.372 |
| 08 | ENTERAL | SERVIÇO | 4.136 | 49.632 |

**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SOLICITANTE(S)** | | | | | | |
| SUPERITENDENCIA DE UNIDADES PROPRIAS | | | | | | Ramal: 3218-7355  Ramal: 3218-6278 |
| **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** | | | | | | |
| Fonte de Recursos: F-250 - conforme quadro abaixo  Natureza da Despesa: 33 90 39  Ata de Registro de Preços: ( X )Sim ( )Não | | | | | | |
| **MANIFESTAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE** | | | | | | |
| Vistos etc.  **Após análise, decido:**   1. *Aprovar o presente Termo de Referência;* 2. *Autorizar a realização da despesa por meio de processo licitatório, se assim a Lei exigir;* 3. *Cumpra-se na forma da Lei.*   Palmas/TO, 07/10/2016.  **Marcos EsnerMusafir**  Secretário de Estado da Saúde | | | | | | |
| **CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** | | | | | | | |
| **Programa do PPA:** | | 1165 -Saúde Mais Perto de Você. | | | | | |
| **Ação/Orçamento:** | | Modernização da Gestão e Gerencia Hospitalar e Ambulatorial Própria do Estado | | | | | |
| **ClassificaçãoOrçamentária**: | | 30550 10.302.1165.4113 | | | | | |
| **Ord.** | **Estabelecimento de Saúde** | | | **Identificação da Fonte de Recurso** | | | |
| **Fonte** | **Detalhamento** | | |
|  | Hospital de Alvorada | | | F-250 | 1968 | | |
|  | Hospital de Araguaçú | | | 1626 | | |
|  | Hospital de Araguaína | | | 1627 | | |
|  | Hospital de Arapoema | | | 1628 | | |
|  | Hospital de Arraias | | | 1629 | | |
|  | Hospital de Augustinópolis | | | 1630 | | |
|  | Hospital de Dianópolis | | | 1631 | | |
|  | Hospital de Guaraí | | | 1632 | | |
|  | Hospital de Gurupi | | | 1633 | | |
|  | Hospital de Miracema | | | 1634 | | |
|  | Hospital Geral de Palmas (HGP) | | | 1635 | | |
|  | Hospital Dona Regina | | | 1625 | | |
|  | Hospital Infantil de Palmas | | | 1059 | | |
|  | Hospital de Paraíso | | | 1636 | | |
|  | Hospital de Pedro Afonso | | | 1915 | | |
|  | Hospital de Porto Nacional | | | 1637 | | |
|  | Hospital Materno Infantil Tia Dedé | | | 1914 | | |
|  | Hospital de Xambioá | | | 1638 | | |
|  | Casa de Apoio Vera Lúcia | | | 0 | | |
|  | Casa de Apoio Glória Morais | | | 0 | | |
| **CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** | | | | | | | |
| **Programa do PPA:** | | 1165 -Saúde Mais Perto de Você. | | | | | |
| **Ação/Orçamento:** | | Coordenação da Rede de Atenção à Saúde | | | | | |
| **ClassificaçãoOrçamentária**: | | 30550 10.302.1165.4029 | | | | | |
| **Ord.** | **Estabelecimento de Saúde** | | **Identificação da Fonte de Recurso** | | | | |
| **Fonte** | | **Detalhamento** | | |
| 1. | CAPS II - Araguaína | | F-250 | | 1109 | | |
| 2. | SRT- Araguaína | |
| 3. | CAPS Infantil Araguaína | |

**01. DO OBJETO**

Aquisição de Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, englobando serviços técnicos operacionais de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais, dietas enterais), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos ambientes das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde determinados na Relação de Endereços constantes do Anexo 01,onde a alimentação será preparada, porcionada, armazenada e distribuída.

**02. JUSTIFICATIVA**

O presente Termo de Referência pretende estabelecer critérios para a aquisição de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, assim terceirizando serviços típicos de atividade meio, os quais para a sua execução são necessárias mão-de-obra especializada, materiais e equipamentos específicos.

A compra dos serviços de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** significa a viabilidade de possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a **esta atividade meio,** ao processo produtivo hospitalar, com qualidade, em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência ao paciente/cliente/usuário.

O Estado vislumbra na compra destes serviços apenas um instrumento ou ferramenta de execução ágil e eficaz que possa contribuir à desburocratização do serviço público, pautado no cumprimento dos princípios constitucionais da eficiência, efetividade e economicidade, ficando esclarecido que não se transfere em hipótese alguma a responsabilidade em se fazer gestão dos serviços.

É importante ressaltar que a terceirização tem raízes no **Decreto-Lei Nº. 200, de 25/02/1967**, o qual, no art. 10, § 7º, recomenda-a nos seguintes termos:

***“(...)***

***Art. 10. A execução das atividades da Administração Federal deverá ser amplamente descentralizada.***

***“(...)***

***§ 7. Para melhor desincumbir-se das tarefas de planejamento, coordenação, supervisão e controle e com o objetivo de impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, a Administração procurará desobrigar-se da realização material das tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução****.*

***(...)”***

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

A existência de usuários/pacientes adultos e infantis com trato gastrintestinal (TGI) íntegro ou parcialmente funcionante, com apetite diminuído a ponto de não ingerirem um mínimo de nutrientes necessários ou aqueles que se encontram impossibilitados de alimentar-se por via oral, requer uma atenção especial. Nos últimos anos, os contínuos avanços tecnológicos e os conhecimentos da fisiopatologia gastrintestinal permitiram estender os benefícios da alimentação enteral a pacientes criticamente enfermos, com graves distúrbios do aparelho digestivo.

A terapia nutricional enteral é importante para diminuição do tempo de permanência das internações e futuras reinternações e fundamental para diminuição da morbi-mortalidade e reincidência de internaçãode pacientes com patologias crônicas.

Ressalta-se também a necessidade de organizar a assistência aos pacientes com deficiência e risco nutricional com base nos princípios da universalidade e integralidade das ações de saúde e ainda a necessidade do estabelecimento de um sistema de regulação, controle e avaliação da terapia nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde no Estado.

Por fim, no que diz respeito à especificidade dos serviços de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**, assinala-se que estudos têm apontado que quando adequadamente realizada favorece a eficiência do atendimento dando conforto e bem-estar ao paciente e aos profissionais emtodos os aspectos relacionados à alimentação. Por isso, são, nos dias atuais, considerados prioritários pelos profissionais de saúde.

Diante do exposto, conclui-se que os serviços de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** têm caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 meses, na conformidade do que preconiza o Art. 57 da **Lei nº 8.666, de 21/06/1993** e poderá haver a necessidade de acréscimo ou supressão devido à dinâmica da oferta de ações e serviços de saúde à população, as quais implicam inclusão ou supressão de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

**03. ESTIMATIVA**

A estimativa mensal foi calculada com base na média de paciente dia/2016, media de diárias de acompanhantes faturadas do período de 2013 a julho/2016, e número de servidores lotados nas unidades/dia. As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes a cada EAS. Ressalta-se o acréscimo de 30% ao total de cada somatório dos lotes, visando à demanda extremamente variável, influenciada por fatores como: sazonalidade de determinadas patologias,a possibilidade de contratação de novos servidores e abertura de novos leitos, conforme,**Anexo 03**, estimativa de consumo mensal e anual dos EAS.

**04. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O critério de julgamento será realizada pelo menor preço, por lotes de acordo com divisão proposta, **Anexo 10,**observando a contemplação dos Estabelecimentos Assistencial de Saúde sob gestão estadual.

**05. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO PARA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

**5.1. Obrigações Gerais do Contratado para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

I. Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, conforme Cronograma de Implantação (Anexo 04), com o início do fornecimento previsto para no máximo em 05 (cinco dias) após a conclusão da implantação da infraestrutura;

II. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências doServiço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

a) Realizar todas as etapas dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, englobando serviços técnicos operacionais de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais, dietas enterais) com a disponibilização de:

I. Mão-de-obra especializada: pessoal técnico-operacional de alimentação e nutrição, em número suficiente para desenvolver a todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e de saúde do trabalhador;

II. Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC’s);

III. Equipamentos, ferramentas, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis) para produção e distribuição de alimentação e nutrição, sendo queos descartáveis devem seguir a padronização determinada, conforme anexo 09, não podendo ser modificado ou substituídosem a previa autorização daCoordenação do Serviço de Nutrição de cada Unidade Assistencial de saúde, sempre por escrito.

IV. Materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios para higienização do ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;

V. Saneantes domissanitários necessários a higiene e desinfecção de material, ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;

VI. Gêneros e produtos alimentícios.

b) A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:

I. Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;

II. Apoio técnico a nutrição clínica;

III. Serviços para a operacionalização e distribuição de nutrição enteral sistema aberto, formulações lácteas, suplementos e módulos.

c) Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitada a jornada de 44 horas semanais.

d) A equipe de trabalho deverá estar sempre uniformizada e provida de EPI’s adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.

e) Os serviços deverão ser executados para 23 Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, localizados em 15 cidades distintas, conforme composição dos lotes.

f) Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

g) As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 03 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 02 Casas de Apoio a Pacientes que serão impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (ANEXO 02).

h) Estes Estabelecimentos Assistenciais de Saúde poderão ser redimensionados, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços, bem como por ampliações das ofertas de leitos.

i) As especificações detalhadas do objeto estão contidas neste Termo de Referência.

j) Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

k) Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos emétodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência, além da localização, frequência e horários;

l) Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Estes horários devem ser definidos em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde (EAS), observando o seu funcionamento ininterrupto – ver Anexo 01 e 02;

m) Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar com utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

n) Apresentar um Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente) e um Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, na medida do Cronograma de Implantação (Anexo 04) contendo o cronograma, normas e procedimentos definidos no Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar para cada um dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, o qual deverá ser elaborado a partir das orientações contidas neste Termo de Referência;

o) Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dosserviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

p) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, saneantes domissanitários, embalagens descartáveis (de acordo com o Anexo 9), equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

q) Fornecer saneantes domissanitários, materiais, utensílios e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços e, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação vigente e em quantidades necessárias para viabilizar à boa execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

r) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos;

s) Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;

t) Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

u) Distribuir nos sanitários do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e NutriçãoHospitalar papel higiênico, sabonete líquido anti-bactericida, papel toalha, álcool gel, de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento;

v) Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

w) Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal (relatório apresentado pela contratada) o valor correspondente ao número de horas não atendidas, com base no pagamento da Hora/Homem de cada categoria, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

x) Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;

y) Responder ao Contratante pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados (Técnico em Nutrição), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Contratante;

z) Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

aa) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

bb) Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

cc) Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

dd) Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

ee) Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;

ff) Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

gg) Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

hh) Proceder à contagem e registro do número de *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos*, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal doContratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc);

ii) Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

jj) Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;

kk) Para a estocagem de insumos de consumo superior a 08 (oito) dias a Contratada deverá dispor de espaço próprio fora das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações do Estabelecimento para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a Contratante;

ll) Adotar alternativas de solução às contingências alheias ao Contratado e Contratante, tais como: falta d’água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

mm) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das *refeições/fórmula/suplementos/ módulos*, e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;

nn) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

oo) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

pp) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se odireito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;

qq) Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

rr) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do 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 o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;

ss) Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

tt) Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

uu) Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

**5.2. Obrigações Relativas à Mão-de-Obra Alocada para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

b) Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente: noções, fundamentos, conceitos e princípios da Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, uso correto de EPI’s e EPC’s, comportamento organizacional e motivação com ênfase na *Política de Humanização do SUS*, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço Produção e Distribuiçãode Alimentação e Nutrição Hospitalar, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microorganismos; tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos e educação ambiental;

c) Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, mantendo profissionais nos horários predeterminados pela Contratante, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal;

d) Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, supervisor com formação em Nutrição, em número suficiente, conforme resoluçãoCFN N° 380/2005, comprovadamente capacitado em técnicas e fundamentos e conceitos e princípios em Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de controle de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microorganismos; tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos, manuseio de produtos químicos utilizados na higienização da área onde são produzidos os alimentos, materiais e equipamentos e, pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas, para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas na legislação vigente, selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPS’s e EPC’s e produtos químicos;

e) Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

f) Nomear encarregados/líder de equipes, preferencialmente com formação Técnica em Nutrição, devidamente registrada no conselho da classe, responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

g) Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

h) Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;

i) O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

j) Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratantee em local diverso aos refeitórios dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

k) Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;

l) Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;

m) Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

n) Realizar treinamentos e capacitações permanentes aos funcionários que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes à Limpeza na área de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

o) Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;

p) Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;

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

r) Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

s) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços;

t) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição);

u) Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;

v) Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares da SESAU-TO, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria da Saúde, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Secretaria da Saúde, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

w) Fornecer, no mês subseqüente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;

x) Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

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

**5.2.1. Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes recomendações deverãoser atendidas pela Contratada no sentido de se eliminar ou minimizar estes riscos:**

a) Exposição aos riscos biológicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a contaminação do trabalhador pela derme, mucosa e vias aéreas;

b) Exposição aos riscos químicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a absorção dos agentes químicos pela derme, mucosa, vias aéreas e ingestão acidental;

c) Exposição aos riscos físicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam que os trabalhadores se exponham aos agentes físicos, a níveis acima do Limite de Tolerância estabelecido pela NR-15;

d) Exposição aos riscos ergonômicos: cuidar para que os trabalhadores não se submetam a atividades acima de sua capacidade física, considerando aí as diferenças de gênero e incapacidades individuais;

e) Riscos de acidentes: dar especial atenção às atividades que possam proporcionar acidentes de quaisquer monta, em especial pisos escorregadios e queda de alturas, para tanto, seguir o que preconiza a NR-26 – Sinalização de Segurança e NR-18, no que se refere aos andaimes e equipamentos suspensos utilizados em limpezas;

f) Treinamento: todos os trabalhadores deverão ser treinados quanto aos riscos a que serão submetidos em suas atividades, bem como a forma correta de utilização dos Equipamentos de Proteção Coletivas e Individuais;

g) Monitoramento da saúde dos trabalhadores: a Contratada deverá seguir o proposto na NR-7, Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, enfatizando a clínica médica, os exames complementares, inclusive audiometria para os expostos a ruídos;

h) A Contratada deverá elaborar e desenvolver o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - NR - 9, por estabelecimento;

i) A Contratada deveráconstituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – CIPA, centralizada ou local, caso o número de trabalhadores assim o indique, ou conforme acordo coletivo dos trabalhadores;

j) Oferecer área de vivência de acordo com o proposto na NR-24, oferecendo espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal;

k) Instruir os seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do prédio objeto dos serviços;

l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas estabelecidas pela Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins - SESAU-TO, órgão Contratante e regulador dos serviços, especificamente pelas áreas de Atenção e Promoção a Saúde e Vigilância em Saúde (Epidemiológica, Sanitária, Ambiental e Saúde do Trabalhador).

**5.3. Obrigações Relativas aos Saneantes Domissanitários a Serem Utilizados na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

Fornecer todos os Saneantes Domissanitários necessários e suficientes para a execução dos serviços de Produção e Distribuição deAlimentação e Nutrição Hospitalar;

a) Utilizar saneantes domissanitários devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde - artigos 14 e 15 do Decreto Federal nº 79.094, de 05/01/1997, que regulamenta a Lei Federal nº 6.360, de 23/09/1976.

b) Os saneantes de uso na limpeza, higiene, asseio e conservação predial do ambiente de Produção e Distribuição deAlimentação e Nutrição Hospitalar, de acordo com: sua composição, fabricante e utilização deverão ter Registro ou Notificação no Ministério da Saúde e serem comprovados mediante apresentação do Certificado de Registro ou Notificação na Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);

c) Os produtos químicos relacionados pela Contratada, de acordo com sua composição, fabricante e utilização, deverão ter registro e/ou notificação no Ministério da Saúde (MS) e serem comprovados mediante apresentação de cópia reprográfica autenticada - frente e verso do Certificado de Registro expedido pela ANVISA/MS;

d) Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com pacientes ou funcionários da Contratada, ou com terceiros;

e) Utilizar somente produtos químicos após a devida aprovação pela Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) e autorização do gestor da contratante (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

f) Utilizar apenas detergentes, desinfetantes, hipocloritos e outras (soluções químicas), indicados para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, registrados ou notificados no Ministério da Saúde, nas concentrações necessárias – não sendo permitida a diluição manual, mas apenas automatizada, seguindo as orientações do fabricante;

g) Quando houver a necessidade de diluição e fracionamento em frascos, os mesmos devem ser claramente identificados e rotulados, obedecendo às técnicas da Gerência Geral de Saneantes (GGSAN), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), incluindo informações de identificação do: produto; conteúdo líquido, lote, data de preparação, validade, finalidade e outras informações pertinentes;

h) Os baldes, soluções químicas diluídas, materiais de uso diário devem ficar guardados no DML (Depósito de Material de Limpeza);

i) As soluções químicas em suas embalagens originais devem ser guardadas em local arejado, protegidos do calor e da luz solar, obedecendo às instruções de empilhamento;

j) Observar conduta adequada na utilização dos produtos e materiais destinados à prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.

**5.4. Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fornecer e colocar a disposição do Contratante todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato;

b) Fornecer todos os equipamentos e ferramentas de uso administrativo da Contratada (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, condicionador de ar, etc), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

c) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratante colocados à sua disposição que forem inutilizados por quebra ou extravio ou que vierem a ser considerados impróprios pelo fiscal e gestor do contrato. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante. Os equipamentos e utensílios repostos à Contratante serão considerados de patrimônio da Contratante devendo ser providenciado seu Termo de Doação.

d) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante;

e) Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;

f) Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante;

g) Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

h) Assegurar que as instalações físicas e dependências dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

i) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

j) Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;

k) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

l) Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

m) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

n) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras, lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, fornos de microondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

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

p) Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

q) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

r) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de Produção de Alimentação e Nutrição Hospitalar (Convencional, Dietas Especializadas e Fórmulas Lácteas), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

s) AContratante colocará equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade (de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde) à disposição da Contratada, conforme relação constante no Anexo 05 deste Termo de Referência.

**5.5. Obrigações Relativas à Higienização na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais/clientes, na área destinada para esse fim;

c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;

d) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

e) Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos, bancadas de granito) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

f) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

g) Remover para locais indicados pelo Contratante os resíduos de materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem (resto ingesta), conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

h) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

i) Realizar, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

j) Possuir por escrito no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborado pela Contratada, todo o processo de higienização das instalações físicas e dos equipamentos e utensílios dentro das normas sanitárias vigentes;

k) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;

l) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

**5.6. Obrigações Relativas aos Resíduos Sólidos da Produção e Distribuição de Alimentos e Nutrição Hospitalar:**

a) Proceder ao recolhimento e transporte interno dos resíduos, conforme legislação vigente e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

b) O procedimento de recolhimento dos resíduos dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde deve contemplar as etapas de: segregação, coleta interna, armazenamento, transporte interno, com vistas ao transporte externo, tratamento e disposição final, sempre obedecendo às normas da ABNT e legislação regente;

c) Embalar nos termos do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), o resíduo infectante em saco plástico específicopadronizado, branco leitoso, espessura padronizada pela ABNT (saco lixo tipo II da NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500, observando-se o disposto no item 4.8 da NBR 9191 – devem constar em saco individualmente, a identificação do fabricante e o símbolo da substância infectante, posicionando a um terço da altura de baixo). O fabricante do saco deverá deter o registro no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde, conforme Lei nº 6.360/76, regulamentada pelo Decreto nº 79.094 de 05/01/1977 e, ainda, possuir comprovante de registro ou certificado de isenção do produto;

d) Trocar o saco plástico por outro da mesma cor, nunca despejando o conteúdo da lixeira em outro recipiente, utilizando-o até o limite de 80% da sua capacidade;

e) Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota, luva de borracha, avental impermeável, máscara com filtro, quando do manuseio do resíduo embalado e retirada após esse procedimento;

f) Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura;

g) Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviço ou corredores de circulação e acesso, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como: serviço de nutrição e alimentação, lavanderia e transporte de pacientes;

h) Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante;

i) Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, containers ou similares e da área reservada aos expurgos.

j) Os objetos perfurocortante com resíduos com risco biológico devem ser acondicionados em recipientes rígidos, conforme a norma NBR 13853/97 da ABNT, preenchidos somente até dois terços de seu volume ou capacidade. Os perfurocortantes uma vez colocados em seus recipientes, não devem ser removidos por razão alguma. São exemplos de resíduos perfurocortantes – pratos e copos de louças quebrados, latas de metal, etc.

k) Deverão ser disponibilizados pela Contratada recipientes adequados para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);

l) Deverão ser disponibilizados pela Contratada os contêineres/carros adequados para o transporte dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);

m) Deverão ser disponibilizados pela Contratada sacos plásticos para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde na medida da execução do cronograma do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS): vidro (saco plástico verde); plástico (saco plástico vermelho); papéis secos (saco plástico azul); metais (saco plásticoamarelo); lixo radioativo (saco plástico laranja); lixo orgânico (saco plástico marrom); além dos sacos pretos (lixo comum) e brancos (lixo não reciclável) para resíduos.

n) OBSERVAÇÃO 01: O Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) é elaborado pela unidade geradora da Contratante, contemplando todos os grupos de resíduos gerados no estabelecimento (Grupo A, B, C e D).

**5.7. Obrigações Relativas aos Princípios Básicos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Preparar previamente todo o material necessário aos procedimentos de armazenamento, manipulação, produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar;

b) Lavar as mãos antes e após os procedimentos, inclusive quando realizados com a utilização de luvas e obedecendo as técnicas dispostas no *Manual de Higienização das Mãos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária* (ANVISA) e Portaria MS nº. 930 de 27/08/92;

c) Coletar resto ingesta na unidade de geração, para o efetivo descarte, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

d) Preparar as refeições conforme o tipo de dieta prescrita pelo Nutricionista Clínico da Contratante;

e) Realizar o processo de produção e distribuição de alimentos conforme o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e orientações da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

f) Porcionar e organizar as *refeições, alimentação avulsa, fórmula/dieta* de maneira que preservem a qualidade higiênica sanitária das mesmas, de acordo com as necessidades da Contratante;

g) Estabelecer um programa de controle das condições higiênico sanitárias das *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos*, envolvendo os processos e produtos, através de análise de amostras coletadas antes de servir as mesmas (quando industrializada anotar o número do lote de fabricação).

h) Proceder às análises microbiológicas das *refeições, fórmulas/suplementos/módulos*, conforme solicitação da contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, apresentando resultados/laudos a Contratante.

i) Cumprir o princípio de assepsia do ambiente da produção e distribuição da alimentação e nutrição, iniciando sempre da área mais limpa para a área mais suja e sinalizando com EPC’s;

j) Os materiais, EPC’s, equipamentos e utensílios da área de produção e distribuição de alimentação e nutrição, como carros de transporte de alimentos, bandejas, balcões térmicos, talheres e outros, devem ser higienizados conforme orientações contidas no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

k) Lavar e desinfetar os EPI’s utilizados na execução dos serviços e após cada turno de trabalho guardá-los em local adequado, sempre que necessário. Devem ficar guardados em armários individuais. Devem estar devidamente identificados com os nomes dos funcionários;

l) A área destinada à armazenagem, produção e distribuição de alimentação e nutrição deve ser mantida sempre limpa e organizada;

m) O Depósito de Material de Limpeza (DML), que é o local de apoio ao serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição, deve ser mantido sempre limpo e organizado;

n) É proibido comer/dormir no local onde os produtos são armazenados, produzidos e distribuídos os alimentos;

o) Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:

I. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá de identificação da Contratada;

II. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

III. Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;

IV. Falar em tom moderado;

V. Fazer a barba diariamente;

VI. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

VII. Manter os sapatos e botas limpos;

VIII. Não aplicar maquiagem;

IX. Não ausentar-se do setor em horário de trabalho;

X. Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços, exceto aliança;

XI. Os cabelos compridos devem ser mantidos presos;

XII. Manter a higiene adequada das mãos;

XIII. Tomar banho antes do trabalho;

XIV. Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;

XV. Usar desodorante sem odor;

XVI. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;

XVII. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos,

XVIII. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.

**5.8. Obrigações Relativas ao Padrão de Qualidade dos Alimentos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

**5.8.1. Padrão de Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques:**

a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;

b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na RDC nº 216, de 15/09/2004.

c) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal do Contratante;

d) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

e) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no Anexo 06 - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

f) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados nos Estabelecimento Assistencial de Saúde, quando os mesmos se fizerem necessários à recuperação do paciente, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

g) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;

h) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004;

i) Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

j) Armazenar corretamente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

k) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

l) Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

m) Preparar e distribuir as *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos* com o mesmo padrão de qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**5.8.2. Padrão de Preparo e Distribuição de Refeições:**

a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/ suplementos/módulos* aos pacientes conforme planejamento e programação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

b) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

c) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

d) Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

e) Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

f) Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

g) Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao SND da Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo;

h) 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 i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

i) Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

j) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

k) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

l) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no Anexo 06 - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

m) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final;

n) As refeições preparadas devem ser mantidas em recipientes adequados e térmicos devidamente tampados, e, quando transportadas protegidas contra chuva e incidência direta do sol em veículo de transporte dotado deequipamento de refrigeração ou outra forma igualmente adequada para manutenção da temperatura;

o) Manter o registro do controle de temperatura verificada em todo o processo de operacionalização dos alimentos em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

p) Coletar amostras de todas as *refeições/fórmulas/suplementos/módulos,* 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 necessidades de análises laboratoriais;

q) Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das *refeições/fórmulas/suplementos/módulos* fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método “APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

r) Encaminhar, conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante. A coleta das amostras de fórmulas infantis para análise microbiológica deve ser feita duas vezes ao dia, preferencialmente a cada troca de turno;

s) Responsabilizar-se pelos custos da análise microbiológica, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

t) Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

u) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;

v) Elaborar e implantar, na medida do Cronograma de Implantação da Prestação dos Serviços – Anexo 04, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;

w) Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, contendo dietas gerais e especiaisvia oral e preparações de exames, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

x) Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos da Nutrição Enteral e do Lactário a serem adotados para preparação de fórmulas/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

y) Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário à equipe de Nutricionistas do Contratante, na medida do Cronograma de Implantação da Prestação dos Serviços – Anexo 04, procedendo a revisão e atualização anual dos mesmos;

z) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário)impressos à disposição para eventuais consultas.

**5.9. Obrigações Específicas de Boas Práticas Ambientais para a Execução dos Serviços:**

**5.9.1. Uso da Água e da Energia:**

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados (Técnico em Nutrição) devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.

b) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

c) São proibidas as seguintes ações/atitudes:

I. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.

II. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionários naquele ponto de uso.

III. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

IV. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

V. Ao executar limpeza no interior de vasilhame, panelões/caldeirões é comum o funcionário encher a vasilha de água completamente.

VI. Fechar as torneiras sempre que interromper um trabalho, por mais rápida que seja a interrupção.

VII. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

VIII. Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

d) Práticas a serem promovidas para o uso adequado da água:

I. Na lavagem de folhas e legumes: desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado; lavar em água corrente escorrendo os resíduos; desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM); monitorar a concentração de cloro - não deve estar inferior a 100 PPM; monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável.

II. Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois contribuem para a economia de água, em torno de 25%; utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício; sempre que possível instalar torneiras de acionamento não manual; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar somente a quantia necessária de detergente; não utilizar água para descongelar alimentos; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; jogar os restos ao lixo.

e) Manter critérios especiais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

f) Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que apresentem eficiência energética e redução de consumo. Optar pela aquisição de equipamentos com o selo PROCEL (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) e o selo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial);

g) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração: ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

h) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

j) Comunicar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente), por meio de "Formulário de Ocorrências" sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

k) Sugerir ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

l) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

m) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

**5.9.2. Boas Práticas Ambientais - Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

a) O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

b) Quando implantado pelo Contratante Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratada;

c) No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá observar o conceito de que materiais não recicláveis são materiais para os quais ainda não são aplicadas técnicas de reaproveitamento, os quais são denominados *rejeitos*, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e outros como: cerâmicas, pratos, vidros e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos (que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada); acrílico; lâmpadas fluorescentes (acondicionadas em separado); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas (acondicionadas em separado e enviadas para fabricante). Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo, de cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

e) Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções: objetivando minimizar impactos de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados a reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

**5.9.3. Boas Práticas Ambientais – Saneantes Domissanitários:**

a) Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos de lavagem e de higienização de alimentos, equipamentos e áreas de armazenagem, produção e distribuição das refeições;

b) Utilizar racionalmente os produtos adotados, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade e livre de corantes;

c) Observar rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere: ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23/09/1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05/01/1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25/10/1978, de cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

d) Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987, visto que a relação risco x benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I é francamente desfavorável à sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;

e) Não se utilizar na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001, de saneantes domissanitários de Risco I, listados na Resolução nº 184, de 22/10/2001;

f) Observar a rotulagem quanto aos produtos desinfetantes domissanitários, conforme Resolução RDC nº 326, de 09/11/2005;

g) Em face da necessidade de ser preservada a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, somente aplicar saneantes domissanitários cujas substâncias tensoativas aniônicas, utilizadas em sua composição, sejam biodegradáveis, conforme disposições da Portaria nº 874, de 05/11/1998, RDC Nº 180, de 03/10/2006, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários.Considera-se biodegradável a substância tensoativa susceptível de decomposição e biodegradação por microorganismos; com grau de biodegradabilidade mínimo de 90%; fica definido como referência de biodegradabilidade, para esta finalidade, específica o dodecilbenzeno sulfonato de sódio. A verificação da biodegradabilidade será realizada pela análise da substância tensoativa aniônica utilizada na formulação do saneante ou no produto acabado.

h) O Contratante poderá coletar uma vez por mês e sempre que entender necessário, amostras de saneantes domissanitários, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, para análises laboratoriais. Os laudos laboratoriais deverão ser elaborados por laboratórios habilitados pela Secretaria de Vigilância Sanitária. Deverão constar obrigatoriamente do laudo laboratorial, além do resultado dosensaios de biodegradabilidade, resultados da análise química da amostra analisada;

i) Quando da aplicação de álcool, deverá se observar a Resolução RDC nº 46, de 20/02/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro;

j) Fica terminantemente proibida a aplicação de produtos que contenham benzeno em sua composição, conforme Resolução - RDC nº 252, de 16/09/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população frente aos riscos avaliados pela IARC - *InternationalAgencyResearchonCancer*, agência de pesquisa referenciada pela OMS - Organização Mundial de Saúde, para analisar compostos suspeitos de causarem câncer. Uma vez que a substância foi categorizada como cancerígena para humanos, a necessidade de resguardar a saúde humana e o meio ambiente e considerando que os riscos de exposição a tornam incompatível com as precauções recomendadas pela Lei nº 6.360, de 23/09/1976, pelo Decreto n.º 79.094, de 5/01/1977 e pela Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

k) Fica proibida a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n° 01, de 04/04/1979.

l) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato;

m) Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com funcionários da Contratada, ou com terceiros;

n) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

**5.9.4. Boas Práticas Ambientais - Poluição sonora:**

Para os equipamentos utilizados nos ambientes de armazenamento, produção e distribuição de alimentos que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme **Resolução CONAMA nº 020, de 07/12/1994,** em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

**06. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) São condições para a prestação dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar o cumprimento da legislação atinente ao seu objeto, ao meio ambiente, ao gerenciamento de resíduos, a segurança no trabalho e do trabalhador, Manipulação e Segurança dos Alimentos, bem como da legislação da Administração Pública, e, condições e condutas relacionadas neste Termo de Referência.

**6.1. Referências Legais e Normativas Pertinentes ao Objeto:**

a) São condições para a prestação dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, o cumprimento da legislação atinente ao seu objeto, ao meio ambiente, ao gerenciamento de resíduos, a segurança no trabalho e do trabalhador, bem como da legislação da administração pública, e, condições e condutas relacionadas neste Termo de Referência.

**6.1.1. Decretos:**

|  |
| --- |
| 1. Decreto nº. 680, de 23/11/1998 - Código Sanitário do Estado do Tocantins. |
| 1. Decreto nº. 79.094 de 05/01/1977 - Regulamenta a Lei nº 6.360, de 23/09/1976. |

**6.1.2. Leis:**

|  |
| --- |
| 1. Lei n.º 9.836/1999 - Saúde Indígena no âmbito do SUS. |
| 1. Lei nº. 8.666/1993 – Licitações e Contratos. |
| 1. Lei nº 6.360 de 23/09/1976 – Dispõe sobre a vigilância Sanitária de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos. |
| 1. Lei n.º 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente) - Acompanhantes de crianças. |
| 1. Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor. |
| 1. Lei nº. 8.080, de 19/09/1990 – Lei Orgânica da Saúde. |
| 1. Lei nº. 8.142, de 28/12/1990 - dispõe sobre a participação da comunidade e transferências intergovernamentais. |
| 1. Lei n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso) - Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos. |
| 1. Lei n.º 11.108, de 07/04/2005 – Acompanhantes para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (PPPs). |

**6.1.3. Normas:**

|  |
| --- |
| 1. Norma da ABNT NBR 10004 / 2004 – Dispõe sobre a classificação dos Resíduos Sólidos. |
| 1. Norma da ABNT NBR 10005 / 2004 – Procedimento para obtenção do extrato Lixiviado de Resíduos Sólidos. |
| 1. Norma da ABNT NBR 10006 / 2004 - Solubilização de Resíduos sólidos. |
| 1. Norma da ABNT NBR 10007 / 2004 - Amostragem de Resíduos Sólidos. |
| 1. Norma da ABNT NBR 12810 / 93 – Manuseio de resíduos de serviços de saúde. |
| 1. Norma NBR 13853/97 da ABNT - Recipientes Rígidos. |
| 1. Normas da ABNT NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500. |
| 1. NR – 15 /2004 – Exposição aos riscos físicos à saúde do trabalhador. |
| 1. NR – 18 /2004 – Condições de ambiente de trabalho na indústria de construção. |
| 1. NR – 24 / 2004 - Oferta de espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal. |
| 1. NR – 26/2004 - Sinalização de Segurança e NR-18 – andaimes. |
| 1. NR – 32 / 2004 - Segurança e Saúde no Trabalho em Serviço de Saúde. |
| 1. NR - 4 / 2009 - Certificado de aprovação para Equipamento de Proteção Individual - EPI 154.000-9. |
| 1. NR – 7/2004 - Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional. |
| 1. NR – 9 / 2004 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais. |

**6.1.4. Portarias:**

|  |
| --- |
| 1. Portaria ANVISA nº 15, de 23/08/1988 - Dispõe sobre o regulamento para o registro de produtos saneantes domissanitários. |
| 1. Portaria GM/MTE 485, de 11 de novembro de 2005. - Aprova a Norma Regulamentadora nº. 32, que versa sobre a Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde. |
| 1. Portaria MS n.º 930 de 27/08/92 – Dispõe sobre normas para o controle das infecções hospitalares. |
| 1. Portaria MS nº 1428 de 26/11/1993 – Dispõe sobre o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos. |
| 1. [Portaria MS/GM nº 1.016, de 26 de agosto de 1993](http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=757)  - Aprova as normas Básicas para Implantação do Sistema de Alojamento Conjunto. |
| 1. Portaria MTE Nº. 3.214, de 08/06/1978 - Aprova as Normas Regulamentadoras - NRs sobre Segurança e Medicina do Trabalho. |
| 1. Portaria n.º 262, de 29/05/2005 – Dispõe sobre o registro do Técnico de Segurança do Trabalho no Ministério do Trabalho e Emprego. |
| 1. Portaria nº 874, de 05/11/1988 – Dispõe sobre a biodegradabilidade dos tensoativos aniônicos para produtos saneantes domissanitários. |
| 1. Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987 - Dispõe sobre a correta manipulação de produtos químicos (aerossóis) |
| 1. Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 - Aprova as Normas Regulamentares - N.R. da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT. |
| 1. Portarias DISAD - Divisão Nacional de Vigilância Sanitária nº 8, de 10/04/1987 e nº 13/MS/SNVS, de 20/06/1988 – dispõe sobre as normas pertinentes a ceras e polidores de assoalhos, móveis e metais. |

**6.1.5. Resoluções:**

|  |
| --- |
| 1. RDC ANVISA n º 216 de 15/09/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. |
| 1. Resolução CONAMA nº 020, de 07/12/1994 – Institui o selo ruído como forma de indicação do nível de potência sonora. |
| 1. [RDC ANVISA nº 48 de 2/06/2000](http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=6182) - Aprova o Roteiro de Inspeção do Programa de Controle de Infecção Hospitalar. |
| 1. RDC ANVISA nº 63, de 06/07/2000 – Regulamento técnico para fixação dos requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. |
| 1. Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001 – dispões sobre saneantes domissanitários de Risco I. |
| 1. RDC ANVISA nº 184, de 22/10/2001 - atualizar normas de registro de produtos Saneantes Domissanitários e outros de natureza e finalidades idênticas, com base na Lei 6360/76 e seu Regulamento Decreto nº 79.094/77 e Lei nº 9.782/99 - alteração da Resolução 336, de 30/07/1999. |
| 1. RDC ANVISA nº 46, de 20/02/2002 - aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro. |
| 1. Resolução CONAMA nº 301 de 21/03/2002 – Dispões que as empresas fabricantes e as importadoras de pneumáticos para uso em veículos automotores e bicicletas ficam obrigadas a coletar e dar destinação final a estes. |
| 1. RDC ANVISA nº 275, de 21/10/2002 (republicada em 02/11/2002) – Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação – BPF que deve ser aplicados aos estabelecimentos/industrializadores de alimentos. |
| 1. RDC ANVISA nº 252, de 16/09/2003 – Dispões sobre a fabricação, distribuição ou comercialização de produtos avaliados e registrados pela ANVISA que contenham o BENZENO, em sua composição, admitida, porém, a presença dessa substância, como agente contaminante, em percentual não superior a 0,1% v/v. |
| 1. RDC ANVISA nº. 306 07/12/2004 – Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde. |
| 1. RDC ANVISA nº 358 de 29/04/2005 – Estabelece a necessidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. |
| 1. RDC ANVISA nº 302, de 13/10/2005 - Regulamento Técnico para funcionamento de Laboratórios. |
| 1. RDC ANVISA nº 180, de 03/10/2006 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários. |
| 1. RDC ANVISA nº. 14, de 28/02/2007 - Regulamenta as condições para o registro dos produtos saneantes com ação antimicrobiana. |
| 1. Resolução CONAMA nº 401 de 5/11/2008 – Estabelece os valores máximos de chumbo, cádmo e mercúrio em pilhas e baterias e o correto manejo e descarte destes. |
| 1. RDC ANVISA nº 52, de 22/10/2009 - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. |
| 1. RDC ANVISA nº 42, de 25/10/2010 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de disponibilização de preparação alcoólica para fricção antisséptica das mãos, pelos serviços de saúde do País, e dá outras providências. |

**6.1.6. Manuais:**

|  |
| --- |
| 1. BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Manual de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde: Anvisa, 2006. |
| 1. BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Segurança do Paciente em Serviços de Saúde - Higienização das Mãos.** Brasília: Anvisa, 2009, 105 pág. |
| Instrução Normativa no 02, de 30/04/2008 - Disciplina a contratação de serviços, continuados ou não, por órgãos ou entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais - SISG. |

**6.2. Conceitos a serem Entendidos, Seguidos e Aplicados:**

**6.2.1. Conceitos Básicos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

**a) ALIMENTOS PREPARADOS:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação destinados ao consumo.

**b) ANTISSEPSIA:** operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

**c) ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL:** Dieta geral e especial via oral destinadas pacientes adultos e infantis, acompanhantes e funcionários.

**d) ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que apresenta micro-organismos prejudiciais à saúde, mas apresenta características sensoriais normais.

**e) ALIMENTOS PERECÍVEIS:** Alimentos sujeitos à deteriorização por ação da temperatura ambiente, num período relativamente curto.

**f) ALIMENTOS NÃO - PERECÍVEIS:** alimentos cuja deteriorização em temperatura ambiente ocorre após um período relativamente longo.

**g) ALIMENTOS DIET:** São alimentos isentos de algum tipo de nutrientes, preparados para atender às restrições dietéticas específicas de várias doenças.

**h) ALIMENTAÇÃO NO 1º ANO DE VIDA:** a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes).

**i) BOAS PRÁTICAS:** procedimentos que são adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**j) CONTAMINANTES:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**k) CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**l) DESINFECÇÃO:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**m) DIETA BRANDA:**Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

**n) DIETA GERAL/LIVRE:**Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

**o) DIETA PASTOSA:**Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos.

**p) DIETA LEVE:**Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral.

**q) DIETA LÍQUIDA:**Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.

**r) DIETAS PARA DIABÉTICOS:**Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes,

aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida.

**s) DIETAS HIPOSSÓDICAS:**Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

**t) DIETAS HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICAS:**Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer /quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

**u) DIETAS HIPOCALÓRICAS:**Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

**v) DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICA:**Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos

gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

**w) DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS:**Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

**x) FÓRMULAS INFANTIS ESPECIAIS:** São fórmulas manipuladas para melhor adaptação a fisiologia do lactente e suas necessidades específicas.

**y) HIGIENIZAÇÃO:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**z) LACTÁRIO:** local destinado a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

**aa) AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS:** ambiente onde são manipuladas as dietas especializadas (nutrição enteral) e as fórmulas lácteas.

**bb) LIMPEZA:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**cc) MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**dd) MANIPULADORES DE ALIMENTOS:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

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

**ff) MÓDULOS:** Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

**gg) NUTRIÇÃO ENTERAL:** Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

**hh) NUTRIÇÃO ENTERAL NORMAL:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.

**ii) NUTRIÇÃO ENTERAL ESPECIAL:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.

**jj) NUTRIÇÃO ENTERAL (NE) EM SISTEMA ABERTO:**requer manipulação prévia a sua administração, para uso imediato ou atendendo a orientação do fabricante.

**kk) RESÍDUOS:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**ll) SUPLEMENTO NUTRICIONAL:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-protéico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta.

**mm) TERAPIA NUTRICIONAL:**A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. Pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

**6.2.2. Saneantes DomissanitáriosUtilizados nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:**

a)Saneantes Domissanitários são substâncias ou produtos destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum, e no tratamento de água para consumo humano (somente desinfecção), desinfecção de hortifrutícolas, e produtos para jardinagem amadora.

b) Produtos Químicos são substâncias sólidas, líquidas ou gasosas que tem característica de ser inflamável, corrosivo, ou tóxico e que pode causar danos ao homem ou ao meio ambiente.

c) A Contratada para adquirir os produtos químicos utilizados na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deve obedecer aos critérios abaixo relacionados, e, consultar a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a qual compete o papel de fiscalizar o cumprimento dos mesmos.

**c1) Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção dos germicidas:**

**Primeiro Critério** - necessidades de uso, bem como os produtos existentes no mercado, e procurar responder as questões que se seguem, para avaliação de produtos diferentes:

1) Formulação: Quais os produtos ativos e a concentração de cada um?

2) Ação sobre patógenos: quais são eliminados, quais não são? Qual, a concentração e tempo de exposição para eliminar cada um?

3) Efeitos de alcalinidade ou acidez: A ação do germicida aumenta ou diminui por elementos ácidos ou alcalinos?

4) Materiais estranhos: Qual a extensão da sujidade ou outras substancias estranhas que podem influenciar a eficácia do produto?

5) Incompatibilidades: O produto é afetado pela dureza da água, sabões, detergentes ou outros produtos químicos?

6) Corrosividade: Caso exista ataque químico aos metais, a que temperatura ou a que concentração isto ocorre?

7) Efeitos indesejáveis: É irritante dérmico? A que concentração? É tóxico ou sua toxicidade é cumulativa? Causa reações alérgicas? Pode manchar ou descolorir?

8) Custo: O custo deve ser determinado pelo produto pronto para uso, bem como a quantidade gasta para produzir o efeito desejado.

9) Uso: As informações necessárias estão disponíveis? Encontram-se adequadamente no rótulo? Existem limitações listadas?

**Segundo Critério**- os germicidas devem preencher os requisitos básicos estabelecidos pela legislação em vigor:

1) Lei nº 6.360 de 23/09/1976;

2) Decreto nº 79.094 de 05/01/1977;

3) Portaria ANVISA nº 15, de 23/08/1988 que dispõe sobre o regulamento para o registro de produtos saneantes domissanitários com ação antimicrobiana, apresentando: certificado de registro no Ministério da Saúde, em vigor (5 anos), com as características básicas do produto aprovado; laudos de testes no INCQS (Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde) ou laboratório credenciado para este fim; laudo do produto;

4) Outras legislações que os substituam.

**c2) Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção de produtos de limpeza de superfícies:**

**Primeiro Critério**- quanto às superfícies, equipamentos e ambiente:

a) Natureza da superfície a ser limpa ou desinfetada, e se a mesma pode sofrer corrosão ou ataque químico;

b) Tipo e grau de sujidade e sua forma de eliminação;

c) Tipo de contaminação e sua forma de eliminação (micro-organismo envolvido com ou sem matéria orgânica presente);

d) Qualidade de água e sua influencia na limpeza e desinfecção;

e) Método de limpeza e desinfecção, tipo de máquinas e acessórios existentes. Caso o germicida entre em contato direto com funcionários, considerar irritação dérmica e toxicidade.

f) Segurança na manipulação e uso.

**Segundo Critério**- Quanto ao tipo de germicida:

a) Tipo de agente químico e concentração;

b) Tempo de contato para ação;

c) Influência da luz, temperatura e pH;

d) Interações com íons;

e) Toxicidade;

f) Inativação ou não em presença de matéria orgânica;

g) Prazo de validade para uso e estabilidade;

h) Condições para uso seguro;

i) Necessidade de retirar resíduos após utilização.

**6.3. Barreiras de Proteção a serem Usadas nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:**

Os equipamentos de proteção podem ser de uso individual (EPI) ou coletivo (EPC), e destinam-se a proteger os profissionais contra riscos biológicos, químicos ou físicos, durante o exercício das suas atividades. É imprescindível a adesão dos funcionários e sua conscientização quanto à necessidade e importância do uso correto dos EPI’s e EPC’s.

**6.3.1. Equipamentos de Proteção Individual (EPI):**

a) Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) tem por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização de determinadas tarefas. É composto de óculos, luvas de borracha, botas de borracha, sapato de segurança em couro fechado, avental impermeável, máscara, gorro, protetor auricular, capa de chuva, cintos de segurança para janelas, vidros e outros;

b) Tipos de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) a serem utilizados nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:

|  |
| --- |
| **b1) Óculos:** |
| 1. Devem ser usados quando da execução de limpeza de áreas que estejam localizadas acima do nível da cabeça, em que ocorra o risco de respingos em pele ou mucosas da face; 2. Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos de microorganismos ou de materiais perigosos; 3. Devem ser lavados e desinfetados após o uso; 4. Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa. |

|  |
| --- |
| **b2) Luvas Descartáveis:** |
| 1. Devem ser utilizadas quando se fizer necessária à manipulação de alimentos prontos para consumo; 2. Devem usados quando da manipulação e preparo de alimentos que não serão submetidos a tratamento térmicos, inclusive folhosos que já foram higienizados adequadamente. 3. Devem ser utilizadas para manipulação de produtos perecíveis que não serão submetidos a tratamento térmico posterior e para medições de temperatura de produtos; 4. Devem ser utilizadas na preparação das mesas (manipulação de pratos, talheres, copos e dobraduras de guardanapos); 5. Devem ser descartadas ao final de cada procedimento.   **Observação:** Não deverão ser utilizada junto a equipamentos emissores de calor ou em operação de máquinas de moagem, trituração, moldagem ou no uso de água quente. |

|  |
| --- |
| **b3) Luvas de borracha (látex):** |
| 1. Deverá ser utilizado com o objetivo de proteger as mãos, ser de material resistente e possuir cano alto para proteção do antebraço. **A equipe que manipula alimentos não deverá utilizar luvas de procedimentos ou cirúrgicas.** 2. Devem ser para a proteção do manipulador de alimentos e devem ser distintas a cada tipo de atividade, ou seja, luvas diferentes para lavagem de panelas e utensílios; coleta e transporte de resíduos; higienização de tambores e áreas de resíduos; manipulação de produtos químicos; 3. Devem ser utilizadas sempre que houver possibilidade de contato com materiais e superfície contaminados ou produtos químicos. 4. Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados; 5. Devem ser descartadas quando se apresentarem danificadas, mesmo por minúsculos furos; 6. Devem ser usadas rotineiramente para a realização de limpeza, de desinfecção e na manipulação de resíduos (lixo); 7. Quando contaminadas, devem ser retiradas com técnica para evitar que as mãos limpas toquem na parte externa contaminada das luvas. 8. Ao tocar maçanetas, portas, telefones, botões de elevadores, etc, utilizarem à técnica adequada ou correta para calçar e retirar as luvas; 9. Lavar as mãos antes de calçar e após retirar as luvas; 10. Após o uso, e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão; 11. Devem ser guardadas secas e em local próprio. |

|  |
| --- |
| **b4) Luvas Térmicas:** |
| 1. Devem ser utilizadas no manuseio de equipamentos emissores de calor e no manuseio de utensílios quentes. |
| **b5) Luvas em Malha de Aço:** |
| 1. Devem ser utilizadas no pré-preparo de produtos cárneos em geral (corte e desossa de aves, bovinos, suínos). |

|  |
| --- |
| **b6) Luvas de malha de aço** |
| 1. Estas luvas são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas; 2. Após sua utilização, a higienização deve ser feita com detergente e enxaguando em água corrente e desinfetando por fervura durante 15 minutos. Guardar em local seco e limpo. |

|  |
| --- |
| **b7) Botas de Borracha:** |
| 1. Devem ser utilizadas para a proteção dos pés e parte das pernas nas atividades em que exista utilização de grande quantidade de água e produto, e, risco de queda; 2. Deve ser impermeável, ter cano alto, e solados antiderrapantes; 3. Devem ser de uso individual; 4. Ao final da jornada de trabalho devem ser higienizadas e guardadas em local adequado. |

|  |
| --- |
| **b8) Sapatos de Segurança antiderrapante em Couro Fechado:** |
| 1. Devem ser utilizados durante a permanência do trabalhador dentro do estabelecimento de saúde; 2. Devem ser higienizado conforme instruções do fabricante; 3. Não devem ser utilizados em contato com água ou umidade. |

|  |
| --- |
| **b9) Aventais:** |
| 1. Devem ser longo e impermeável; 2. Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes; 3. Devem estar limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário; 4. Após o uso, deve ser retirado com técnica correta, sem ter contato com a parte externa, e em seguida fazer a desinfecção. |

|  |
| --- |
| **b10) Máscaras e Respirador Purificador de Ar de Segurança:** |
| 1. Deve ser usada em casos de porcionamento de alimentos preparados; 2. Deve ser utilizada durante a distribuição das refeições nos leitos; 3. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção contra contaminação por microorganismos e inalação de gases tóxicos oriundos de soluções desinfetantes e resíduos; 4. Devem cobrir boca e nariz; 5. Devem ser descartadas quando se tornarem impróprias para o uso, conforme as instruções do fabricante; 6. Não devem ser utilizadas dependuradas no pescoço, devendo ser mantidas sob proteção de saco plástico e utilizadas apenas quando necessário; 7. A máscara provida de filtro deve ser trocada conforme as instruções do fabricante; 8. Os filtros do **Respirador Purificador de Ar de Segurança** devem ser trocados conforme as instruções do fabricante. |

|  |
| --- |
| **b11) Gorro:** |
| 1. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção do couro cabeludo e também para que não haja queda de cabelo durante a manipulação dos alimentos; 2. b) Devem ser utilizadas em todas as áreas onde os alimentos são armazenados e manipulados. |

|  |
| --- |
| **b 12) Protetor Auricular:** |
| 1. Devem ser utilizado pelo trabalhador quando o mesmo for manusear equipamento com ruídos acima de 85 decibéis; 2. Devem ser higienizado conforme as instruções do fabricante. |

**OBSERVAÇÃO:** Para o funcionário responsável pela coleta interna dos resíduos, onde o volume a ser coletado é grande, as luvas e botas devem ser de cano longo, o uso do avental impermeável é obrigatório e a máscara deve ser provida de filtro para proteção contra risco biológico e gases tóxicos.

**6.3.2.Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC):**

a) Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) tem por finalidade a prevenção de acidentes com pacientes, funcionários e visitantes durante a realização de determinadas tarefas. É composto de placas sinalizadoras, cones, fitas zebradas, e outros;

b) Tipo de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) a serem utilizados a serem utilizados nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:

|  |
| --- |
| **c 1) Placas Sinalizadoras:** |
| a) Devem apresentar desenhos que permitem aos transeuntes identificar a situação da área delimitada (ex: Piso escorregadio, piso molhado);  b) Devem estar sempre limpas;  c) Após o uso, deve ser retirado e guardada em local adequado. |

|  |
| --- |
| **c 2) Cone de Sinalização e Fita Zebrada:** |
| a) Devem ser utilizadas para sinalização e delimitação da área  b) Após o uso, deve ser retirados do local. |

**07.METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL**

**7.1. Descrição dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Convencional:**

a) A produção e distribuição de alimentação convencional ocorrerão nas instalações dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde da Contratante, conforme Anexo 01 – Relação de Endereços.

b) A prestação de serviços de nutrição e alimentação deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido (ver Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados -Anexo 06), o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

c) Os Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Convencional consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:

I. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

II. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

III. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

IV. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

V. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

VI. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

VII. Coleta de amostras da alimentação preparada;

VIII. Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;

IX. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme prazo pré-determinado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde;

X. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

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

e) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

f) Fornecer *alimentação avulsa*, tais como:

I. Água de coco

II. Iogurte

III. Bebida láctea com sabor

IV. Bebida à base de extrato de soja

V. Água mineral restritamente para pacientes imunodeprimidos

VI. Suco embalagem longa vida restritamente para pacientes imunodeprimidos

**7.1.1. Horários de Distribuição de Alimentação Convencional:**

a)O horário da distribuição das refeições será pré-determinado por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde,observando o funcionamento ininterrupto dos mesmos, e respeitando a jornada de 44 horas semanais.

**7.1.2. Cardápio de Alimentação Convencional:**

**7.1.2.1. Regras Gerais para a Elaboração do Cardápio de Alimentação Convencional:**

a) A elaboração do cardápio diário deve ter como parâmetro a Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados -Anexo 06, podendo este variar de acordo com o perfil da clientela (comensais) dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde para atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas.

b) O Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições.

c) A *FichaTécnica Dietética* de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

d) A Contratada deve elaborar dois cardápios mensais para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam: cardápios para *pacientes;* cardápios para *acompanhantes e funcionários*. Devendo ser um cardápio para o plantão ímpar e outro para o plantão par. Estes cardápios só podem ser repetidos uma vez a cada trimestre:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1º Trimestre** | | | **2º Trimestre** | | | **3º Trimestre** | | | **4º Trimestre** | | |
| **1** | **2** | **3** | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| A  B | C  D | E  F | A  B | C  D | E  F | A  B | C  D | E  F | A  B | C  D | E  F |

e) A Contratada deve elaborar os cardápios mensais para os grupos de comensais (clientes) a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do Estabelecimento Assistencial de Saúde onde não existir condições de aplicabilidade do item anterior (letra d);

f) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

g) O Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer nos cardápios o consumo das partes não convencionais dos alimentos que gerem benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, aumentando a economia de alimentos e qualidade da alimentação;

h) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e considerando a estrutura física, materiais e equipamentos disponíveis em cada Estabelecimento de Assistencial Saúde.

i) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros.

j) A Contratada deverá elaborar *FichaTécnica Dietética* de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

k) A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante;

l) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais;

m) Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para *pacientes, acompanhante e funcionários*, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Contratante;

n) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos *pacientes* cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

o) Preparar, em casos especiais e de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante, molhos especiais a base de limão, vinagretes, especiarias, erva aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas;

*p) Almoço, Jantar, Desjejum, Colação, Lanche e Ceia* devem ser servidos em bandejas térmicas compartimentadas de polietileno, com refil descartável e em bandejas descartáveis com capacidade para armazenar líquido em recipientes com tampas descartáveis e sólidos com papel filme ou tampas descartáveis.

q) Variar bastante as frutas (laranja, tangerina, banana, melão, mamão, melancia, abacaxi, abacate, maçã, goiaba, etc.) os sucos de polpa natural;

r) Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante;

s) A Contratada deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos *pacientes, funcionários e acompanhantes* pelo menos duas vezes ao ano.

**7.1.2.2. Tipos de Cardápios por Grupo de Clientes/Comensais:**

|  |  |
| --- | --- |
| **TIPO DE CARDÁPIO E REFEIÇÃO** | **DESCRIÇÃO** |
| Refeições para os Funcionários | a) Cardápio variado, com preparações padronizadas por fichas técnicas, boa apresentação, com opções para o prato principal;  b) Cardápio do almoço e jantar contendo duas opções de salada (cozida - vegetal B; e crua – vegetal A) guarnição (Vegetal C, Massas, Farinhas, etc.) arroz, feijão, prato protéico, suco de polpa e sobremesa (alternar frutas e doces variados).  c) Educação nutricional no refeitório (cartazes, folders, banners, etc.), cardápio diferenciado aos funcionários portadores de patologias crônicas ou pós-cirúrgicos dietas especiais para o funcionário, ele deverá informar ao SND da contratada sua escala, mensalmente, junto com um atestado médico confirmando tal necessidade.  d) Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante;  e) Oferecer durante a distribuição das refeições temperos tipo molho de pimenta em conserva, farinha de mandioca, azeite, vinagre, sal, todos industrializados. |
| Refeições para Crianças menores de 2 anos | a) Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos.  b) As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial; com variedade em todas as refeições, e em todas as preparações.  c) Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios;  d) Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.  e) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária. |
| Refeições para Crianças de 2 a 12 Anos | a) O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança;  b) A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades como aceitação, devendo incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados, cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;  c) É capacitada a escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento a anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante, acompanhado de um aumento na ingestão alimentar;  d) Em relação ao cardápio de dieta geral de adulto, a alimentação geral de pacientes infantis deverá ser acrescida de uma colação;  e) A textura dos alimentos deve ser adequada, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;  f) A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada as suas necessidades fisiológicas e patológicas.  g) Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.  h) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária |
| Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos | a) A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral ou dos funcionários, podendo ser adaptado a realidade de cada unidade hospitalar;  b) A dieta geral destinada aos acompanhantes distribuídos em 04 (quatro) refeições diárias, desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares. Em caso do acompanhante apresentar alguma particularidade ou patologia (mãe nutriz, diabetes....), a Contratante deverá avaliar a necessidade de oferecer lanches complementares a estes acompanhantes. |

**7.2. Tipos de Dietas de Alimentação Convencional:**

a) Os tipos de dietas a serem preparadas para Pacientes Adultos e Infantis são:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de Dieta** | **Características** |
| **Dieta Geral Paciente Adulto** | Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:   1. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. 2. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. 3. Distribuição: em **06 (seis)** refeições diárias: **desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia**, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia. |
| **Dieta Branda** | Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:   1. Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica; 2. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias; 3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica; 4. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral. 5. Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: 6. Incluir apenas o caldo do feijão; 7. Não incluir vegetais crus nas saladas; 8. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, deverão ser servidas depois de cozidas; 9. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; 10. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados. |
| **Dieta Pastosa** | Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.   1. Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa; 2. Distribuição: 06 (seis) refeições; 3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. 4. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Ex: Feijão batido tipo tutu; carnes desfiadas e/ou moídas, ovo cozido, purês de legumes, pirão, etc. 5. Com base na avaliação nutricional e de aceitação do paciente, incluir, sempre que necessário suplemento e/ou módulos para fornecer aporte calórico adequado ao paciente determinados pela equipe de nutrição da contratante. |
| **Dieta Leve** | Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:   1. Consistência: semilíquida. 2. Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia). 3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. 4. Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). 5. Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde. 6. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta. |
| **Dieta Líquida ou Líquida - Pastosa** | Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:   1. Consistência: líquida - pastosa, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida ou líquida - pastosa. 2. Distribuição: 06 refeições diárias. 3. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta. |
| **Dietas para Diabéticos** | Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.  Podem ter consistência normal, branda, leve, líquida - pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve).  Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:   1. Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante e em quantidade determinada pelo mesmo; 2. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet”; 3. No lanche e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta; 4. No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes cozido ou vegetal folhoso, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia; 5. As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios e integrais sempre que houver restrições ao total calórico;   Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos. |
| **Dietas Hipossódicas** | Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.  O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida). |
| **Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica** | Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.  O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:   1. No desjejum - frios ou geléia; 2. Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado; 3. No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário. 4. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica. |
| **Dietas Hipocalóricas** | Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas do **Contratante**, a partir da avaliação nutricional. |
| **Dietas Hipocolesterolêmicas ou Hipolipídicas** | Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta. |
| **Dietas ricas em fibras ou laxativas** | Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.  Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.  As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g. |
| **Outras Dietas Especiais** | Deverá ter padronizado cardápio para outras dietas como: constipastes, sem irritantes, sem lactose, sem glúten, líquida completa, líquidos claros, líquida de prova, líquida mínima de resíduos, hipocalêmica, definidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do estabelecimento assistencial de saúde, onde a contratada prestará o serviço. |
| **Dietas para Imunodeprimidos** | É proibido oferecer ao paciente imunodeprimido alimentos crus e mal cozidos e água não mineral. Proceder higienização rigorosa das mãos e utensílios que tiverem contato com os alimentos cozidos. Quando não for possível ofertar frutas que sejam consumidas sem casca, deve ser retirada a casca para evitar contaminação. Os sucos de frutas devem ser do tipo longa vida e a água mineral deve ser ofertados em embalagens individual restritamente pra esse grupo de pacientes. |

**7.2.1. Tipos de Refeições das Dietas Gerais e Dietas Especiais da Alimentação Convencional:**

a) Para a composição das refeições das dietas gerais e dietas especiais da alimentação convencional deverá ser utilizado como parâmetro a ***Relação Per Capita de Produtos Alimentícios Padronizados constantes no* Anexo 06, deste Termo de Referência,** para que sejam produzidas e oferecidas as unidades de refeições conforme o grupo de comensais/clientes padronizados a seguir:

I. Grupo de Comensais/Clientes Pacientes:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Adulto e acima de 12 anos** | | | | | | | |
| **Tipo de Refeição** | **Tipo de Dieta** | | | | | | |
| **Líquida** | **Líquida Pastosa** | **Leve** | **Branda** | **Geral** | **Hiperproteica- Hipercalórica** | **Hipocalórica** |
| 1. Desjejum | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim |
| 1. Colação | Sim | Sim | **Não** | **Não** | **Não** | Sim | Sim |
| 1. Almoço | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim |
| 1. Lanche | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim |
| 1. Jantar | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim |
| 1. Ceia | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Infantil 2 a 12 anos** | | | | | | | | |
| **Tipo de Refeição** | **Tipo de Dieta** | | | | | | | |
| **Líquida** | **Líquida Pastosa** | **Leve** | **Branda** | **Geral** | **Hiperproteica- Hipercalórica** | **Hipocalórica** | |
| 1. Desjejum | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | |
| 1. Colação | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | |
| 1. Almoço | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | |
| 1. Lanche | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | |
| 1. Jantar | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | |
| 1. Ceia | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | Sim | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Infantil menor de 2 anos** | | | | | | | |
| **Tipo de Refeição** | | | | | | | |
| 1. Suco de Frutas | | | | | | | |
| 1. Papa Doce | | | | | | | |
| 1. Chá de Ervas | | | | | | | |
| 1. Papa Salgada | | | | | | | |

I. Grupo de Comensais/Clientes funcionários e acompanhantes (exceto acompanhantes legalmente instituídos) ficam pré-estabelecidas 04 refeições, quais sejam: desjejum, almoço, lanche ou ceia e jantar (quatro refeições diárias).

**a) OBSERVAÇÃO 01:** as refeições são pré-estabelecidas por grupo de comensais/clientes, no entanto, caso haja a necessidade de se ofertar algum tipo de refeição fora do estabelecido deverá ser atendido e cobrado o preço unitário da refeição equivalente.

**b) OBSERVAÇÃO 02:** em caso de oferta avulsa do chá de ervas considerar-se-á o preço equivalente ao chá de ervas do Grupo de Comensais/Clientes Paciente Infantil menor de 2 anos.

**7.3. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros da Alimentação Convencional:**

a) No recebimento de gêneros alimentícios e outros materiais consumíveis deverão ser observados pela **Contratada**:

I. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

II. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

III. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

IV. A integridade e a higiene da embalagem;

V. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

VI. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

VII. As características específicas de cada produto;

VIII. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

IX. O recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara ou Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde.

X. Os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo **Contratante**, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

b) No recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.) deverão ser observados pela **Contratada**: a procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. As temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes são:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de Carne** | **Temperatura** |
| Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos) | Até 6°C com tolerância até 7°C |
| Carnes congeladas | - 18°C com tolerância até – 15°C |
| Frios e embutidosindustrializados | Até 10°C ou de acordo com o fabricante |
| Produtos salgados, curados ou defumados | Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante |

c) A **Contratada** deverá observar no recebimento de hortifrutigranjeiros: tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. As temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros são:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de Hortifrutigranjeiro** | **Temperatura** |
| Hortifrutigranjeirospré-processadoscongelados | - 18°C com tolerância até –15°C |
| Hortifrutigranjeirospré-processadosresfriados | Até 10°C ou de acordo com o fabricante |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados “*in natura*“ | Temperaturaambiente |

d) No recebimento de leite e derivados deverão ser observados pela Contratada: a procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

e) Deverá ser conferido rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. As temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados são:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de Leite** | **Temperatura** |
| Leite “i*n natura*“ e seus derivados (lacticínios, etc.) | Até 10 °c ou de acordo com o fabricante |
| Embalagens tipo longa vida (tetra park) | Temperaturaambiente |

f) No recebimento de estocáveis deverão ser observados pela Contratada que: devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceas e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

g) A Contratada deverá observar e atender a temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis de Produtos Estocáveis eProdutos Estocáveis Temperatura Ambiente.

h) No recebimento de sucos e demais produtos industrializados deverão ser observados pela Contratada: a procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. As temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados são:

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

i) No recebimento dedescartáveis, produtos e materiais de limpeza deverão ser observados pela **Contratada**:

I. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

II. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

III. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

**7.4. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros da Alimentação Convencional:**

a) No armazenamento de gêneros alimentícios e insumos necessários à produção e distribuição da alimentação devem ser adotadas as seguintes medidas:

I. Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

II. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

III. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;

IV. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

V. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

VI. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

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

VIII. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

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

X. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

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

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

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

XIV. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

XV. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

XVI. Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

XVII. Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

XVIII. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

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

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

XXI. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

XXII. Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

XXIII. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

XXIV. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

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

XXVI. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

XXVII. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;

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

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

**7.5. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos – Alimentação Convencional:**

a) No pré-preparo e preparo dos alimentos deve-se obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos:

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

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

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

IV. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;

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

VI. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

VII. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;

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

IX. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

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

XI. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

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

XIII. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

XIV. A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

XV. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo: lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha; colocar, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos. Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas e ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras; não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas; cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as; cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

**7.6. Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional:**

a) Fica sob responsabilidade da Contratada a aquisição dos mobiliários (inclusive bancadas), equipamentos e utensílios que não existir e necessários para a manipulação (produção e distribuição das refeições) da alimentação convencional:

I. Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da alimentação;

II. Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados;

III. Os mobiliários (inclusive bancadas), equipamentos e utensílios necessários a continuidade da prestação do serviço, poderão, a critério da contratante, serem incorporados ao patrimônio publico ao termino da execução do contrato sem ônus para o Estado.

**7.7. Higienização dos Alimentos:**

|  |
| --- |
| **Regras Básicas** |
| 1. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios; 2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis; 3. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir; 4. As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas; 5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos); 6. Utilizar água potável; 7. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios; 8. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos; 9. Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C. |
| **Regras Específicas para Hortifrutigranjeiros** |
| 1. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos; 2. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis; 3. Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C; 4. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização. |
| **Regras Específicas para Cereais e Leguminosas** |
| 1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros); 2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção. |

**7.8. Porcionamento da Alimentação Convencional:**

a) O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

b) As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais, descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

c) Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

**7.9. Acondicionamento e Distribuição das Refeições da Alimentação Convencional:**

a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo: *nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta*, sendo que a **terminologia** das dietas será determinada pelo **Contratante**.

b) Os alimentos preparados devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

c) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas.

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

e) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitora e registrada em impressos próprios pela Contratada.

f) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante.

g) Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

h) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em veículos fechados e apropriados protegidas contra chuva e incidência direta do sol com controle rigoroso de temperatura.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:** | |
| **No desjejum:** | 1. Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200 ml; 2. O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; 3. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. |
| **No almoço e jantar:** | 1. As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável plástica com tampa com capacidade para 350 ml; 2. Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de três divisórias com tampa ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml; 3. Sopa dos lactentes e dieta líquida deverá ser acondicionada em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml; 4. Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml. |
| **Quanto à sobremesa:** | 1. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. 2. Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110ml. 3. A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e também, bandejas forradas com toalha descartáveis, devidamente aprovadas pelo Contratante; 4. A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética; 5. As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis com tampa adequadas às necessidades, quantidades e ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição. |

**7.10.Higienização das Instalações Físicas e dos Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional**

**a) Higienização das Instalações Físicas:**

I. A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios;

II. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

III. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

IV. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

V. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

VI. A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

VII. A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.

VIII. O quadro, apresentado a seguir especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos na Higienização das Instalações Físicas** | | |
| **Local** | **Frequência** | **Produto** |
| Pisos e ralos | Diariamente e sempre que necessário | Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Azulejos | Diário e mensal | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Janelas, portas e telas | Mensalmente ou de acordo com a necessidade | Detergente neutro |
| Luminárias, interruptores, tomadas e teto | De acordo com a necessidade | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Bancadas e mesas de apoio | Após utilização | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70% |
| Tubulações externas | Bimestral | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Caixa de gordura | Mensal ou conforme a natureza das atividades | Esgotamento, desengordurante próprio |
| Tubulações internas | Semestral | Desengraxante e desencrustante |
| Sanitários e vestiários | Diariamente e conforme a necessidade | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |

**b) Higienização dos Equipamentos e Utensílios:**

I. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustaste, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200PPM de cloro ativo.

II. As louças, talheres, bandejas, pratos deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C. Em caso de higienização manual deverá ser utilizado detergente neutro,e após enxágue pulverizar solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm ou a álcool a 70º C.

III. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.

IV. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas de aço inox ou plástico, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

V. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º.

VI. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

VII. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

VIII. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais Higienização dos Equipamentos e Utensílios** | | |
| **Local** | **Frequência** | **Produto** |
| Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica) | Após o uso | Detergente, sanitizante, secante e álcool 70ºGL |
| Placas, formas, assadeiras, etc.  (lavagem manual) | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL |
| Máquina de lavar | Diária e semanal | Detergente neutro |
| Fritadeira | Diária e após o uso | Desincrustaste e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Chapa | Após o uso | Desincrustaste e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Fogão | Diário e após o uso | Desincrustaste |
| Forno | Diário e após o uso | Desincrustaste |
| Carrinhos de transporte em geral | Diário e após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Placas de corte de polietileno | Após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros) | Após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Refresqueira | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Balanças | Antes e Após o uso | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Geladeiras e Câmaras  Frigoríficas | Diária e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Freezer | Diário, semanal e  Mensal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Prateleiras de apoio | Semanal ; sempre que necessário | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Estrados | Mensal | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Caixas de polietileno e grades | Diária e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante |
| Exaustão (colméias, coifas) telas | Semanal | Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado |
| Depósito de lixo | Diário, no início de cada turno | Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM |

**c) Controle Integrado de Pragas e Controle Bacteriológico:**

|  |
| --- |
| **c1) Controle Integrado de Pragas e Vetores - Serviços de Descupinização, Dedetização e Desratização:** |
| Realizar desinsetização e desratização trimestralmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao **Contratante** e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a dedetização e desratização.   1. Apresentar uma planificação da Programação de Descupinização, Dedetização e Desratização para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde 2. Somente são utilizadas pesticidas permitidos por lei para este fim; 3. Devem fazer parte do serviço: rede de esgoto, fossas, galerias de fiação, painéis elétricos e arredores, incluindo áreas de almoxarifado externo, abrigo de resíduos de serviços de saúde quando este for exclusivo para resíduo de nutrição; 4. Desinsetização: a cada 90 dias 5. Desratização: a cada 90 dias 6. Descupinização: vigilância de focos e a cada 90 dias 7. Observação: as freqüências indicadas devem ser alteradas de acordo com a identificação e aparecimento de focos 8. Emitir relatórios após a realização de cada atividade indicando:   **Relatório de desinsetização** e **descupinização** contendo: local e data da desinsetização; produto utilizado e sua concentração; equipamentos de aplicação; responsável pela aplicação; mapa de posicionamento de iscas atualizado.  **Relatório de Desratização** contendo: data da inspeção; resultado da inspeção de porta-isca; produto utilizado; responsável pela inspeção;   1. Afixar em local determinado pela **Contratante** Certificado de realização dos serviços de Descupinização, Dedetização e Desratização, contendo todas as informações dos Relatórios. |
| **c2) Controle Bacteriológico** |
| 1. É de responsabilidade da **Contratada** a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método “APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle). 2. Deverão ser coletadas diariamente pela **Contratada** amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. 3. Encaminhar conforme solicitação da contratante ou em casos de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes/comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a **Contratada**) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante. 4. O Laboratório será de livre escolha da **Contratada**, porém o mesmo deverá ser especializado e certificado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação. |

**7.11. Embalagens Plásticas dos Gêneros Alimentícios da Alimentação Convencional:**

a) Os gêneros alimentícios, adquiridos pela **Contratada,** embalados originalmente em sacos, garrafas pet, embalagem longa vida e etc, deverão ser mantidos íntegros e higienizados antes de ser armazenados sob refrigeração e ainda observar a data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto e condições de armazenamento.

**08. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS/SUPLEMENTOS/MÓDULOS – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

**8.1. Descrição dos Serviços deManipulação e Distribuição de Fórmulas/Suplementos/Módulos:**

a) A manipulação e distribuição de fórmulas/suplementos/módulos ocorrerão nas instalações dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde da Contratante, conforme Anexo 01 – Relação de Endereços.

b) A prestação de serviços de manipulação e distribuição das fórmulas/suplementos/módulos envolvem todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição conforme o padrão estabelecido pelos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde da Contratante e os respectivos horários por ela definidos.

c) As dietas deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a RDC/ANVISA nº 63, de 06/07/2000.

d) A Contratante deve manter a frente do serviço de Manipulação de Nutrição Enteral, Nutricionista para supervisão técnica dos serviços;

e) Planejar, controlar e disponibilizar a quantidade adequada de equipos, frascos e seringas para nutrição enteral sistema aberto, de acordo com os critérios estabelecidos pela Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) e Equipe Multidisciplinar de Terapia Enteral (EMTN) do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

f) Estabelecer horários fixos para manipulação e distribuição de fórmulas/suplementos/módulos junto com Contratante;

g) Cumprir a rotina da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral de acordo com o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecido pela Contratada e aprovado pelo Contratante;

h) Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis para garantir o bom atendimento dos serviços, repondo-os no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao Contratante;

i) Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;

j) Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas descartáveis;

k) Manipular e distribuir *módulos nutricionais* em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;

l) Distribuir as fórmulas enterais sistema aberto acompanhadas de água filtrada em recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, em quantidades e horários definidos pela equipe de nutricionistas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde da Contratante;

m) Distribuir *suplementos nutricionais* em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;

n) Proceder à higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas.

**8.1.1. Operacionalização: Requisitos para a Manipulação de fórmulas/suplementos/módulos:**

a) Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação da nutrição enteral, os quais devem estar estabelecidos no Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário.

b) Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a Contratada deverá:

I. Implantar o Manual de Procedimentos de Nutrição Enteral, em que devem constar os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações do Manual de Boas Práticas da Nutrição Enteral e Manual do Lactário.

II. Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na RDC ANVISA nº 63, de 06/07/2000;

III. Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

IV. Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

V. Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;

VI. Coletar duas vezes ao dia, preferencialmente a cada troca de turno, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2ºC a 8ºC), para avaliação microbiológica laboratorial;

VII. Inspecionar visualmente a nutrição enteral, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

VIII. Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor.

c) Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o Nutricionista da Contratante responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

**8.1.2. Aquisição e Armazenamento dos Produtos de fórmulas/suplementos/módulos:**

a) Em função do consumo estimado, a **Contratada** elaborará o planejamento e programação de aquisição das ***fórmulas/suplementos/módulos****, frascos, equipos e seringas* necessárias e suficientes para a operacionalização dos mesmos;

b) A aquisição e o recebimento da *dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equipo* é de responsabilidade da **Contratada**.

c) A aquisição e o recebimento de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição das **fórmulas/suplementos/módulos** é de fornecimento e responsabilidade da **Contratada**.

d) A **Contratada**, após o recebimento dos produtos, deverá:

I. Manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

II. Apoiar os produtos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

III. Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

IV. Organizar os produtos de acordo com as suas características;

V. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e consumidos em primeiro lugar;

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

VII. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

VIII. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

IX. Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;

X. Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

XI. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

XII. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

XIII. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.

**8.1.3.Pré–Preparo e Preparo de fórmulas/suplementos/módulos:**

a) A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos da nutrição enteral:

I. Coletar a prescrição médica efetuada pela nutricionista da Contratante;

II. Após a manipulação, a nutrição enteral deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

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

IV. Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

V. Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

**8.1.4.Porcionamentode fórmulas/suplementos/módulos:**

a) As fórmulas enterais sistema aberto devem ser rotuladas com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;

b) A fórmula enteral sistema aberto deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação;

c) Fornecer água filtrada em recipiente fechado como ação complementar a administração da fórmula enteral;

d) Fornecer todos os acessórios, tais como, *equipos específico para nutrição enteral sistema aberto, frascos, seringas, rótulos* necessários à adequada utilização e preparação e distribuição da nutrição enteral.

**8.1.5. Acondicionamento, Transporte e Distribuição de fórmulas/suplementos/módulos:**

a) As fórmulas/suplementos/módulos devem ser acondicionadas em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico, química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

b) O transporte e distribuição devem obedecer a critérios estabelecidos pela equipe de Nutricionistas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

**8.1.6. Higienização do Ambiente e Equipamentos de Manipulação das fórmulas/suplementos/módulos:**

a) Os insumos, recipientes e correlatos para preparação das **fórmulas/suplementos/módulos** devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas.

b) A manipulação das **fórmulas/suplementos/módulos** deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

c) A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação.

d) Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

**8.1.7. Equipamentos e Utensílios:**

a) Fica sob responsabilidade da Contratada a aquisição dos mobiliários (inclusive bancadas), equipamentos e utensílios que não existir e necessários para a manipulação (produção e distribuição) das fórmulas/suplementos/módulos:

I. Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da dieta enteral;

II. Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados;

III. Os mobiliários (inclusive bancadas), equipamentos e utensílios necessários a continuidade da prestação do serviço, poderão, a critério da contratante, serem incorporados ao patrimônio publico ao termino da execução do contrato sem ônus para o Estado.

**8.2. Descrição dos Serviços deLactário:**

a) O Lactário destina-se à preparação de *fórmulas infantis e alimentação infantil*. Destina-se aos serviços de preparação, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

b) Manipular as fórmulas lácteas, dentre as quais se destacam:

I. Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite maternizado, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.

II. Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros.

III. Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

IV. Formulas infantis especiais: manipuladas para melhor adaptação a fisiologia do lactente e suas necessidades específicas, quais sejam:

1.**Alimentação de prematuros** e/ou recém-nascidos de baixo peso;

2.**Alimentação de lactentes** com intolerância a lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca;

3.**Alimentação de lactentes**, quando necessário evitar o leite de vaca, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;

4.**Alimentação de lactentes com diarréia** severa, fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja;

5.**Enriquecedor de leitehumano** para recém-nascidos de baixo peso;

6.**Fórmula elementar com aminoácidos** livres e nutricionalmente completa;

7.**Fórmula infantil para lactentescom regurgitação** (formula infantil de maior viscosidade);

8.**Fórmulas especialmente elaboradas** para atender às necessidades de portadores de erros inatos do metabolismo;

9.**Leite integral** enriquecido como complemento nutricional.

c) Manipular os alimentos complementares: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

d) Fornecer frascos, equipos e seringas para as necessidades de administração de fórmulas infantis via oral e/ou enteral.

e) Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto com o **Contratante;**

f) Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários a execução dos serviços;

g) Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela equipe de Nutricionistas do **Contratante**;

h) Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas em recipientes individuais dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

i) Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o estabelecido pela **Contratada** e aprovado pelo **Contratante**;

j) Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao **Contratante**;

k) Coletar duas vezes ao dia, preferencialmente a cada troca de turno, 30ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no Lactário. Armazenar, por 72 horas sob refrigeração. Encaminhar, conforme solicitação da contratante ou em casos de surtos ou suspeitas de surtos, para análise microbiológica sem ônus para a **Contratante**.

l) Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;

m) Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara, luvas descartáveis;

n) Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes;

**8.2.1. Padrão de Qualidade do Lactário:**

a) No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário elaborado pela Contratada e aprovado pela Contratante.

b) A Contratada deverá proceder ao controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

c) Monitora a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual do Lactário, com as ações corretivas, imediatas, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

d) Aplicar boas práticas, por meio do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – PCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

e) Manter Nutricionista no Lactário para responsabilizar-se pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

**8.2.2. Aquisição e Recebimento dos Produtos do Lactário:**

a) A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas infantis, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da Contratada e serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

b) A aquisição dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, copos, produtos de limpeza, descartáveis, equipos específicos para sistema aberto, seringas entre outros, é de responsabilidade da Contratada, observando a existência de Estabelecimento Assistencial de Saúde Amigo da Criança (Hospital e Maternidade Dona Regina na atualidade) com possibilidade de credenciamento de outros hospitais.

c) A Contratada, após o recebimento dos produtos, deverá adotar os seguintes critérios:

I. A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;

II. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

III. A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

IV. A integridade e a higiene da embalagem;

V. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

VI. Programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

**8.2.3. Armazenamento dos Produtos do Lactário:**

a) O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade da Contratada, onde deverão ser observados:

I. Não manter caixas de madeira na área do estoque;

II. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

III. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

IV. Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

V. Organizar os produtos de acordo com as suas características;

VI. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

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

VIII. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

IX. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

X. Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

XI. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

XII. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;

XIII. O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4ºC ou a temperatura ambiente de no máximo 26ºC, caso não exista especificação diversa do fabricante.

**8.2.4. Pré–preparo e Preparo dos Produtos do Lactário:**

a) A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

I. Receber a prescrição médica coletada pela equipe de nutricionista da Contratante;

II. O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar;

III. Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.

IV. Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

V. Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

VI. A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

VII. Após a manipulação a preparação deve ser submetida a inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

VIII. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

IX. Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e caso isso também não seja possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

X. Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

XI. Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

XII. As *fórmulas infantis,* sistema aberto, devem ser administradas imediatamente após a sua manipulação.

b) Nas preparações abaixo deverão ser observados:

I.**Suco:** utilizar somente frutas naturais ou polpa de frutas, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

II.**Papa de fruta:** utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

III.**Papa Salgada:** deve ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

IV.**Chá:** utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

V. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

VI. Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

**8.2.5. Porcionamento dos Produtos do Lactário:**

a) O porcionamento é responsabilidade da **Contratada** e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

c) As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente higienizados, acondicionadas em recipientes adequados. Nos **Hospitais com o Título Amigo da Criança**, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes, graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, submetidos à aprovação do **Contratante**

d) Para os hospitais que não possuem o título **Amigo da Criança**, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas ou similares (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml, previamente aprovadas pelo **Contratante**;

e) Observação: as mamadeiras são individuais e de fornecimento/propriedade do paciente e caso venham ser inutilizados por quebra ou extravio devem ser repostas pelo **Contratado;**

f) A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável com tampa e resistente a altas temperaturas;

g) O suco e chá deverão ser servidos em copo descartável com tampa.

h) A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável com tampa.

**8.2.6.Acondicionamento e Identificação dos Produtos do Lactário:**

a) O acondicionamento das preparações do Lactário deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:

I. Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10°C ou acima de 65°C;

II. Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes e, desprezados após utilização;

III. Proceder a devida identificação das mamadeiras/similares ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

IV. Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

**8.2.7.Distribuição dos Produtos do Lactário:**

a) As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no Lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.

b) As fórmulas infantis que foram produzidas no Lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C;

c) As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4ºC, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente;

d) Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

e) Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10 °C ou menos.

f) Importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

g) Diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

**8.2.8.Higienização Pessoal no Lactário – Particularidades:**

a) Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

b) Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

c) A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C ou fervido por 15 minutos ou ainda imergido em solução clorada a 200 PPM, também por 15 minutos.

d) As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/ utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio; manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;

e) Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais freqüente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

**8.2.9.Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios no Lactário:**

a) Higienização das Instalações Físicas: a manutenção da limpeza dever ser constante, da seguinte forma:

|  |
| --- |
| 1. **Instalações (pisos e paredes):** |
| Retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 PPM e para as paredes álcool a 70%. |
| 1. **Equipamentos e utensílios:** |
| Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser auto-clavados a 110 °C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM). |
| 1. **Bancadas:** |
| Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade. |
| 1. **Embalagens:** |
| Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70%, antes de abri-la. |
| 1. **Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras** |
| O processo de higienização desses itens deve ocorrer da seguinte forma:   1. O Lactarista recolhe os itens nas enfermarias em recipientes adequados e limpos e levados até a área de higienização do Lactário; 2. No Lactário, as mamadeiras devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo; 3. Em seguida devem ser imersas em solução detergente, lavadas cuidadosamente uma a uma com o auxílio de uma escova apropriada, enxaguadas em água corrente, até que estejam limpas e livres de vestígios de detergente; 4. Em seguida devem ser autoclavadas121°C por 15 minutos; 5. Em caso de não utilização do processo de autoclavagem, deve-se desinfetar as mamadeiras pelo método químico, através de hipoclorito de sódio a 200 PPM, permanecendo sob imersão por no mínimo 15 minutos e enxaguados em água corrente; 6. Cada acessório deve ser lavado individualmente retirando toda a sujidade. Os bicos são lavados cuidadosamente por dentro e por fora, virando-os pelo avesso para que não fiquem nenhum resíduo aderente, durante o enxague dos bicos as Lactaristas devem ser orientadas para que a força da água saia pelos orifícios, certificando-se que os mesmos na estão entupidos. 7. Para que haja escorrimento do excesso de água, deverão ser emborcadas em placas apropriadas para essa finalidade. |

b) Procedimentos básicos que deverão ser seguidos na higienização das instalações físicas - ambiente:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Frequência** | **Produto** | **Procedimentos** |
| Pisos | Diária e sempre que necessário | Detergente e desinfetante clorado a 200 PPM cloro ativo | Diário: Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; Banho com solução de desinfetante clorado. |
| Azulejos | Diário e mensal | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo | Diário: (nas partes próximas as bancadas) - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; Enxague com água corrente; Banho com solução de desinfetante clorado; Secagem natural; Mensal (ou quando necessário); Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova; Enxague com água corrente, com o auxílio de lava jato; Banho com solução de desinfetante clorado; Secagem natural. |
| Ralos | Diário e sempre que necessário | Detergente cáustico e quartenário de amônia | Diário: Retirar resíduos; Esfregar com detergente cáustico; Enxague com água corrente. |
| Mesas e cadeiras | Diário | Álcool 70° GL | Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido; Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco. |
| Telas e janelas | Mensal | Detergente neutro | Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja. Enxague com água corrente; Secagem natural. |

c) Procedimentos básicos que deverão ser seguidos na higienização dos equipamentos e utensílios:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Local** | **Frequência** | **Produto** | **Procedimentos** |
| Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas e bandejas | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70º GL | Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha. Enxague com água corrente, de preferência quente; Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; Enxague; Secagem natural; Polimento com álcool. |
| Fogão | Diário após o uso | Desencrustante | **Fogão (diário após o uso):** Raspagem das incrustações; Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula; Enxágue e secagem. **Queimadores e grelhas (semanal):**  Desmonte das peças móveis; Imersão das peças em solução de água morna com produto desencrustante, com permanência mínima de 30 minutos; Retirada de incrustações com esponja e espátula; Enxague e secagem. |
| Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas | Diário após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo | Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha; Enxague; Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos; Enxague; Secagem natural. |
| Área de recebimento | Diário no início de cada turno ou quando necessário | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo | Utilização de rodo para o recolhimento do lixo; Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; Enxague em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; Secagem. |
| Balança | Antes e após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo | Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado. |

Caso o Contratante venha a instalar exaustor em ambiente de manipulação, adotar os seguintes procedimentos básicos de limpeza:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Exaustor | Semanal | Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado | **Filtros:** Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a 80°, com permanência mínima de 30 minutos; Retirada do banho, enxágue e secagem. **Coifas:**Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; Enxágue; Banho com solução de desinfetante clorado. Secagem natural |

d) Controle Integrado de Pragas no Lactário: adotar os mesmos procedimentos estabelecidos para o ambiente de Produção e Distribuição da Alimentação Convencional.

e) Controle Bacteriológico: adotar os mesmos procedimentos estabelecidos na Produção e Distribuição da Alimentação Convencional.

**09.ELENCO BÁSICO DE INSUMOS ESSENCIAIS PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) São insumos necessários à boa execução dos serviços, os materiais, recipientes, equipamentos de proteção individual e coletiva, equipamentos, ferramentas e utensílios, os quais deverão ser de primeira qualidade, sendo o fornecimento de responsabilidade da Contratada.

b) Elenco mínimo dos insumos de fornecimento da Contratada, especificados conforme espécie:

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.1) ELENCO DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS**  **Fornecimento em quantidades e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde** |
|  | Amaciador de bifes elétrico |
|  | Amolador de Facas |
|  | Balança de Mesa |
|  | Balança para Alimentos |
|  | Balcão Térmico Industrial |
|  | Bancada de inox |
|  | Bancada em Aço Inox |
|  | Banho Maria Industrial |
|  | Batedeira Industrial |
|  | Cafeteira Elétrica Industrial |
|  | Câmara Frigorífica |
|  | Carrinho em Aço inox para Transporte |
|  | Carro auxiliar para Transporte de Alimentos Inox |
|  | Carro Plataforma em Aço Inox |
|  | Carro Térmico Fechado em Inox para Transporte de Refeições |
|  | Centrífuga de Frutas |
|  | Cortador de Legumes Manual e Elétrico |
|  | Descascador de Legumes Industrial |
|  | Escada de Metal com 5 Degraus |
|  | Espremedor de Frutas Industrial |
|  | Estante Gradeado em Aço Inox |
|  | Exaustor Industrial |
|  | Faca Elétrica |
|  | Fatiador de Frios |
|  | Filtro Industrial (Bebedouro Industrial) |
|  | Fogão Industrial |
|  | Forno Combinado |
|  | Forno de Microondas |
|  | Forno Industrial |
|  | Freezer |
|  | Fritadeira Elétrica Industrial |
|  | Lavadora de Louças Industrial |
|  | Liquidificador Industrial |
|  | Máquina Panificadora Elétrica Industrial |
|  | Máquina Seladora Industrial |
|  | Mesa de Aço Inox |
|  | Moedor de Carnes Industrial |
|  | Refresqueira para Suco |
|  | Refrigerador |
|  | Tanque de Aço Inox |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.2) ELENCO MÍNIMO DE EQUIPAMENTOS, FERRAMENTAS E UTENSÍLIOS DE LIMPEZA**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde** |
|  | Baldes: ser de plástico, em cores diferentes. Ex.: Vermelho para soluções detergentes ou desinfetantes e Azul para água |
|  | Cabo extensor para limpeza de teto |
|  | Carro para transporte e guarda do material de limpeza |
|  | Enceradeira |
|  | Escadasdo tipo doméstica, antiderrapante com degraus de borracha corrugado, com plataforma superior e dispositivo para colocar utensílios de limpeza – diversos tamanhos |
|  | Escova de aço |
|  | Espátulas |
|  | Jato profissional de alta pressão |
|  | Kit para limpar vidros com extensores |
|  | Limpador de canto com fibra abrasiva |
|  | Mangueira para jardim |
|  | Pá de lixo com reservatório, cabo longo e curto |
|  | Pá espátula para remoção de sujidades de vidros |
|  | Pegador com extensor de braço para coleta de papéis de descartes em instalações sanitárias |
|  | Vassoura de fios de nylon (diversos tamanhos) para limpeza mecânica |
|  | Vassourinha para limpar vaso sanitário |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.3) ELENCO MÍNIMO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde** |
|  | Abridor de Garrafa |
|  | Abridor de Latas |
|  | Afiador de Facas |
|  | Assadeiras de Alumínio |
|  | Bandejas de aço inox com divisórias |
|  | Bandejas plásticas |
|  | Batedor de Bifes em Polietileno |
|  | Boleador |
|  | Caçarola de Alumínio |
|  | Caixa Fechada em Polietileno |
|  | Caixa vazada em Polietileno |
|  | Caldeirão de Alumínio |
|  | Colher de Inox |
|  | Colher para Servir |
|  | Concha de Inox |
|  | Copos Graduados |
|  | Cortador de Alumínio |
|  | Cortador de Massa Manual |
|  | Cumbucas |
|  | Escorredor de Inox |
|  | Escumadeira de Alumínio |
|  | Espátula de Silicone |
|  | Faca para Açougue de Inox com cabo de Polietileno |
|  | Faca para Cozinha em Inox com cabo de Polietileno |
|  | Faca para Pão Inox com cabo de Polietileno |
|  | Faca para Vegetais em Inox com cabo de Polietileno |
|  | Frigideira de Alumínio diversos tamanhos |
|  | Funil Inox |
|  | Garfo Trinchante para Carne |
|  | Garrafa Térmica |
|  | Jarra Plástica com Tampa |
|  | Leiteira de Alumínio diversos tamanhos |
|  | Monobloco em Polietileno |
|  | Panela de Alumínio diversos tamanhos |
|  | Pegador de Pão em Inox |
|  | Pegador de Salada em Inox |
|  | Peneira de Aço Inox diversos tamanhos |
|  | Placa para Corte de Polietileno |
|  | Pratos de Vidro Transparente Liso |
|  | Ralador de Queijo Manual Inox |
|  | Rolo para Massa Inox ou em Polietileno |
|  | Saca-Rolhas |
|  | Sopeiras Térmicas com Tampa |
|  | Talheres inteiros em Aço Inox - para sopa, café, chá, garfos, facas (OBS: não pode talher com cabo de polietileno) |
|  | Termômetro Culinário |
|  | Tigelas Plásticas |
|  | Travessa Inox |
|  | Vasilha de Plástico diversos tamanhos com e sem tampa |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.4) ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DESCARTÁVEL**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde (EAS)** |
|  | Copos com Tampa |
|  | Copos com tampa para sopas e caldos |
|  | Copos graduados |
|  | Copos para água (pacientes, acompanhantes e funcionários/servidores) |
|  | Copos para Café (pacientes, acompanhantes e servidores) |
|  | Embalagem de alumínio descartável tipo marmitex, individual e com divisória para servir refeições |
|  | Equipo macrogotas com pinça e rolete para uso gravitacional |
|  | Equipo para nutrição enteral por bomba de infusão/ANVISA |
|  | Etiquetas para identificação diversos tamanhos |
|  | Frasco para nutrição enteral 300ml e 500ml e outras medidas que se fizerem necessárias |
|  | Guardanapos |
|  | Pano de cozinha descartável tipo não tecido hidroentrelaçado de fibra de viscose e poliester |
|  | Potes descartáveis com tampa para salada |
|  | Potes descartáveis com tampa para sobremesa |
|  | Pratos |
|  | Refil descartável para bandejas térmicas |
|  | Seringas de 10 e 20 ml e outras medidas que se fizerem necessárias |
|  | Talheres (faca, garfo, colher) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.5) ELENCO MÍNIMO DE EPI’s e EPC”S**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde (EAS)** |
|  | Avental de PVC impermeável e de medida comprimento (ABNT-NBR 12810/93) |
|  | Bota impermeável cano longo solado antiderrapante cor clara |
|  | Capa impermeável |
|  | Gorro |
|  | Luva de PVC, impermeáveis, resistentes, de cor clara, antiderrapantes e de cano longo (ABNT-NBR 12810/93) |
|  | Máscara com filtro |
|  | Máscara respiratória (tipo semifacial), impermeável descartável (ABNT-NBR 12810/93) |
|  | Óculos de lentes panorâmicas, incolores, de plástico resistente, armação em plástico flexível, com proteção lateral e válvulas para ventilação (ABNT-NBR 12810/93) |
|  | Protetor auricular |
|  | Sapato de segurança em couro fechado |
|  | Uniforme camisa longa ¾ e calça comprida |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.6) ELENCO MÍNIMO DE MATERIAIS - ESPÉCIE**  **Fornecimento em quantidades e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde** |
|  | Agentes de Limpeza:Água |
|  | Agentes de Limpeza:Energia |
|  | Álcool gel 70% - para higienização das mãos de todos os transeuntes (conforme volume de demanda a partir da caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no Anexo 01) – para áreas críticas, semi-críticas e não críticas |
|  | Álcool líquido 70 % - para desinfecção de ambiente |
|  | Cera acrílica de alta resistência ao tráfego, de uso hospitalar, em composição para o tipo de piso do EAS |
|  | Desentupidorde pia e ralos |
|  | Desinfetante hospitalar para superfícies fixas e instalações sanitárias |
|  | Detergente neutro de uso hospitalar |
|  | Disco para enceradeira |
|  | Escova para limpeza de vaso sanitária |
|  | Esponja de lã de aço, composição aço carbono |
|  | Esponja de limpeza dupla face |
|  | Fibra sintética |
|  | Flanela branca para limpeza |
|  | **Gás GLP** |
|  | Hipoclorito de Sódio 1% |
|  | Limpa pedra |
|  | Limpa vidros |
|  | **Mop:** Conjunto de utensílios de limpeza composto basicamente de baldes, esfregão (cabo e cabeleiras de fios de algodão, com diversas extensões de fios e cores), espremedor para a cabeleira, reunido em carro de transporte (carro MOP). Observação: o Mop substitui o pano de limpeza) |
|  | Pano de chão alvejado 100% algodão |
|  | Papel higiênico branco 100% celulose virgem “gofrados” e picotados, sem fragrância |
|  | Papel toalha branco interfolha duas dobras |
|  | Polidor de metais |
|  | Polidor de móveis (preferencialmente neutro ou essência indicada para ambientes hospitalares) |
|  | Removedor de cera acrílica de uso hospitalar |
|  | Restaurador de brilho de piso de ambiente hospitalar |
|  | Rodo de limpeza em alumínio (diversos tamanhos) |
|  | Sabonete líquido com ação bactericida para higienização das mãos para áreas críticas |
|  | Sabonete líquido não bactericida para higienização das mãos para higienização das mãos de todos os transeuntes (conforme volume de demanda a partir da caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no Anexo 01) – para áreas não críticas |
|  | Selador de piso para ambiente hospitalar (Impermeabilizante) |
|  | Suportepara pendurar vassouras, rodos |
|  | Tela anti bactericida para mictório |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.7) ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DE ACONDICIONAMENTO – RECIPIENTES**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde** |
|  | **Balde de 60 litros**, em material plástico (polipropileno) na cor branca, com suporte metálico e pedal para resíduo sólido infectante, contendo impressão de simbologia de **material infectante** na cor preta de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco “6.2” na cor preta |
|  | **Conjunto de Lixeira para coleta seletiva com corpo branco e 04 divisões com separação internas**. Medida: 50x72cm/ litros: 50 litros cada, nas cores **vermelho, verde, azul e amarelo**, em polietileno rotomoldado, com suas respectivas identificações:  Lixeira azul: papel  Lixeira amarela: metal  Lixeira vermelha: plástico  Lixeira verde: vidro |
|  | **Contêiner de PVC com tampa,** material liso, resistente, lavável, impermeável com cantos arredondados, superfícies internas lisas, tampa leve e de fácil manejo com local de escoamento da água, fundo com caimento e dreno, rodas giratórias, na cor azul contendo impressão de simbologia de material **infectante** na cor **preta** de acordo com a NBR 7.500; Contendo impresso também na cor preta o número da subclasse de risco (6.2). |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.8) ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DE ACONDICIONAMENTO – SACOS E CAIXAS**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúd** |
|  | Recipiente rígido para perfuro cortante, cap. 5, 7 e 12 litros |
|  | Saco autoclavável, **branco leitoso**, com capacidade de **30, 60 e 100 litros**, com impressão de simbologia de **material infectante** de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco “6.2” na cor preta e a frase de advertência “RSSS – Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde” na cor vermelha |
|  | Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de **60 e 100 litros**, em polietileno, na cor **preta** (lixo comum) conforme padrão (ABNT) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ord.** | **b.9) ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DISPENSADOR**  **Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde** |
|  | *Dispenser* (porta papel) para papel higiênico. Cor branca. |
|  | Dispenser (porta papel) para papel toalha. Fabricado em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência. - Sistema de abertura e fechamento: Travas laterais acionados por pressão. |
|  | Reservatório de parede para álcool gel, em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca |
|  | Saboneteira de parede para saboneteliquido, em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca |
|  | Suporte para copos descartável fabricado em plástico ou emAçoInoxidável |

**10. DIMENSIONAMENTO DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS/COLABORADORES PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) A delimitação de pessoal (quantidade de funcionários/colaboradores) deverá corresponder à caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, constantes dos Anexos 01 e 02 deste Termo de Referência.

b) Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, mantendo profissionais nos horários predeterminados pela Contratante, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde e respeitada a jornada de 44 horas semanal.

c) Exemplo de funções relacionadas aos serviços de alimentação e nutrição: Nutricionista; Técnico de Nutrição, Cozinheiro, Auxiliar de Cozinheiro, Ajudante de Cozinha; Copeiro; Lactarista; Auxiliar de Lactarista; Auxiliar de Despenseiro; Auxiliar de Serviços Gerais; Açougueiro; Supervisor; Encarregado/Líder de Equipe; além dos administrativos da área.

d) Para efeito de dimensionamento da força de trabalho, observa-se que as atividades envolvem recebimento, produção, armazenamento e distribuição de refeições - tarefas que exigem esforço braçal.

e) Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

f) A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao Nutricionista devidamente registrado no CRN e com experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar equivalente ao mínimo de 50% (cinquenta por cento) do objeto. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum-vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

**11. REQUISITOS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA (Art. 30 da Lei 8.666/93)**

a) Comprovante de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante.

b) Comprovação de aptidão para o desempenho dos serviços por meio de atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada na entidade profissional competente (conforme Resolução CFM nº 1716/2004), de notório conceito, para os quais a empresa esteja executando ou tenha executado atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidade e prazos com o objeto da licitação, ou seja, prestação de serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar com o fornecimento mínimo de 50% (cinquenta por cento) das quantidades de refeições/dia estimadas por Unidades de Saúde.

b1) O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término; local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições; caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

b2) A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante, desde que coincidentes em pelo menos um mês.

c) Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, 01 (um) profissional de nível superior, Nutricionista, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços, devidamente registrado no conselho de classe a que pertence e com experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar equivalente ao mínimo de 50% (cinqüenta por cento) do objeto. A comprovação se dará por meio da apresentação do diploma, contrato de trabalho ou carteira profissional e por meio do comprovante de registro no Conselho Regional da Classe a que pertence o profissional, com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante. A experiência se comprovará por meio de cópias de contratos de serviços prestados.

d) Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal 01 (um) Técnico de Segurança do Trabalho devidamente registrado na Delegacia Regional do Trabalho (DRT), por meio do contrato de trabalho ou carteira profissional, e, por meio do comprovante de registro na DRT, conforme Portaria MTE n.º 262, de 29/05/2005.

e) Declaração de conhecimento do local onde se desenvolverão os serviços, bem como da natureza e do escopo dos mesmos.

f) Certidão Negativa de Infrações Trabalhista, fornecida pela Delegacia Regional do Trabalho (DRT) da sede da empresa participante.

g) Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante.

h) Termo de Compromisso de execução do objeto na conformidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do Estabelecimento Assistencial de Saúde.

i) Declaração formal da disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto.

j) Declaração de Ciência do Termo de Referência.

k) Proposta contendoespecificações detalhadas do objeto, memória de cálculo da composição dos preços e o sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados. A memória de cálculo da composição dos preços deverá conter os custos da mão-de-obra nele computados e todos os itens de despesas, tais como exemplo:

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **Valor (R$)** |
| Salário total mensal |  |
| Encargos sociais |  |
| Vale transporte |  |
| Vale refeição |  |
| Cesta básica |  |
| Assistência social familiar sindical |  |
| Auxílio creche |  |
| Uniformes e EPIs |  |
| Insumos (material de limpeza/ equipamento, utensílios) |  |
| BDI - Benefício e Despesas Indiretas, que engloba todos os custos e despesas indiretas, tributos e impostos, bem como a taxa de lucro da Contratada |  |
| Custo Total Mensal |  |

**NOTA:** A composição dos preços deve ser apresentada de maneira que demonstrem de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços.

**12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE**

a) Expedir Autorização de Serviços, em no máximo 03 (três) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;

b) Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

c) O Contratante colocará a disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição;

d) Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

e) Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

f) Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário (limite de estoques 08 dias): saneantes domissanitários, equipamentos de proteção e segurança, ferramentas e utensílios;

g) Fornecer a Contratada, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 08 dias;

h) Disponibilizar instalações sanitárias;

i) Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a Contratada instalar os armários guarda-roupas dos seus funcionários;

j) Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;

k) Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Estabelecimento Assistencial de Saúde;

l) Prestar aos funcionários da Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

m) Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;

n) Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;

o) Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

p) Por meio do gestor do contrato, estabelecer mecanismo padronizado (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc.), em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde para o efetivo controle do fornecimento das refeições;

q) Exercer a gestão do contrato por meio do Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde ou equivalente, de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

r) Orientar aos seus funcionários para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas, etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente para o interior do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

s) Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;

t) Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado (servidor lotado no Estabelecimento Assistencial de Saúde), na forma prevista na Lei n° 8.666/93;

u) Fornecer à Contratada um "Formulário de Ocorrências";

v) Receber da Contratada as comunicações registradas nos “Formulários de Ocorrências” devidamente preenchidos, assinados e carimbados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;

w) Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pela Contratada. Esta avaliação deve ser feita pelo Gestor do Contrato em conjunto com a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);

x) Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela Contratada, pertinente à Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, por meio do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);

y) Disponibilizar, em caso de implantação, os programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos;

z) Elaborar e disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo Gestor do Contrato como pela Contratada;

aa) Entregar a Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/ferramentas/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

bb) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas da prestação de serviços aprovadas, conforme Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados;

cc) Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido em contrato.

**13. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao Contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio do Gestor e Fiscal ora designados.

b) Fiscal de contrato: servidor do Estabelecimento Assistencial de Saúde designado formalmente por meio de Portaria pela Contratante, responsável pela Avaliação da Contratada utilizando o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor de Contrato.

c) Gestor do Contrato: Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde ou equivalente. Responsável para acompanhar e controlar a execução do contrato, cabendo-lhes assegurar o cumprimento do objetivo e das atividades Contratadas: guarda do controle e organização dos documentos; acompanhamento burocrático; controle de prazos; resolução dos incidentes fora da alçada do fiscal. Responsável pela consolidação das avaliações feitas pelo fiscal e pela apuração do percentual de liberação da fatura correspondente.

d) No exercício da fiscalização dos serviços deve a Contratante:

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

II. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

III. Fiscalizar inclusive a qualidade “i*n natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

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

V. Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.

VI. Solicitar à Contratada a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento de cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades.

VII. Se utilizar do procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços deProdução e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correção de rumos.

VIII. Conferir e vistar os relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela Contratada, por meio do Fiscal do contrato, em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

IX. Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

X. Encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços deProdução e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, para conhecimento da avaliação e do fator de desconto a ser efetuado no valor a ser faturado pelos serviços prestados.

XI. Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviços, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita.

XII. Fica reservado ao Contratante o direito de acompanhamento in loco, nas unidades de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição, para a supervisão, sempre que julgar necessário.

e) A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

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

II. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

f) Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

**14. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) As atividades de avaliação da Contratada deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização dos serviços da Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao Gestor do Contrato

b) Equipe de Fiscalização: A equipe responsável pela fiscalização do contrato é composta no mínimo pelo Gestor e pelo Fiscal do contrato, sendo aconselhável a inclusão de demais integrantes conforme necessidade.. Realizará Avaliação da Contratada utilizando-se do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e encaminhará Relatório mensal ao Contratante, juntamente com o registro de ocorrências.

c) Gestor do Contrato: responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada; responsável pela aplicação de advertência à Contratada e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente; responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada.

d) O objetivo da avaliação é definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade da Contratada na execução dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

e) A avaliação da Contratada na prestação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalarse fará por meio do Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços elaborado pelo Fiscal e pelo Gestor do contrato de cada Unidade Assistencial de Saúde com ciência da Contratada.

f) Quando for o caso, para efeito de aplicação de multas e glosa de faturas o Fiscal do contrato deverá identificar e classificar as ocorrências da seguinte maneira:

**I. Ocorrência do Tipo A:**

a) Ações ou omissõesque causem danos à saúde dos usuários dos serviços contratados, tais como infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares, por culpa ou dolo, decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada.

**II. Ocorrência do Tipo B:**

a) Deixar de fornecer refeições, independente da quantidade;

b) Fornecer qualquer refeição em quantidade menor que a estabelecida per capta;

c) Utilização de gêneros alimentícios inadequados e/ou de má qualidade, quando será necessária a reposição por parte da Contratada.

d) Utilização de dominossanitários e qualquer outro material de limpeza em desconformidade com o estabelecido neste instrumento;

e) Fornecer refeições em desacordo com o prescrito pelo nutricionista e/ou descrito no mapa de distribuição fornecido à Contratada;

f) Não fornecimento de qualquer produto para uso e administração de Nutrição enteral, que prejudique a dietoterapia.

g) Não fornecimento de utensílios apropriados para distribuição e consumo das refeições, tais como: talheres, pratos, copos, bandejas, guardanapos.

**III. Ocorrência do Tipo C:**

a) Serviços realizados de forma incorreta ou de qualidade insatisfatória;

b) Deixar de atender às determinações do Fiscal designado pela autoridade competente, para acompanhar a execução do trabalho da Contratada no prazo estabelecido;

c) Atraso na distribuição da alimentação, em relação à rotina e horários pré determinados, ou ainda, transportar inadequadamente a alimentação dentro da Unidade;

d) Deixar de disponibilizar empregados especializados, em número suficiente para atender tanto a demanda referente à adequada e satisfatória prestação do serviço, quanto à rotina de horários de distribuição da unidade;

e) Utilizar mão de obra inadequada, no que diz respeito à higiene pessoal, uniformização, competência técnica e condição de saúde na data em que estiver trabalhando;

f) Deixar de elaborar e apresentar o Manual de Normas e Boas práticas para Manipulação de alimentos, ou qualquer outra documentação solicitada pelo Fiscal ou autoridade de outros órgãos competentes;

g) Deixar de prestar informações, referentes aos serviços prestados, sempre por escrito, ressalvados os casos expressamente previstos no contrato ou no processo Administrativo;

**IV. Ocorrência do Tipo D:**

a) Não utilização de uniformes, EPI’s e /ou EPC’s padronizados, durante a execução dos serviços;

b) Utilização inadequada de uniformes, EPI’s e / ou EPC’s durante a execução dos serviços;

c) Não apresentar cópia de exames médicos laboratoriais adicionais e periódicos anuais de cada um dos empregados em conformidade com a legislação pertinente;

d) Deixar de disponibilizar nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente à adequada e satisfatória prestação dos serviços;

e) Deixar de providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista (Responsável Técnico) pelas atividades do serviço na Unidade mediante solicitação do Gestor do Contrato;

f) Deixar de fornecer junto ao Fiscal da Unidade e, também, afixada em local visível da cozinha relação nominalde sua mão de obra e seus nutricionistas(RT), contendo telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço, independentemente das escalas de serviçoadotadas;

g) Deixar de realizar, de acordo com as normas vigentes, a higienização e limpeza das dependências da Unidade utilizadas no serviço diário, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha;

h) Não atender as normas vigentes na Unidade e determinadas no contrato quanto ao manejo dos resíduos.

i) Utilizar as dependências da Unidade para outros fins que não sejamaqueles exclusivamente relacionados para atender o objeto do contrato;

j) Deixar de comparecer à reunião semanal entre o RT da Contratada e o Fiscal do Contrato na Unidade, para que sejam registradas as ocorrências junto a Contratadaem livro de registro próprio onde conste prazos para resolução dos problemas apontados e seja garantido à contratada o direito de contraditório e ampla defesa.

**V. Ocorrência do Tipo E:**

a) Estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza) inadequadamente e/ou vencidos e/ou em recintos impróprios;

b) Não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade;

c) Utilizar produtos sem selos de certificação de qualidade adequados;

d) Deixar de separar ou substituir imediatamente, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços;

e) Distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: temperatura inadequada; apresentação inadequada, em desacordo com o cardápio padrão para cada condição clínica, preparação culinária com técnica inadequada que cause rejeição e/ou recusa dos servidos;

f) Descumprir o cardápio injustificadamente;

g) Descumprir o cardápio sem comunicação e/ou autorização do Fiscal;

h) Deixar de afixar o cardápio em local próprio para conhecimento de todos;

i) Não coletar, ao final de cada período, e guardar por 72 h, uma amostra de cada alimento pronto e servido a pacientes, servidores e acompanhantes, e/ ou coletar ou guardar adotando procedimento inadequado;

j) Fornecer refeição a pacientes em desacordo com as especificações técnicas determinadas para atender cada tipo de condição clínica, conforme determinação da equipe de Nutrição clínica da Unidade.

k) Deixar de estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço mencionados neste instrumento;

l) Recusar-se a sujeitar-se a qualquer tipo de fiscalização por órgãos oficiais;

**14.1 - Das penalidades por falta de qualidade nos serviços:**

As penalidades por descumprimento das obrigações contratuais editalícias são as previstas no Capítulo IV, da Lei Federal n° 8.666/93, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

I -A contratada estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:

a) O atraso injustificado no início da execução do objeto contratado implica no pagamento de multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso, limitada a 2% (dois por cento) ou 20 (vinte) dias de atraso, calculada sobre o valor total do contrato, isentando o Contratante de quaisquer acréscimos, sob qualquer título, relativos ao período em atraso. A partir do vigésimo primeiro dia de atraso na entrega será considerado inexecução do objeto;

b) A inexecução parcial do ajuste ou a execução parcial em desacordo com o presente instrumento implica no pagamento de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do faturamento mensal total;

c) A inexecução total do ajuste ou execução total em desacordo com o presente instrumento, implica no pagamento de multa de 20% (vinte porcento), calculada sobre o valor do contrato.

d) No caso de inexecução parcial ou total do contrato, poderá ser promovida, á critério exclusivo Contratante, a rescisão contratual por culpa da Contratada, aplicamdo-se pena de multa de 20% (vinte porcento) sobre o valor total do Contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos, acritério do Contratante.

e) A recusa injustificada da Contratada em aceitar ou retirar a Nota de Empenho, após 5 (dias)da notificação, para efeitos de aplicação de multa, equivale a inexecução total da sua obrigação.

f) Na hipótese de a Contratada incorrer, por três meses, consecutivos ou não, na multa máxima estabelecida para cada tipo de ocorrência, poderá ser considerada como inexecução parcial docontrato para fins de aplicação de multa, sem prejuízo das penalidades específicas já aplicadas em cada tipo de ocorrência.

g) A Contratada ficará sujeita ao pagamento de multa, na forma abaixo descrita, em razão da ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na cláusuladécima quarta, do presente instrumento, devidamente verificadas e confirmadas pelo fiscal e gestor do contrato, garantida ampla defesa e contraditório:

|  |
| --- |
| Para cada ocorrência do tipo A, multa de 5%, calculada sobre o valor do faturamento mensal total |
| De 1 a 10 ocorrências do tipo B, multa de 3%; de 11 a 25 ocorrências, multa de 4%; de 26 a 40 ocorrências, multa de 5%; de 41 a 60 ocorrências, multa de 6%; de 61 ou mais ocorrências, multa de 7%; calculadas em todos os casos sobre o valor do faturamento mensal total. |
| De 1 a 10 ocorrências do tipo C, D e E, multa de 1%; de 11 a 25 ocorrências multa de 1,5%; de 26 a 40 ocorrências, multa de 2%;de 41 a 60 ocorrências, multa de 3%; de 61 ou mais ocorrências, multa de 4%; calculadas sobre o valor do faturamento mensal total. |

II – Para aplicação de multa sobre o valor do faturamento à Contratada,as ocorrências devem ser classificadas,somadaseregistradas em tabela demonstrativa. Cada Unidade Assistencial de Saúde deve anexar a tabela de ocorrências ao Relatório de Qualidade de Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar para envio ao Contratante mensalmente e fechamento da medição dos serviços com aplicação das penalidades.

Tabela para classificação de ocorrências e determinação de penalidades:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ocorrência/nº | 01 a 10 | 11 a 25 | 26 a 40 | 41 na 60 | 61 ou mais |
| Tipo A | 5% | | | | |
| Tipo B | 3% | 4% | 5% | 6% | 7% |
| Tipo C | 1% | 1,5% | 2% | 3% | 4% |
| Tipo D | 1% | 1,5% | 2% | 3% | 4% |
| Tipo E | 1% | 1,5% | 2% | 3% | 4% |

a) As multas ficarão limitadas ao valor de 100% do valor da fatura mensal do mês em que se verificar a ocorrência.

b) Para efeito de cômputo do número de ocorrências, será considerada a Unidade e o dia das ocorrências dentro do mesmo mês.

**14.2. Itens de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar – Formulário de Avaliação:**

a) Os módulos/aspectos serão avaliados segundo os critérios abaixo, atribuindo-se valor ao item de avaliação:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ASPECTO/MÓDULO: Desempenho Profissional (DP)** | | | | | | | | |
| **Item de Avaliação** | | | **Bom (3)** | | **Regular (1)** | | **Péssimo (0)** | |
| Cumprimento das Atividades | Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como:   1. Programação das atividades de nutrição e alimentação; 2. Elaboração dos dois cardápios mensais para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam: cardápios para ***pacientes;*** cardápios para ***acompanhantes e funcionários***. Devendo ser um cardápio para o plantão ímpar e outro para o plantão par. Estes Cardápios só podem ser repetidos uma vez a cada trimestre. 3. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; 4. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; 5. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; 6. Pré-preparos e cocção dos alimentos; 7. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; 8. Coleta de amostras da alimentação preparada; 9. Transporte interno e distribuição nas copas/ leitos; 10. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; 11. Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; 12. Controle bacteriológico dos alimentos; 13. Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. 14. Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas: 15. Planejamento 16. Elaboração das prescrições dietéticas 17. Preparação/Manipulação 18. Acondicionamento 19. Transporte 20. Distribuição das dietas especializadas. | |  | |  | |  | |
| Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura | 1. Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; 2. Manipulação de alimentos; 3. Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; 4. Presença de um nutricionista (exclusivo do Lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no Lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado; 5. Conduta dos funcionários da Contratada com o cliente e com o público. | |  | |  | |  | |
| Uniformes e Identificação | 1. Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com *aparência pessoal adequada*; 2. Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas; 3. Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos. | |  | |  | |  | |
| **ASPECTO/MÓDULO: Desempenho das Atividades (DA)** | | | | | | | | |
| **Item de Avaliação** | | | | **Bom (3)** | | **Regular (1)** | | **Péssimo (0)** |
| Refeições Servidas | | Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:   1. Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo*,* balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); 2. Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; 3. Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); 4. Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; 5. Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; 6. Cumprimento dos horários de distribuição; 7. Atendimento as dietas especiais. | |  | |  | |  |
| Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados | | Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:   1. Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem) 2. Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); 3. Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; 4. Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada). | |  | |  | |  |
| Condições Higiênicas e de  Armazenamento | | Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:   1. Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; 2. Higienização das instalações e utensílios (utensílios, 3. equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); 4. Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e, 5. Sistemática de armazenamento dos materiais produtos adequadamente identificados e condicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos). | |  | |  | |  |
| **ASPECTO/MÓDULO: Gerenciamento (GT)** | | | | | | | | |
| **Item de Avaliação** | | | | **Bom (3)** | | **Regular (1)** | | **Péssimo (0)** |
| Periodicidade da Supervisão | | Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada. | |  | |  | |  |
| Gerenciamento das Atividades  Operacionais | | 1. Administração das atividades operacionais; 2. Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. | |  | |  | |  |
| Atendimento as Solicitações | | Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato. | |  | |  | |  |
| Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas | | Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da **Contratada** segundo o contrato. | |  | |  | |  |

b)Relatório dos aspectos/módulos analisados nos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar no Estabelecimento Assistencial de Saúde:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Subtotal Grupo 1** | **Subtotal Grupo 2** | **Subtotal Grupo 3** | **Nota Final (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)** |
|  |  |  |  |

c) Quadro Resumo da Avaliação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grupo** | **Mês** | | | | | | | | | | | | **Média** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| **Grupo 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Grupo 2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Grupo 3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**14.3. Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contrato Número:** | **Unidade:** | **Período:** | **Data:** |
| **Contratada:** | | | |
| **Responsável pela Fiscalização:** | | | |
| **Gestor do Contrato:** | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ASPECTO/MÓDULO** | |  |  |  |
| **Grupo** | **Item de Avaliação** | **PESO (a)** | **NOTA (b)** | **SUBTOTAL (c = a x b)** |
| **Desempenho Profissional (DP)** | Cumprimento das Atividades | 40% |  |  |
| Qualificação/Atendimento ao Público/Postura | 30% |  |  |
| Uniformes e Identificação | 30% |  |  |
| **Total** | **100%** |  |  |
| **Desempenho das Atividades (DA)** | Refeições Servidas | 40% |  |  |
| Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados | 30% |  |  |
| Condições Higiênicas e de Armazenamento | 30% |  |  |
| **Total** | **100%** |  |  |
| **Gerenciamento (GT)** | Periodicidade da Supervisão | 20% |  |  |
| Gerenciamento das Atividades Operacionais | 30% |  |  |
| Atendimento as Solicitações | 25% |  |  |
| Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas | 25% |  |  |
| **Total** | **100%** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RESULTADO FINAL (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nota Final:** | **Assinatura do Responsável pela Fiscalização:** | **Assinatura do Gestor do Contrato:** | **Assinatura do Responsável da contratada:** |

**15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) Executado o contrato, o seu objeto será recebido e atestada a fatura dos serviços:

I. Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado.

II. Definitivamente, peloGestor do Contrato, o Fiscal do Contrato e o Diretor Geral do Estabelecimento Assistencial de Saúde,mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria (avaliação) que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais. São estes os responsáveis pelo atesto da fatura dos serviços.

**16. DO ORÇAMENTO PRÉVIO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) Os valores unitários serão obtidos na Gerência de Cotação/SES-TO, por meio da Diretoria de Compras e deverão ser utilizados como critério de aceitabilidade de preços (estimativa).

b) As unidades de medidas para contratação desses serviços são: número de refeições servidas, tendo em vista a facilidade de administração/ gerenciamento do contrato e consequente padronização no âmbito dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

c) Composição dos tipos de refeições a serem consumidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) por LOTE, sendo: Item 01 Alimentação Convencional e Item 02 Nutrição Enteral com apresentação em sistema aberto e Fórmulas Lácteas:

**ITEM 01 – Alimentação Convencional**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dieta Geral (Livre, Diabética, Laxativa, Constipante)**  **Dieta Leve**  **Dieta Branda**  **Dieta Líquida**  **Dieta Líquida Pastosa**  **Dieta Hipercalórica e Hiperproteica (Hiperhiper)**  **Dieta Hipocalórica** | |
| **TIPO DE REFEIÇÃO** | **VALORES UNITÁRIOS EM R$** |
| Desjejum |  |
| Colação |  |
| Almoço |  |
| Lanche |  |
| Jantar |  |
| Ceia |  |

**ITEM 02 – Fórmulas/Suplementos/Módulos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fórmulas/Suplementos/Módulos** | |
| **TIPO DE REFEIÇÃO** | **VALORES UNITÁRIOS EM R$** |
| Mamadeira |  |
| Enteral |  |

**a) Da composição das mamadeiras e enterais**

|  |
| --- |
| **TIPOS DE FÓRMULAS DA COMPOSIÇÃO DAS MAMADEIRAS E ENTERAIS** |
| Fórmula Infantil Convencional de Partida e de Seguimento **Porção de 1ml** |
| Mingau **Porção de 100ml** |
| Mingau **Porção de 200ml** |
| Mingau **Porção de 300ml** |
| Fórmula Especial Alimentação de Prematuros e/ou Recém-Nascidos de baixo Peso **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Alimentação de Lactentes com Intolerância a Lactose, Fórmula Infantil Isenta de Lactose a base de Leite de Vaca **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, formula infantil a base de proteína isolada de soja **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Alimentação de lactentes com diarréia severa, fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (formula infantil de maior viscosidade) **Porção de 1ml** |
| Fórmula especialmente elaborada para atender às necessidades de portadores de erros inatos do metabolismo **Porção de 1ml** |
| Fórmula Especial Leite integral enriquecido como complemento nutricional **Porção de 1ml** |
| Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica para menores de 01 ano **Porção de 100ml** |
| Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica sem Fibras para maiores de 01 ano **Porção de200 a 250 ml** |
| Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica com fibras para maiores de 01 ano **Porção de200 a 250 ml** |
| Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica Hipercalórica para maiores de 01 ano **Porção de200 a 250 ml** |
| Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica com ou sem fibras para maiores de 04 anos **Porção de200 a 250 ml** |
| Dieta Enteral Sistema Aberto, Especial, Pediátrica Oligomérica para maiores de 01 ano **Porção de 1 gr** |
| Dieta enteral sistema aberto, padrão, para adultos, hipercalórica com fibras **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto, padrão, para adultos, hipercalórica sem fibras **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto, padrão, para adultos, normocalórica com fibras **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto, padrão, para adultos, normocalórica sem fibras **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial para diabético/pneumopata**Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial para Insuficiência Renal Crônica (IRC) sem hemodiálise **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial para Insuficiência Renal Crônica (IRC) com hemodiálise **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial para hepatopata**Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial para cicatrização **Porção de 200 a 250 ml** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial para imunossuprimido-cancer /HIV **Porção de 1ml ou 1gr** |
| Dieta enteral sistema aberto,especial, oligomérica **Porção de 200 a 250 ml** |
| Suplemento Nutricional Infantil **Porção de 1ml** |
| Suplemento Nutricional Adulto **Porção de 1ml** |
| Módulo de Carboidrato **Porção de 1ml ou 1gr** |
| Módulo de Carboidrato espessante**Porção de 1ml ou 1gr** |
| Módulo de Proteína **Porção de 1ml ou 1gr** |
| Módulo de Glutamina **Porção de 1ml ou 1gr** |
| Módulo de Lipídio **Porção de 1ml ou 1gr** |
| Módulo Especial Fibras Laxativas-mix de fibras solúveis e insolúveis **Porção de 1gr** |
| Módulo Especial Fibras obstipantes-fibras solúveis **Porção de 1 gr** |
| Módulo Especial de Simbióticos **Porção de 1gr** |
| Módulo especial Imunomodulador-ômega 3/ômega 6**Porção de 200ml** |

**17. DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da fatura, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim.

b) Por ocasião da apresentação ao Contratante da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social - GFIP.

c) As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:

1) Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;

2) Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

3) Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;

4) Relação de Tomadores/Obras – RET.

O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN é devido no município que a prestação do serviço estiver envolvida, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31.07.03.

d) Para os serviços prestados nos Municípios em que a legislação municipal não determine a retenção do ISSQN pelo Contratante, por ocasião da apresentação da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento do ISSQN, por meio de cópia autenticada da guia de recolhimento correspondente aos serviços executados e deverá estar referenciada à data de emissão da nota fiscal.

e) Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e do ISSQN, quando for o caso, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a Contratada apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

f) A não apresentação dessas comprovações assegura ao Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

g) A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança impossibilitará a Contratada a efetuar sua compensação com o INSS, ficando a critério do Contratante proceder a retenção/ recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à CONTRATADA.

h) Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a Contratada deverá elaborar e entregar ao Contratante cópia da:

1º) Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

* + - Nomes dos segurados;
    - Cargo ou função;
    - Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
    - Descontos legais;
    - Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
    - Totalização por rubrica e geral;
    - Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

2º) Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por Contratante, com as seguintes informações:

* Nome e CNPJ do Contratante;
* Data de emissão do documento de cobrança;
* Número do documento de cobrança;
* Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
* Totalização dos valores e sua consolidação.

i) Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mensalmente, realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecidaconforme Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com redação alterada pela Lei Nº 8.883, 08 de junho de 1994.

j) Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Água consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

k) Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Energia consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

l) Aplicar o desconto de R$8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m2 sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao espaço físicodeárea cedida à Contratadaem cadaEstabelecimento Assistencial de Saúde.

m) Aplicar o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao GÁS DE COZINHA GLP consumido na execução dos serviços no Estabelecimento Assistencial de Saúde em que existir sistema de gás canalizado. A base de cálculo deverá ser o consumo do gás ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**18. DA REPACTUAÇÃO DE PREÇOS DO CONTRATO**

a) O contrato a ser firmado pode ser reajustado a contar da data limite para apresentação da proposta para o primeiro reajuste, após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

b) O critério de repactuação, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

c) A variação de preços para efeito de repactuação anual será medida pelo índice IPCA apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica.

d) A Administração deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

e) Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

I - a partir da assinatura do termo aditivo;

II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

III - em data anterior à repactuação, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa que contemple data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras; Neste caso, o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade, e apenas em relação à diferença porventura existente.

**19. DO PRAZO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

O contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, por tratar de serviço continuado poderá ser prorrogado a interesse da Administração por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, desde que as partes se manifestem com antecedência de 90 (noventa) dias do término do prazo do contrato considerados as razões e justificativas da realização dos serviços no âmbito hospitalar.

**20. DISPOSIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

a) Via de regra o Gestor do Contrato é o Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde. Na ausência deste, será Gestor do Contrato o ocupante do cargo equivalente.

b) As refeições dos funcionários da Contratada ficarão a cargo da mesma, podendo ser utilizado o serviço de alimentação e nutrição do Estabelecimento Assistencial de Saúde, emitindo-se relatório distinto de medição para conferência do Gestor do Contrato.

c) A Contratada poderá fornecer refeições aos profissionais das instituições presentes dentro dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, desde que negociado e pactuado entre as partes terceirizadas, sem ônus para a Contratante, utilizando o ambiente adequado/específico de refeitório.

d) O refeitório deve ter balcão de distribuição quente e frio, bandejas lisas de apoio aos pratos, talheres embalados em saquinhos, suco e sobremesa, mesas e cadeiras padronizadas, observadas e consideradas a estrutura física dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde onde a contratada prestará o serviço.

e) A Terapia Nutricional (TN) é de responsabilidade da Contratante.

f) As dietas enterais sistema fechado não fazem parte do objeto destes serviços.

g) A Contratada não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

h) Relação de Anexos ao Termo de Referência:

* Anexo 01–Relação de Endereços dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
* Anexo02 – Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.
* Anexo 03 –Estimativa de Refeições Produzidas/Servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde - Parâmetro de Consumo Estimativo Mês e Ano.
* Anexo 04 – Cronograma de Implantação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar.
* Anexo 05 – Relação de Equipamentos de Propriedade da Secretaria de Saúde a ser Colocada a Disposição dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar.
* Anexo 06 – Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados.
* Anexo 07 – Consumo de Água dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no primeiro trimestre do ano de 2016.
* Anexo 08 – Consumo de Energia dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no primeiro trimestre do ano de 2016.
* Anexo 09 – Padronização de utensílios para servir pacientes.
* Anexo 10 – Composição dos lotes

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**ENDEREÇO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ord** | **ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)** | **Natureza Funcional** | **Nº de Leito Cadastrado (CNES/MS)** | **Distância de Palmas (km)** | **Nível de Complexidade de Atendimento** | **Endereço** |
| 1 | Hospital de Pequeno Porte de Alvorada | Hospitalar | **24** | 319 | Hospital de Pequeno Porte | Av. Jk 715 centro - Alvorada - TO. |
| **ALVORADA - TO** |
| CEP 77480-000 |
| DIRETORIA (63) 3353-1839/2345 |
| 2 | Hospital de Regional de Araguaçú | Hospitalar | **32** | 413 | Média | AV. NOVA MATINHA S/Nº - BAIRRO CEL. LUSTOSA |
| **ARAGUAÇU-TO** |
| CEP: 77.479-000 |
| DIRETORIA (63) 3384-1164 / 1218 |
| 3 | Hospital de Regional de Araguaína (incluso Radioterapia e Quimioterapia) | Hospitalar | **419** | 365 | Alta | RUA 13 DE MAIO,N° 1336 - CENTRO |
| **ARAGUAINA – TO** |
| CEP 77.803-130 |
| DIRETORIA (63) 3411-6009/6003/6022 |
| 4 | Casa de Apoio Glória Morais (Araguaína) - Albergue | Albergue | **0** | 365 | 0 | RUA 13 DE MAIO,N° 1336 - CENTRO |
| **ARAGUAINA – TO** |
| 5 | Hospital de Regional de Arapoema | Hospitalar | **32** | 371 | Média | RUA FRANCISCO FRUTUOSO DE AGUIAR, N° 411 |
| **ARAPOEMA - TO** |
| CEP 77.780-000 |
| DIRETORIA (63) 3435-1714 /1283 / 1258 |
| 6 | Hospital de Regional de Arraias | Hospitalar | **51** | 413 | Média | AV. PARANÁ, KM 01 S/N – SETOR BURITIZINHO |
| **ARRAIAS - TO** |
| CEP 77330-000 |
| DIRETORIA (63) 3653-1141 / 1181 |
| 7 | Hospital de Regional de Augustinópolis ( inclusive Ambulatório ) | Hospitalar | **133** | 605 | Média | RUA AMAZONAS, S/Nº |
| **AUGUSTINOPOLIS – TO** |
| CEP: 77.960-000 |
| DIRETORIA (63) 3456 - 1515 / 1465 / 1458 / 1244 |
| 8 | Hospital de Regional de Dianópolis | Hospitalar | **48** | 320 | Média | RUA 10, QUADRA 34, LOTE 01 - NOVA CIDADE |
| **DIANOPOLIS – TO** |
| CEP 77.300-000 |
| DIRETORIA (63) 3692-2510 |
| 9 | Hospital de Regional de Guaraí | Hospitalar | **69** | 173 | Média | RUA 3, Nº 1516 - Setor Rodoviário |
| **GUARAI – TO** |
| CEP 77.000-700 |
| DIRETORIA (63) 3464-8303/3464-8302 / 3464-8307 |
| 10 | Hospital de Regional de Gurupí | Hospitalar | **152** | 230 | Média | AV. PERNANBUCO, Nº 1710 |
| **GURUPI - TO** |
| CEP 77.045-110 |
| DIRETORIA (63) 3315-0206 / 0238 /0261 (recepção)/0234 |
| 11 | Hospital de Regional de Miracema do Tocantins | Hospitalar | **76** | 78 | Média | AV. IRMÃ EMMA RODOLFO NAVARRO S/N° - St. UNIVERSITARIO |
| **MIRACEMA DO TOCANTINS –TO** |
| CEP: 77650-000 |
| DIRETORIA (63) 3929-3044/3031/ 3030 - recepção. |
| 12 | Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (Hospital Geral de Palmas-HGP) | Hospitalar | **491** | Capital | Alta | QUADRA 210 SUL – AVENIDA NS 01 – CONJ 02 – LT 01 |
| **PALMAS – TO** |
| CEP – 77.015-202 |
| DIRETORIA (63) 3218-7815 DIRETORIA (63) 3218-7830 |
| 13 | Casa de Apoio Vera Lúcia - Albergue | Albergue | **0** | Capital | 0 | QUADRA 2010 SUL - AVENIDA NS 01 LOTE 09 |
| **PALMAS -TO** CEP: 77015-202 |
| 14 | Hospital Dona Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assist.à Mulher e a Criança) | Hospitalar | **167** | Capital | Alta | 104 NORTE NE-5 LTs 31/41 |
| **PALMAS – TO** |
| CEP - 77006-020 |
| DIRETORIA (63) 3218-7772 / 7700/ 3218-7715 |
| 15 | Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva | Hospitalar | **78** | Capital | Média | QUADRA 202 SUL - RNSB LOTE 09 |
| **PALMAS - TO** |
| CEP 77020-452 |
| DIRETORIA (63) 3218-7519/7331 /7720/7772/7709 - 3218-7761 |
| 16 | Hospital de Regional de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros | Hospitalar | **106** | 63 | Média | RUA 03, LOTE 01 A 19 - SETOR AEROPORTO |
| **PARAISO – TO** |
| CEP 77.600-000 |
| DIRETORIA (63) 3904- 1205 1215/1216/1216/1209 |
| 17 | Hospital de Regional de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda | Hospitalar | **35** | 304 | Média | RUA NUMERIANO BEZERRA – S/N° - SETOR AEROPORTO |
| **PEDRO AFONSO – TO** |
| CEP – 77.710-000 |
| DIRETORIA (63) 3466-2348 /1911 /1912 |
| 18 | Hospital de Regional de Porto Nacional | Hospitalar | **109** | 51 | Média | AV. MURILO BRAGA, 1592 - SETOR CENTRAL |
| **PORTO NACIONAL – TO** |
| CEP 77.500.000 |
| DIRETORIA (63) 3363-8435 /8442/ 8409/ 8411/ 8444/ 8424/ 8420 / 8400 |
| 19 | Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante -Tia Dede | Hospitalar | **65** | 51 | Média | RUA RAQUEL DE CARVALHO – N° 420 – CENTRO |
| **PORTO NACIONAL – TO** |
| CEP – 77.500-000 |
| DIRETORIA (63) 3363-8305/ 8301/8300 |
| 20 | Hospital de Regional de Xambioá | Hospitalar | **46** | 507 | Média | AV. G 69 – SETOR LESTE |
| **XAMBIOÁ – TO** |
| CEP 77880-000 |
| DIRETORIA (63) 3473 -1588 / 1277/1908 |
| 21 | CAPS III–ARAGUAÍNA / SRT – ARAGUAÍNA | Hospitalar | **0** | 365 | Média | Rua Castelo Branco, Nº 40 SetorRodoviário. |
| **ARAGUAÍNA – TO** |
| Fone: 34112959 / 3411-2967 |
| 22 | CAPSINFANTIL - ARAGUAÍNA | Hospitalar | **0** | 365 | Média | Rua Deusarina Ayres nº 11, Qd. 12, Lt 04 Jardim Filadélfia |
| **ARAGUAÍNA – TO** |
| Fone: 3411 - 2955 |
|  | **Total** |  | **2.133** |  |  |  |

|  |
| --- |
| \* Os Estabelecimentos Assistenciais de Saúde funcionam 24 horas, inclusive sábados, domingos e feriados. |
| \* O Número de Leitos Cadastrados tem como fonte de informação o CNES/DATASUS, 2014. |
| \* **Média Complexidade**: Os grupos que compõem seus procedimentos são os seguintes: 1) procedimentos especializados realizados por profissionais médicos, outros de nível superior e nível médio; 2) cirurgias ambulatoriais especializadas; 3) procedimentos traumato-ortopédicos; 4) ações especializadas em odontologia; 5) patologia clínica; 6) anatomopatologia e citopatologia; 7) radiodiagnóstico; 8) exames ultra-sonográficos; 9) diagnose; 10) fisioterapia; 11) terapias especializadas; 12) próteses e órteses; 13) anestesia. |
| \* **Alta Complexidade**: conjunto de procedimentos que envolvem alta tecnologia e alto custo. As principais áreas que compõem a alta complexidade do SUS são: assistência a doença renal crônica; oncologia; cirurgia cardiovascular; cirurgia vascular; cirurgia cardiovascular pediátrica; procedimentos da cardiologia intervencionista, endovasculares; traumato-ortopedia; neurocirurgia; fissuras lábio palatais; queimaduras. |

**ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)** | **LOCALIDADE** | **Horário de Funcionamento (hora)** | **Nº de Leitos existentes** | **Área da Cozinha (m2)** | **Área do Refeitório (m2)** |
|
| Hospital de Pequeno Porte de Alvorada | Alvorada | 24 | 24 | 26,31 | 17,92 |
| Hospital de Referência de Araguaçú | Araguaçú | 24 | 32 | 13,68 | 18,42 |
| Hospital de Referência de Araguaína (com Ambulatório, Radioterapia e Quimioterapia) | Araguaína | 24 | 419 | 154,68 | 118,25 |
| Casa de Apoio Glória Morais | Araguaína | 24 | 0 | 0 | 0 |
| Hospital de Referência de Arapoema | Arapoema | 24 | 32 | 27,3 | 25,2 |
| Hospital de Referência de Arraias | Arraias | 24 | 51 | 52,2 | 34,27 |
| Hospital de Referência de Augustinópolis | Augustinópolis | 24 | 133 | 55,39 | 35,27 |
| Hospital de Referência de Dianópolis | Dianópolis | 24 | 48 | 52,2 | 34,27 |
| Hospital de Referência de Guaraí | Guaraí | 24 | 69 | 40,87 | 19,02 |
| Hospital de Referência de Gurupí | Gurupí | 24 | 152 | 57,19 | 31,35 |
| Hospital de Referência de Miracema do Tocantins | Miracema do Tocantins | 24 | 76 | 52,2 | 37,05 |
| Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP) | Palmas | 24 | 491 | 426,58 | 145,48 |
| Casa de Apoio Vera Lúcia | Palmas | 24 | 0 | 0 | 0 |
| Hosp. D. Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assist.à Mulher e a Criança ) | Palmas | 24 | 167 | 36,97 | 15 |
| Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva | Palmas | 24 | 78 | 28,83 | 14,4 |
| Hospital de Referência de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros | Paraíso | 24 | 106 | 45,34 | 37,44 |
| Hospital de Referência de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda | Pedro Afonso | 24 | 35 | 0 | 0 |
| Hospital de Referência de Porto Nacional | Porto Nacional | 24 | 109 | 199,55 | 62,16 |
| Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante - Tia Dede | Porto Nacional | 24 | 65 | 31,85 | 19,98 |
| Hospital de Referência de Xambioá | Xambioá | 24 | 46 | 32 | 23,6 |
| CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA | ARAGUAÍNA | 12 | 0 | 0 | 0 |
| CAPS III – ARAGUAÍNA/ SRT ARAGUAÍNA | ARAGUAÍNA | 24 | 0 | 0 | 0 |
| **TOTAL** |  | **516** | **2133** | **1.333,14** | **689,08** |

**NOTA:** O Número de Leitos informado de acordo com o existente nas unidades (out/2016).

\* Os dados de área construída e área externa dos Hospitais são informações oriundas da Diretoria de Engenharia e Arquitetura dos Serviços de Saúde -TO. Nas medidas das áreas externas já estão descontadas as medidas das áreas construídas.

\*\* Os dados de área construída e área externa do CAPS III, SRT, CAPS INFANTIL de Araguaína, foram informados pela Gerencia da Rede de Atenção Psicossocial/SESAU-TO.

\*\*\*\*\* Os dados de área construída e área externa do Centro Estadual de Reabilitação de Porto Nacional, Palmas e Araguaína foram informados pela Gerência de Atenção à Saúde da Pessoa com Deficiência.

\*\*\*\*\*\* RSS = Resíduos de Serviços de Saúde

**ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL E ANUAL DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE - EAS.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAIS EAS** | **DESJEJUM** | | **COLAÇÃO** | | **ALMOÇO** | | **LANCHE** | | **JANTA** | | **CEIA** | | **MAMADEIRA** | | **ENTERAIS** | |
|
| **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | |
| **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** |
| HR GURUPÍ | 8.588 | 103.051 | 12.618 | 151.413 | 12.146 | 145.756 | 13698 | 164371 | 8.588 | 103.051 | 7.538 | 90.458 | 99 | 1.188 | 2.920 | 35.040 |
| HR ARAGUAÇU | 860 | 10.323 | 1.450 | 17.396 | 1.256 | 15.068 | 1.621 | 19.448 | 860 | 10.323 | 689 | 8.271 | 60 | 720 | 0 | 0 |
| HR DIANÓPOLIS | 913 | 10.955 | 1521 | 18.225 | 1.308 | 15.700 | 1643 | 19.715 | 913 | 10.955 | 791 | 9.490 | 49 | 588 | 0 | 0 |
| HR ARRAIAS | 996 | 11.956 | 1.886 | 22.630 | 1.574 | 18.891 | 1.939 | 23.271 | 996 | 11.956 | 913 | 10.950 | 20 | 240 | 108 | 1.296 |
| HR ALVORADA | 451 | 5.406 | 639 | 7.665 | 451 | 5.406 | 694 | 8.326 | 451 | 5.403 | 395 | 4.745 | 8 | 96 | 121 | 1.452 |
| HR PARAÍSO | 3.965 | 47.580 | 4.745 | 56.950 | 4.482 | 53.785 | 5.303 | 63.640 | 3.965 | 47.580 | 3.376 | 40.515 | 2.797 | 33.564 | 218 | 2616 |
| HR PORTO NACIONAL | 4.452 | 53.420 | 9.368 | 112.420 | 8.071 | 96.855 | 9.714 | 116.565 | 4.452 | 53.420 | 4.106 | 49.275 | 0 | 0 | 987 | 11.844 |
| HOSP. E MATERNIDADE TIA DEDÉ | 2.337 | 28.044 | 3.072 | 36.865 | 2.945 | 35.344 | 3.675 | 44.104 | 2.337 | 28.044 | 1.734 | 20.805 | 545 | 6.540 | 0 | 0 |
| HGPP | 16.319 | 195.826 | 16.912 | 202.940 | 18.357 | 220.281 | 19.786 | 237.436 | 16.319 | 195.826 | 13.475 | 161.695 | 0 | 0 | 172 | 2.064 |
| **HOSPITAIS EAS** | **DESJEJUM** | | **COLAÇÃO** | | **ALMOÇO** | | **LANCHE** | | **JANTA** | | **CEIA** | | **MAMADEIRA** | | **ENTERAIS** | |
|
| **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | | **MÉDIA** | |
| **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** | **MENSAL** | **ANUAL** |
| HOSP. E MATERNIDADE DONA REGINA | 9.181 | 110.178 | 9.425 | 113.099 | 9.881 | 118.573 | 11.463 | 137.553 | 9.181 | 110.178 | 7.144 | 85.724 | 4333 | 51996 | 4025 | 48300 |
| HIPP | 3.150 | 37.799 | 4.410 | 52.925 | 4.245 | 50.939 | 5.310 | 63.714 | 3.150 | 37.799 | 2.251 | 27.010 | 1.303 | 15.636 | 954 | 11448 |
| HR MIRACEMA | 2.162 | 25.943 | 2.890 | 34.665 | 2.892 | 34.703 | 3.409 | 40.908 | 2.162 | 25.943 | 1.643 | 19.710 | 70 | 840 | 0 | 0 |
| HR PEDRO AFONSO | 1.298 | 15.571 | 1.795 | 21.535 | 1.815 | 21.776 | 2.180 | 26.156 | 1.298 | 15.571 | 943 | 11.315 | 56 | 672 | 13 | 156 |
| HR ARAGUAÍNA | 16.768 | 201.211 | 18.377 | 220.518 | 17.467 | 209.606 | 22.121 | 265.415 | 16.768 | 201.211 | 12.993 | 155.913 | 81 | 972 | 7.555 | 90.660 |
| CAPS II - ARAGUAÍNA | 1.373 | 16.476 | 1.914 | 22.968 | 1.967 | 23.604 | 1.967 | 23.604 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CAPS INFANTIL ARAGUAÍNA | 537 | 6.444 | 880 | 10.560 | 537 | 6.444 | 933 | 11.196 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HR AUGUSTINÓPOLIS | 6.655 | 79.864 | 6.9  96 | 83.950 | 7.294 | 87.529 | 7.781 | 93.369 | 6.655 | 79.864 | 5.901 | 70.810 | 1.134 | 13.680 | 76 | 912 |
| HR GUARAÍ | 2.343 | 28.121 | 3.218 | 38.621 | 3.134 | 37.611 | 3.530 | 42.356 | 2.343 | 28.121 | 2.032 | 24.386 | 213 | 2.556 | 19 | 228 |
| HR XAMBIOÁ | 966 | 11.591 | 1.764 | 21.170 | 1.605 | 19.256 | 1.848 | 22.156 | 966 | 11.591 | 882 | 10.585 | 98 | 1176 | 5 | 60 |
| HR ARAPOEMA | 532 | 6.390 | 1.043 | 12.520 | 837 | 10.040 | 1.141 | 13.690 | 552 | 6.390 | 465 | 5.585 | 18 | 216 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | 83846 | 1.006149 | 104922 | 1.259059 | 102.264 | 1.227167 | 119754 | 1437049 | 81.263 | 975.157 | 67.270 | 807.241 | 10.884 | 130.608 | 17.173 | 206.076 |

**ANEXO IV- TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**CRONOGRAMA DE IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ord** | **ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)** | **LOCALIDADE** | **PRAZO LIMITE DE IMPLANTAÇÃO DA INFRAESTRUTURA** | **PRAZO LIMITE PARA O INÍCIO DO FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS** |
| 01 | Hospital de Pequeno Porte de Alvorada | Alvorada | 15 dias | 05 dias |
| 02 | Hospital de Regional de Araguaçú | Araguaçú | 15 dias | 05 dias |
| 03 | Hospital de Regional de Araguaína (incluso Radioterapia e Quimioterapia) | Araguaína | 15 dias | 05 dias |
| 04 | Casa de Apoio Glória Morais ( Araguaína) - Albergue | Araguaína | 15 dias | 05 dias |
| 05 | Hospital de Regional de Arapoema | Arapoema | 15 dias | 05 dias |
| 06 | Hospital de Regional de Arraias | Arraias | 15 dias | 05 dias |
| 07 | Hospital de Regional de Augustinópolis ( inclusive Ambulatório ) | Augustinópolis | 15 dias | 05 dias |
| 08 | Hospital de Regional de Dianópolis | Dianópolis | 15 dias | 05 dias |
| 09 | Hospital de Regional de Guaraí | Guaraí | 15 dias | 05 dias |
| 10 | Hospital de Regional de Gurupí | Gurupí | 15 dias | 05 dias |
| 11 | Hospital Regional de Miracema do Tocantins | Miracema do Tocantins | 15 dias | 05 dias |
| 12 | Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres | Palmas | 15 dias | 05 dias |
| 13 | Casa de Apoio Vera Lúcia - Albergue | Palmas | 15 dias | 05 dias |
| 14 | Hospital Dona Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assistência Mulher e a Criança) | Palmas | 15 dias | 05 dias |
| 15 | Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva | Palmas | 15 dias | 05 dias |
| 16 | Hospital de Regional de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros | Paraíso | 15 dias | 05 dias |
| 17 | Hospital de Regional de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda | Pedro Afonso | 15 dias | 05 dias |
| 18 | Hospital de Regional de Porto Nacional | Porto Nacional | 15 dias | 05 dias |
| 19 | Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante -Tia Dede | Porto Nacional | 15 dias | 05 dias |
| 20 | Hospital de Regional de Xambioá | Xambioá | 15 dias | 05 dias |
| 21 | CAPS i - CAPS infantil -Araguaína | Araguaína | 15 dias | 05 dias |
| 22 | CAPS II – (Adulto com Transtorno Mental)Araguaína | Araguaína | 15 dias | 05 dias |
| 23 | CAPS AD – (Álcool e Drogas) Araguaína | Araguaína | 15 dias | 05 dias |

**ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DA SECRETARIA DE SAÚDE COLOCADOS A DISPOSIÇÃO DO SERVIÇO DEPRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE ARAGUAÍNA** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 179511 | Normal | 2004/3055/00077 | Regular | 01 | Fogão a gás c/04 bocas tipo doméstico, marca Dako, na cor branca, tampa de vidro temperado, forno de isolamento térmico, modelo 84401, série zd 757487 | 271,63 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE DANÓPOLIS** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 201484 | Normal | 0 | Regular | 01 | Forno industrial a gás, marca venâncio, sem modelo, com controle de temperatura, cor cinza, sem nº de série. | 600,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE GUARAÍ** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 199787 | Normal | 0 | Regular | 01 | Fogão industrial, com 6 bocas, marca dako, modelo couraçado, com 2 fornos, sem série | 500,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE GURUPI** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 194037 | Normal | 0 | Regular | 01 | Fogão industrial a gás, em aço, com estrutura em aço, com 6 bocas, com 1 chapa em aço, sem marca, sem modelo, sem série, com 1 forno industrial a gás, com 1 tampa, com 3 divisões, marca venax, sem modelo, sem série, med. 143x89x80 cm | 1.300,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE MIRACEMA** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 200261 | Normal | 0 | Regular | 01 | Fogão doméstico com 04 bocas cor bege marca dallas modelo atlas s/série | 150,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE PORTO NACIONAL** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 167836 | Normal | 0 | Regular | 01 | Fogão doméstico, 04 bocas, marca atenas, modelo autolimpante, cor branca, s/ série. | 250,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL GERAL DE PALMAS** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 187351 | Normal | 2695/04 | Regular | 01 | Fogão industrial a gás modular c/ 04 bocas, s/ forno, marca cozil, s/ modelo, c/ estrutura em aço inox, medida 100x134x85 cm, s/ nº de série | 4.420,00 |
| 197337 | Normal | 3891/2005 | Regular | 01 | Fogão elétrico a gás, marca Mueller, modelo fratello, cor branca, 4 bocas, 1 forno, série fk4b04-018264/h05 | 287,00 |
| 187355 | Normal | 2695/04 | Regular |  | Forno industrial elétrico, comb. Vapor, Cap. P/10 gns, marca pratica, modelo C10, c/ estrutura em aço inox, medida 93x88x105 cm, nº de série 5873 | 18.500,00 |
| 187356 | Normal | 2695/04 | Regular |  | Forno industrial elétrico, comb. Vapor, Cap. P/06 gns, marca pratica, modelo C06, c/ estrutura em aço inox, medida 93x88x77 cm, nº de série 5872 | 12.400,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDÉ DE PORTO NACIONAL** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 167321 | Normal | 0 | Regular |  | Fogão doméstico c/ 04 bocas marca dako modelo mille cor marrom s/ nº de série | 180,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE ARRAIAS** | | | | | | |
| **Registro** | **Situação** | **Processo** | **Conserv** | **Quantidade** | **Descrição** | **Valor** |
| 201851 | Normal | 0 | Regular |  | Geladeira industrial c/ 04 portas, cor branca, capacidade de 500 litros, marca metalfrio, sem nº de série | 600,00 |

**ANEXO VI - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**RELAÇÃO PER CAPITA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PADRONIZADOS**

|  |
| --- |
| **DIETA LÍQUIDA PASTOSA PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL** |
| **Desjejum** |
| Bebida Láctea (Leite ou bebida a base de extrato de soja com ou café ou Iogurte ou mingau ou vitamina)  Água de coco ou chá  Suco de Frutas natural  Gelatina |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | |  | |  | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | **Identificação** | | | | **Unidade de Medida** | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Açúcar refinado | | Gênero | | | | kg | | 10g | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | Gênero | | | | kg | | 10g | | | | |
| Água de coco | | Gênero | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | Gênero | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Café torrado e moído | | Gênero | | | | kg | | 10g | | | | |
| Chá | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Gelatina | | Preparação | | | | litros | | 100ml | | | | |
| Iogurte | | Gênero | | | | kg | | 100g | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | Gênero | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Mingau | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Suco de frutas natural | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Vitamina de frutas padrão | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
|  | |  | | | |  | |  | | | | |
| **Colação (Para Pacientes Adulto e Infantil)** | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | |
| Água de côco ou chá | | | |  | | | | | |  | |  |
| Gelatina | | | |  | | | | | |  | |  |
| Suco de Frutas natural | | | |  | | | | | |  | |  |
|  | | | |  | | | | | |  | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação** | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | |  | |  | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | **Identificação** | | | | **Unidade de Medida** | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Açúcar refinado | | Gênero | | | | kg | | 10g | | | | |
| Água de coco | | Gênero | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | Gênero | | | | kg | | 20g | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | Gênero | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Café torrado e moído | | Gênero | | | | kg | | 10g | | | | |
| Chá | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Gelatina | | Gênero | | | | litros | | 100ml | | | | |
| Iogurte | | Gênero | | | | kg | | 100g | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | Gênero | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Mingau | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Suco de frutas natural | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
| Vitamina de frutas padrão | | Preparação | | | | litros | | 300ml | | | | |
|  | |  | | | |  | |  | | | | |
| **Almoço** | | | | | | | | | | | | |
| Sopa padrão(Liquidificada) | | | |  | | | | | |  | |  |
| Sobremesa: Gelatina (sabores variados) | | | |  | | | | | |  | |  |
| Suco de frutas natural (sabores variados) ou água de côco | | | |  | | | | | |  | |  |
|  | | | |  | | | | | |  | |  |
| **Jantar** | | | | | | | | | | | | |
| Sopa padrão (Liquidificada) | | | |  | | | | | |  | |  |
| Sobremesa: Gelatina (sabores variados) | | | |  | | | | | |  | |  |
| Suco de frutas natural (sabores variados) ou água de côco | | | |  | | | | | |  | |  |
|  | | | |  | | | | | |  | |  |
|  | | | |  | | | | | |  | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou Jantar** | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | |  | |
| **Temperos/Produto Alimentício por porção** (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero) | | | **Identificação** | | | | **Unidade de Medida** | | | | **Consumo Per Capita** | |
| Alho | | | Gênero | | | | kg | | | | 6g | |
| Azeite de Oliva | | | Gênero | | | | litros | | | | 5ml | |
| Cebola | | | Gênero | | | | kg | | | | 13g | |
| Cheiro verde | | | Gênero | | | | kg | | | | 15g | |
| Leite | | | Gênero | | | | Kg | | | | 50ml | |
| Margarina | | | Gênero | | | | Kg | | | | 5g | |
| Óleo de soja | | | Gênero | | | | Litros | | | | 15ml | |
| Sal | | | Gênero | | | | kg | | | | 2g | |
| Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | |  | | |  | | | | |
| **Sopa/Produto Alimentício por porção** | **Identificação** | | | | **Unidade de Medida** | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Abóbora madura | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Abobrinha verde | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Arroz | Gênero | | | | kg | | | 10g | | | | |
| Aveia | Gênero | | | | kg | | | 10g | | | | |
| Batata inglesa | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Beterraba | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Cará | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Carne (músculo) | Gênero | | | | kg | | | 25g | | | | |
| Cenoura | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Chuchú | Gênero | | | | kg | | | 30g | | | | |
| Fubá | Gênero | | | | kg | | | 10g | | | | |
| Macarrão | Gênero | | | | kg | | | 10g | | | | |
| Ovo | Gênero | | | | kg | | | 50g | | | | |
| Peito de frango | Gênero | | | | kg | | | 40g | | | | |
| Tomate | Gênero | | | | kg | | | 5g | | | | |
|  |  | | | |  | | |  | | | | |
| **Sobremesa** | **Identificação** | | | | **Unidade de Medida** | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Gelatina | Preparação | | | |  | | |  | | | | |
|  |  | | | |  | | |  | | | | |
| **Suco/Produto Alimentício por porção** | **Identificação** | | | | **Unidade de Medida** | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas) | Preparação | | | | litros | | | 300ml | | | | |
|  |  | | | |  | | |  | | | | |
| **LANCHE** | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | |
| Água de côco ou chá | | | |  | | | | | |  | |  |
| Gelatina | | | |  | | | | | |  | |  |
| Suco de Frutas natural | | | |  | | | | | |  | |  |
|  | | | |  | | | | | |  | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | **Identificação** | | | **Unidade de Medida** | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Áçucar refinado | | | | Gênero | | | kg | | 10g | | | |
| Água de côco | | | | Gênero | | | litros | | 300ml | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | Gênero | | | kg | | 20g | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | Gênero | | | litros | | 300ml | | | |
| Café torrado e moido | | | | Gênero | | | kg | | 10g | | | |
| Chá | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
| Gelatina | | | | Preparação | | | litros | | 100ml | | | |
| Iogurte | | | | Gênero | | | kg | | 100g | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | Gênero | | | litros | | 300ml | | | |
| Mingau | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
| Suco de frutas natural | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
| Vitamina | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | |
| **CEIA** | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | |
| Água de côco ou chá | | | |  | | | | | |  | |  |
| Gelatina | | | |  | | | | | |  | |  |
| Suco de Frutas natural | | | |  | | | | | |  | |  |
|  | | | |  | | | | | |  | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da CEIA** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | |  | |  | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | **Identificação** | | | **Unidade de Medida** | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Áçucar refinado | | | | Gênero | | | kg | | 10g | | | |
| Água de côco | | | | Gênero | | | litros | | 300ml | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | Gênero | | | kg | | 20g | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | Gênero | | | litros | | 300ml | | | |
| Café torrado e moido | | | | Gênero | | | kg | | 10g | | | |
| Chá | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
| Gelatina | | | | Preparação | | | litros | | 100ml | | | |
| Iogurte | | | | Gênero | | | kg | | 100g | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | Gênero | | | litros | | 300ml | | | |
| Mingau | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
| Suco de frutas natural | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |
| Vitamina de frutas | | | | Preparação | | | litros | | 300ml | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DIETA LEVE PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Fruta natural | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Geléia | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Áçucar refinado | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Água de côco | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
| Café torrado e moido | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Chá | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Frutas | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Gelatina | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 100ml | | | | | | | |
| Iogurte de frutas | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Mingau | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Suco de frutas natural | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Vitamina de frutas padrão | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Torradas | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina de frutas, suco natural de frutas, mingau ou outros | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Colação/Produto Alimentício** | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Iogurte | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Mingau | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Suco de frutas natural | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Vitamina | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Almoço** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sopa | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Carne bovina ou aves (Desfiada ou moída) ou Preparação de ovo ou carne de soja texturizada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Guarnição - (Preferencialmente purês de batata, cenoura, mandioca ou abóbora) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sopa | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| carne bovina ou aves (Desfiada ou moída) ou Preparação de ovo ou carne de soja texturizada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Guarnição - (Preferencialmente purês de batata, cenoura, abóbora) | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Temperos/Produto Alimentício por porção**  Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Alho | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 6g | | | | | | | |
| Azeite de Oliva | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | | 5ml | | | | | | | |
| Caldo (carne, galinha e outros) | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Cebola | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 13g | | | | | | | |
| cheiro verde | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 15g | | | | | | | |
| Creme de Leite | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Extrato de Tomate | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Leite | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | | 50ml | | | | | | | |
| Louro seco | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 2g | | | | | | | |
| Margarina | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Óleo de soja | | | | | Gênero | | | | | | | Litros | | | | | | | | | 15ml | | | | | | | |
| Orégano seco | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 2g | | | | | | | |
| Sal | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 2g | | | | | | | |
| Tomate maduro | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 75g | | | | | | | |
| Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Carne/Produto Alimentício por porção** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão duro) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo músculo) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 170g | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo Patinho) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Carne de soja texturizada | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Frango em peças (Peito e filé de peito) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 180g | | | | | | | |
| ( para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção ou substituir por uma Preparação de ovo ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Guarnição/Produto Alimentício por porção** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Abóbora | | | Gênero | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Batata inglesa | | | Gênero | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros) | | | Preparação | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Legumes ( bem cozidos) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 130g | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Sopa/Produto Alimentício por porção** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Abóbora madura | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Abobrinha verde | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Acelga | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Arroz | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Aveia | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Batata inglesa | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Beterraba | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Brócolis | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Cará | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Carne (músculo) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 25g | | | | | | | |
| Cenoura | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Chuchú | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Couve flor | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Couve manteiga | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Ervilhas secas | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Fubá | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Macarrão | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Mandioca | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Ovo | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Peito de frango | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
| Repolho Branco | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Repolho Roxo | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Tomate | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Vagem | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Doce em pasta (variados) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Frutas | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Gelatina | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 100ml | | | | | | | |
| Manjar | | | Preparação | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Pudim | | | Preparação | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Suco/Produto Alimentício por porção** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | **de Medida** | | | | | | | | | **Per capita** | | | | | | | |
| Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas) | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **LANCHE DA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou iogurte ou vitaminas de frutas ou mingau ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou bolacha de Maisena ou Bolacha de Leite ou torradas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Fruta natural | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Áçucar refinado | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Água de côco | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Frutas | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Gelatina | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | | 100ml | | | | | | | |
| Geléia de fruta | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Iogurte de frutas | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200 ml | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Mingau | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Torradas | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Suco de frutas natural | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Vitaminas de frutas (variadas) | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou chá ou mingau ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Açúcar refinado | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Leite ou de Maisena | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
| Chá | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Geléia de fruta | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200 ml | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Mingau | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Torradas | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **DIETA BRANDA PARA PACIENTES ADULTO E INFANTIL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou iogurte ou vitaminas de frutas ou mingau ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta natural (de consistência macia e sem casca ou cozida e sem casca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  |
| Geléia ou requeijão ou margarina | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Pão (francês ou de forma ou bisnaga , bolo ou cuscuz ou outros) | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Suco de frutas natural ou água de côco ou chá | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Áçucar refinado | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | | Preparação | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Café torrado e moido | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Chá | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | | |
| Cuscúz | | | Preparação | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Frutas (de consistência macia ou cozida) | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Geléia de fruta | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | | |
| Pão doce | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Pão de fôrma | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 25g | | | | | | | | |
| Pão francês | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | | |
| Vitamina de frutas padrão | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou Iogurte ou mingau) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250g | | | | | | | | |
| Iogurte | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Mingau | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250ml | | | | | | | | |
| Chá | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250ml | | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250g | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Almoço** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Carne bovina ou aves ou peixes ou carbne de soja texturizada | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Caldo de feijão ou sopas variadas | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Guarnição - a base de legumes ou vegetais cozidos ou massas | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Salada: legumes cozidos | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **Jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| carne bovina ou aves ou peixes ou carne de soja texturizada | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Caldo de feijão ou sopas variadas | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Guarnição - a base de legumes ou vegetais cozidos ou massas | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Salada: legumes cozidos | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Temperos/Produto Alimentício por porção** ( Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero) | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Alho | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 6g | | | | | | | | |
| Azeite de Oliva | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 5ml | | | | | | | | |
| Cebola | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 13g | | | | | | | | |
| Cheiro verde | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 15g | | | | | | | | |
| Creme de Leite | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Extrato de Tomate | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Leite | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50ml | | | | | | | | |
| Margarina | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | | |
| Óleo de soja | | | | | Gênero | | | | | | | Litros | | | | | | | | 15ml | | | | | | | | |
| Sal | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | | | | | |
| Tomate maduro | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Arroz/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Arroz polido (longo, fino, tipo I) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 105g | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Feijão/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | **de Medida** | | | | | | | | **Per capita** | | | | | | | | |
| Feijão (carioca, preto e outros) Para produção de caldo | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 52g | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Carne/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão mole) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 160g | | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão duro) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo Fígado) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 110g | | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo músculo) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 170g | | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo Patinho) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Carne de soja texturizada | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Frango em peças (coxas e sobrecoxas) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 270g | | | | | | | | |
| Frango em peças (Peito e filé de peito) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 180g | | | | | | | | |
| Peixe em postas | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Peixe em filé | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | | |
| ( para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Guarnição/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Abóbora | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Batata inglesa | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros) | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Legumes | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | | |
| Massa alimentícia fresca para nhoque | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 200g | | | | | | | | |
| Massa alimentícia seca | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | | | | | |
| A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Salada/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Abóbora madura | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | | |
| Abobrinha verde | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | | | | | |
| Batata inglesa | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Berinjela | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Beterraba | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Cenoura | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Chuchú | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Sopa/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Abóbora madura | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Abobrinha verde | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Aveia | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Batata inglesa | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Beterraba | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Carne (músculo) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 25g | | | | | | | | |
| Cenoura | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Chuchú | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Fubá | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Macarrão | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Ovo | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Peito de frango | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | | | | | |
| Tomate | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Banana Maçã | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Banana Nanica | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Banana Prata | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Gelatina | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 100ml | | | | | | | | |
| Maçã Nacional | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Mamão Formosa | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 200g | | | | | | | | |
| Manjar | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Pudim | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Suco/Produto Alimentício por porção** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas não ácidas) | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **LANCHE da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) ou mingau ou vitamina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta natural (de consistência macia e sem casca ou cozida e sem casca) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  |
| Geléia ou requeijão ou margarina | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Pães variados ou bolo ou outros | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Suco ou água de Côco ou Gelatina | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Açúcar refinado | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Água de côco | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Fruta natural (de consistência macia esem casca ou cozida e sem casca) | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | | |
| Gelatina | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 100ml | | | | | | | | |
| Geléia de fruta | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Iogurte de frutas | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | | |
| Mingau | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
| Pão doce | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Pão francês | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | | |
| Vitaminas de frutas (variadas) | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou chá ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| Geléia ou requeijão ou margarina | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | | |
| Açúcar refinado | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | | | | | |
| Café torrado e moido | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | | |
| Chá | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
| Geléia de fruta | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | | |
| Mingau | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
| Pão doce | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Pão francês | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | | |
| Torradas | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | | | | | |
| Vitamina de frutas padrão | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **DIETA GERAL PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL E ACOMPANHANTE ADULTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta natural | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina ou frios | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Suco de frutas natural ou água de côco ou chá | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou cuscuz ou beiju ou bolo ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Açúcar refinado | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Beijú | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Chá | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | |
| Cuscúz | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Geléia de fruta | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Frutas | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Iogurte | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | |
| Margarina Vegetal | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Mingau | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Pão doce | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Pão francês | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Presunto magro | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Queijo tipo Mussarela | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 25g | | | | |
| Queijo tipo Prato | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Suco de frutas natural | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | |
| Vitamina de frutas | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou Iogurte ou mingau ou vitamina ou outros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chá ou água de côco ou suco de frutas natural | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Bolachas ou torradas | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Água de Côco | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250ml | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250g | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | |
| Mingau | | | | | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250ml | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Chá | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250ml | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 250g | | | | |
| Suco de frutas natural | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | |
| Torradas | | | | | | | Gênero | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | |
| Vitamina de frutas | | | | | | | Preparação | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Almoço** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Carne bovina ou aves ou peixes | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Feijão ou leguminosas ou sopas variadas | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados) | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Carne bovina ou aves ou peixes | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Feijão ou leguminosas ou sopas variadas | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados) | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Temperos/Produto Alimentício por porção** ( Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero) | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Alho | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 6g | | | | |
| Azeite de Oliva | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 5ml | | | | |
| Caldo (carne, galinha e outros) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Cebola | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 13g | | | | |
| Cheiro verde | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 15g | | | | |
| Creme de Leite | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Extrato de Tomate | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Leite | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50ml | | | | |
| Limão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 15g | | | | |
| Lingüiça Calabresa | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Louro sêco | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | |
| Margarina | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Molho shoyo | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 8 ml | | | | |
| Óleo de soja | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Litros | | | | | | | | 15ml | | | | |
| Orégano sêco | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | |
| Pimenta do Reino (em Pó) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 1g | | | | |
| Pimentão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Queijo parmesão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Sal | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | |
| Tomate maduro | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 75g | | | | |
| Toucinho defumado (bacon) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Vinagre de vinho | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5ml | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Arroz/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Arroz polido (longo, fino, tipo I) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 105g | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Feijão/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
|  | | | | | | | **de Medida** | | | | | | | | **Per capita** | | | | |
| Feijão (carioca, preto e outros) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 52g | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Leguminosa/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Lentilha, soja, grão de bico, fava, ervilhas secas | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Carne/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão mole) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 160g | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão duro) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Carne (bovina tipo Fígado) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 110g | | | | |
| Carne (bovina tipo músculo) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 170g | | | | |
| Carne (bovina tipo Patinho) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| empanado de frangos (composto de peito de frango) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 170g | | | | |
| Frango em peças (coxas e sobrecoxas) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 270g | | | | |
| Frango em peças (Peito e filé de peito) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 180g | | | | |
| Lingüiça de frango | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 180g | | | | |
| Peixe em postas | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Peixe em filé | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | |
| ( para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Guarnição/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Abóbora | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Batata inglesa | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros) | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Legumes | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | |
| Mandioca | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Massa alimentícia fresca para nhoque | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Kg | | | | | | | | 200g | | | | |
| Massa alimentícia Lazanha | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | |
| Massa alimentícia seca | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | |
| Vegetais folhosos | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | |
| A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Salada/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Abóbora madura | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | |
| Abobrinha verde | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | |
| Acelga | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | |
| Alface crespa ou lisa | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | |
| Almeirão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | |
| Batata inglesa | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Berinjela | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Beterraba | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Brócolis | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Cenoura | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Chuchú | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | |
| Couve flor | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | |
| Couve manteiga | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | |
| Mandioca | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Milho | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | |
| Pepino Comum | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Pimentão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Repolho Branco | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | |
| Repolho Roxo | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | |
| Tomate | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 70g | | | | |
| Vagem | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Sopa/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Abóbora madura | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Abobrinha verde | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Acelga | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Aveia | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Batata inglesa | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Beterraba | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Brócolis | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Cará | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Carne (músculo) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 25g | | | | |
| Cenoura | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Chuchú | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Couve flor | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Couve manteiga | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Ervilhas secas | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Fubá | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Macarrão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Mandioca | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Ovo | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Peito de frango | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | |
| Repolho Branco | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Repolho Roxo | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Tomate | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Vagem | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Abacaxi | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Banana Maçã | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Banana Nanica | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Banana Prata | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Doce em pasta (variados) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Gelatina | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 100ml | | | | |
| Laranja comum | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Maçã Nacional | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Mamão Formosa | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 200g | | | | |
| Manga Tomi | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Manjar | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Melancia | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 300g | | | | |
| Melão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 250g | | | | |
| Pudim | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Salada de frutas | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Tangerina | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Suco/Produto Alimentício por porção** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas) | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **LANCHE da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ) ou mingau ou vitaminas ou outros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pães variados ou bolo ou mangulãoou Salgados elaborados assados, tortas, sanduíches e outros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina ou frios | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Fruta natural | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Açúcar refinado | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Água de côco | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Fruta natural | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | |
| Gelatina | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 100ml | | | | |
| Geléia de fruta | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Iogurte de frutas | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | |
| Mangulão | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | |
| Margarina Vegetal | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Mingau | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Misto | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 85g | | | | |
| Pão de queijo | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | |
| Pão doce | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Pão francês | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Presunto magro | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Queijo tipo Mussarela | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Queijo tipo Prato | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Salgados | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | |
| Sanduiche | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | |
| Suco de Frutas Natural | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | Litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Torta salgada | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | |
| Vitaminas de frutas (variadas) | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja) ou mingau ou vitaminas ou chá | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pães variados ou bolo ou Bolachas ou torradas e outros | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| Pães variados ou bolo ou outros | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | | | | **Identificação** | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | |
| Açúcar refinado | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Café torrado e moido | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | |
| Chá | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Geléia de fruta | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | |
| Margarina Vegetal | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | |
| Mingau | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
| Pão doce | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Pão francês | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | |
| Torradas | | | | | | | | | Gênero | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | |
| Vitamina de frutas padrão | | | | | | | | | Preparação | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Suco de frutas natural ou água de côco ou chá | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Fruta natural | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina ou frios | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Pão (francês ou de forma ou bisnaga cuscuz , bolo, beiju ou outros) | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Açúcar refinado | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Água de côco | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Beijú | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Café torrado e moido | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Chá | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Cuscúz | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Geléia de fruta | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Frutas | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Iogurte | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200 ml | | | | | | | |
| Margarina Vegetal | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Mingau | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Pão doce | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Pão francês | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Presunto magro | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Queijo tipo Mussarela | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 25g | | | | | | | |
| Queijo tipo Prato | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Suco de frutas natural | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 300ml | | | | | | | |
| Vitamina de frutas | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Colação(Para Pacientes Adulto e Infantil)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mingau ou vitamina de frutas ou Iogurte ou bebidas a base de extrato soja | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Colação/Produto Alimentício** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Iogurte | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Mingau | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| Vitamina | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
| **Almoço** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Feijão ou leguminosas | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados) | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz (com margarina ou queijo ralado) ou sopa (enriquecida com queijo ralado) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Feijão ou leguminosas | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados) | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Suco de frutas natural (sabores variados) | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou Jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Temperos/Produto Alimentício por porção** ( Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero) | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Alho | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 6,5g | | | | | | | |
| Azeite de Oliva | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 5,2ml | | | | | | | |
| Caldo (carne, galinha e outros) | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Cebola | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 13g | | | | | | | |
| Cheiro verde | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 15g | | | | | | | |
| Creme de Leite | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Extrato de Tomate | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Leite | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50ml | | | | | | | |
| Limão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 15g | | | | | | | |
| Lingüiça Calabresa | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Louro sêco | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | | | | |
| Margarina | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Molho shoyo | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 8 ml | | | | | | | |
| Óleo de soja | | Gênero | | | | | | | | | | | Litros | | | | | | | | 15ml | | | | | | | |
| Orégano sêco | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | | | | |
| Pimenta do Reino (em Pó) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 1g | | | | | | | |
| Pimentão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Queijo parmesão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Sal | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 2g | | | | | | | |
| Tomate maduro | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 75g | | | | | | | |
| Vinagre de vinho | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5ml | | | | | | | |
| Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Arroz/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Arroz polido (longo, fino, tipo I) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 105g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Feijão/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Feijão (carioca, preto e outros) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 52g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Leguminosa/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Lentilha, soja, grão de bico, fava, ervilhas secas | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Carne ou Proteinas/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão mole) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 160g | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo coxão duro) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo Fígado) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 110g | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo músculo) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 170g | | | | | | | |
| Carne (bovina tipo Patinho) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| empanado de frangos (composto de peito de frango) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 170g | | | | | | | |
| Frango em peças (coxas e sobrecoxas) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 270g | | | | | | | |
| Frango em peças (Peito e filé de peito) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 180g | | | | | | | |
| Lingüiça de frango | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 180g | | | | | | | |
| Ovos | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Peixe em postas | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Peixe em filé | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Guarnição/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Abóbora | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Batata inglesa | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros) | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Legumes | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | |
| Mandioca | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Massa alimentícia fresca para nhoque | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 200g | | | | | | | |
| Massa alimentícia Lazanha | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | | | | |
| Massa alimentícia seca | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | | | | |
| Vegetais folhosos | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Salada/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Abóbora madura | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | |
| Abobrinha verde | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | | | | |
| Acelga | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | | | | |
| Alface crespa ou lisa | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | | | | |
| Almeirão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 80g | | | | | | | |
| Batata inglesa | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Berinjela | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Beterraba | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Brócolis | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Cenoura | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Chuchú | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | |
| Couve flor | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 130g | | | | | | | |
| Couve manteiga | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | | | | |
| Mandioca | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Milho | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 60g | | | | | | | |
| Pepino Comum | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Pimentão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | | | | | |
| Repolho Branco | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | | | | |
| Repolho Roxo | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 120g | | | | | | | |
| Tomate | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 70g | | | | | | | |
| Vagem | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Sopa/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Abóbora madura | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Abobrinha verde | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Acelga | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Arroz | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Aveia | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Batata inglesa | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Beterraba | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Brócolis | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Cará | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Carne (músculo) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 25g | | | | | | | |
| Cenoura | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Chuchú | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Couve flor | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Couve manteiga | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Ervilhas secas | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Fubá | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Macarrão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Mandioca | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
| Ovo | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Peito de frango | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 40g | | | | | | | |
| Queijo Parmesão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | | | | | |
| Repolho Branco | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Repolho Roxo | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Tomate | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | | | | | |
| Vagem | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 30g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Abacaxi | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Banana Maçã | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Banana Nanica | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Banana Prata | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Doce em pasta (variados) | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | | | | | |
| Gelatina | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 100ml | | | | | | | |
| Laranja comum | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Maçã Nacional | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Mamão Formosa | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 200g | | | | | | | |
| Manga Tomi | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Manjar | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Melancia | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 300g | | | | | | | |
| Melão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 250g | | | | | | | |
| Pudim | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
| Salada de frutas | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | | | | | |
| Tangerina | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 100g | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Suco/Produto Alimentício por porção** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | | | |
| Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas) | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 200ml | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **MERENDA da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pães variados ou bolo ou mangulão , Salgados elaborados assados, tortas, sanduíches ou outros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Geleia ou requeijão ou margarina ou frios | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Suco de fruta natural ou água de côco ou gelatina | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Açúcar refinado | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 10g | | | |
| Água de côco | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 300ml | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Café torrado e moido | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 10g | | | |
| Fruta natural | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 150g | | | |
| Gelatina | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 100ml | | | |
| Geléia de fruta | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 30g | | | |
| Iogurte de frutas | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200 ml | | | |
| Mangulão | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 60g | | | |
| Margarina Vegetal | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 5g | | | |
| Mingau | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Misto | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 85g | | | |
| Pão de queijo | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 130g | | | |
| Pão doce | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Pão francês | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Presunto magro | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Queijo tipo Mussarela | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Queijo tipo Prato | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Salgados | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 60g | | | |
| Sanduiche | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Suco de Frutas Natural | | Gênero | | | | | | | | | | | Litros | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Torta salgada | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 60g | | | |
| Vitaminas de frutas (variadas) | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou outros) ou chá | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Geléia ou requeijão ou margarina | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Açúcar refinado | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 10g | | | |
| Alimento achocolatado em pó | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Bebida a base de extrato de soja | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 300ml | | | |
| Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 40g | | | |
| Bolo de trigo (sabores variados) | | Preparação | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Café torrado e moido | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 10g | | | |
| Chá | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Geléia de fruta | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 30g | | | |
| Leite de vaca in natura tipo C | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200 ml | | | |
| Margarina Vegetal | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 5g | | | |
| Mingau | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Pão doce | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Pão francês | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Queijo tipo Requeijão | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Torradas | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 40g | | | |
| Vitamina de frutas padrão | | Preparação | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Dieta Hipocalórica para Pacientes Adulto e Infantil** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leite desnatado com achocolatado diet | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Café ou chá sem Açúcar | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Fruta natural | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Margarina light ou geleia diet | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Pão (1 fatia de forma integral ou 1 fatia de torrada light ou 2 biscoitos água e sal ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Adoçante (sachê) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Alimento achocolatado em pó sem Açúcar | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Biscoito água e sal | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 16g | | | |
| Café torrado e moido | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 10g | | | |
| Chá | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 300ml | | | |
| Frutas | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Leite desnatado | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 200 ml | | | |
| Margarina Vegetal light ou geleia diet | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 5g | | | |
| Pão de fôrma integral sem Açúcar | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 25g | | | |
| Torrada light | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 25g | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Colaçao(Para Pacientes Adulto e Infantil)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas (porção pequena) | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Abacaxi | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Gelatina diet | | | | Preparação | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 100ml | | | |
| Laranja comum | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 150g | | | |
| Maçã Nacional | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Mamão Papaia | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Melancia | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Melão | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Tangerina | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Almoço** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Guarnição - vegetais folhosos cozidos ou Legumes cozidos | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Salada: Folhas a vontade | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Sobremesas: Frutas ou gelatina diet | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Suco de frutas natural sem Açúcar | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Guarnição - vegetais folhosos cozidos ou Legumes cozidos | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Salada: Folhas a vontade | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Sobremesas: Frutas ou gelatina diet | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Suco de frutas natural sem Açúcar | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Temperos/Produto Alimentício por porção** ( Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero) | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Alho | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 6g | | | |
| Cebola | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 13g | | | |
| Cheiro verde | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 15g | | | |
| Extrato de Tomate | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Leite desnatado | | | | Gênero | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | | | | 50ml | | | |
| Limão | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 15g | | | |
| Louro sêco | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 2g | | | |
| Margarina | | | | Gênero | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | | | | 5g | | | |
| Molho shoyo | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 8 ml | | | |
| Óleo de soja | | | | Gênero | | | | | | | | | | Litros | | | | | | | | | | | 10ml | | | |
| Orégano sêco | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 2g | | | |
| Pimenta do Reino (em Pó) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 1g | | | |
| Pimentão | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Sal | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 2g | | | |
| Suco de frutas natural | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Tomate maduro | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 75g | | | |
| Vinagre de vinho | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 5ml | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Arroz/Produto Alimentício por porção** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Arroz polido (longo, fino, tipo I) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 50g | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Carne ou Proteinas/Produto Alimentício por porção** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Carne (bovina tipo coxão mole) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Carne (bovina tipo coxão duro) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Carne (bovina tipo Fígado) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Carne (bovina tipo músculo) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Carne (bovina tipo Patinho) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Frango em peças (coxas e sobrecoxas) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 200g | | | |
| Frango em peças (Peito e filé de peito) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 120g | | | |
| Ovos | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 50g | | | |
| Peixe em postas | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Peixe em filé | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| ( para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Guarnição/Produto Alimentício por porção** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Legumes cozidos | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 90g | | | |
| Vegetais folhosos cozidos | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 60g | | | |
| A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Salada/Produto Alimentício por porção** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Acelga | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 80g | | | |
| Alface crespa ou lisa | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 80g | | | |
| Almeirão | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 80g | | | |
| Couve manteiga | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 120g | | | |
| Repolho Branco | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 120g | | | |
| Repolho Roxo | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 120g | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Abacaxi | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Gelatina diet | | | | Preparação | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 100ml | | | |
| Laranja comum | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 150g | | | |
| Maçã Nacional | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Mamão Papaia | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Melancia | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Melão | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Tangerina | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **MERENDA da tarde/Adultos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Café ou chá sem Açúcar | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Fruta natural ou gelatina diet | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Margarina light ou geleia diet | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| Pão (1 fatia de forma integral ou 1 fatia de torrada light ou 2 biscoitos água e sal ou outros) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| Suco de frutas natural | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Adoçante (sachê) | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 20g | | | |
| Biscoito água e sal | | | | Gênero | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | 16g | | | |
| Café torrado e moido | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 10g | | | |
| Chá | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 300ml | | | |
| Frutas | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Gelatina diet | | | | Preparação | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 100ml | | | |
| Iogurte desnatado | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 100g | | | |
| Leite desntado | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 200 ml | | | |
| Margarina Vegetal light ou geleia diet | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 5g | | | |
| Pão de fôrma integral sem Açúcar | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 25g | | | |
| Suco de frutas natural | | | | Gênero | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | 200ml | | | |
| Torrada light | | | | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | 25g | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas (porção pequena) | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | |  | |
| **Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **Sobremesa/Produto Alimentício por porção** | **Identificação** | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | | | |
| Abacaxi | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | | | |
| Gelatina diet | Preparação | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | | | | | 100ml | | | | | |
| Laranja comum | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 150g | | | | | |
| Maçã Nacional | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | | | |
| Mamão Papaia | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | | | |
| Melancia | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | | | |
| Melão | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | | | |
| Tangerina | Gênero | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | | | | | 100g | | | | | |
| **Opções Preparadas e Preparações Padrão** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Chá de Ervas Padrão** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Açúcar refinado | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Erva doce | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 2,5g | | | |
| Erva cidreira | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 2,5g | | | |
| Camomila | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 2,5g | | | |
| Erva mate | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 2,5g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Mingau Padrão** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Açúcar refinado | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Leite de vaca tipo C | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Lt | | | | | | | | 200ml | | | |
| Amido de milho | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Floco de Arroz (para preparo de Mingau) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Floco de Milho (para preparo de Mingau) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Aveia | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Purê Padrão** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Batata inglesa | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | |
| Cenoura | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 150g | | | |
| Mandioquinha | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 150g | | | |
| Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 20ml | | | |
| Margarina | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 5g | | | |
| Creme de Leite | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Sal refinado | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 0,5g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Vitamina Padrão** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | litros | | | | | | | | 110ml | | | |
| Açúcar | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 10g | | | |
| Banana | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 30g | | | |
| Mamão | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Maçã | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Gelatina Padrão 100ml** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Mistura para preparo de Gelatina (sabores variados) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | |
| Mistura para preparo de Gelatina Diet (sabores variados) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Sobremesa Padrão** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Litros | | | | | | | | 20ml | | | |
| Mistura para preparo de Manjar | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Pó para preparo de Pudim (sabores variados) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | |
| Doce em pasta (sabores variados) | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Queijo tipo fresco | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 30g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Suco Padrão 200ml** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Açúcar | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | |
| Adoçante | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 2g | | | |
| Polpa de Abacaxi | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 60g | | | |
| Polpa de Acerola | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Polpa de Cajá | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 60g | | | |
| Polpa de Cajú | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Polpa de Goiaba | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Polpa de Manga | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | |
| Polpa de Marcujá | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 60g | | | |
| Polpa de Tamarino | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 50g | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Suco Padrão 300ml** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Gênero/Produto Alimentício** | | | | | | **Identificação** | | | | | | | | | | | **Unidade de Medida** | | | | | | | | **Consumo Per Capita** | | | |
| Açúcar | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | kg | | | | | | | | 20g | | | |
| Adoçante | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 2g | | | |
| Polpa de Abacaxi | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 90g | | | |
| Polpa de Acerola | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 75g | | | |
| Polpa de Cajá | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 90g | | | |
| Polpa de Cajú | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 75g | | | |
| Polpa de Goiaba | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 75g | | | |
| Polpa de Manga | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 75g | | | |
| Polpa de Marcujá | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 90g | | | |
| Polpa de Tamarino | | | | | | Gênero | | | | | | | | | | | Kg | | | | | | | | 75g | | | |

**ANEXO VII - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**CONSUMO DE ÁGUA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | JANEIRO 2016 | | FEVEREIRO 2016 | | MARÇO 2016 | |
| Descrição | Consumo M3 | Valor  R$ | Consumo M3 | Valor  R$ | Consumo M3 | Valor  R$ |
| Hospital Infantil de Palmas | 570 | 9.101,63 | 475 | 9.083,64 | 588 | 9.932,26 |
| Hospital de Ref de Paraíso | 1.274 | 10.584,10 | 1.348 | 10.558,62 | 1.402 | 13.414,74 |
| Hospital de Alvorada |  |  |  |  |  |  |
| Hospital de Ref de Pedro Afonso |  |  |  |  |  |  |
| Hospital de Ref de Arapoema | 111 | 1.110,03 | 148 | 1.270,77 | 140 | 1.452,30 |
| 32  Hospital de Ref de Xambioá | 376 | 7.544,43 | 419 | 5.101,46 | 475 | 6.472,26 |
| Hospital Dona Regina | 1.990 | 31.059,01 | 2.048 | 37.540,30 | 2.325 | 39.412,48 |
| Hospital Geral de Palmas | 12.502 | 179.482,29 | 11.481 | 202.905,10 | 13.083 | 222.592,94 |
| Hospital de Ref de Guaraí | 721 | 12.420,71 | 686 | 11.251,41 | 721 | 13.615,50 |
| Hospital de Ref de Porto Nacional | 1.302 | 17.876,22 | 1.458 | 19.929,66 | 1.370 | 22.612,14 |
| Hospital de Ref de Araguaina | 4.019 | 67.966,17 | 3.961 | 69.179,50 | 3.926 | 70.058,87 |
| Hospital Infantil Tia Dedé | 715 | 5.656,33 | 782 | 10.907,55 | 1.175 | 13.486,33 |
| Hospital de Ref de Gurupi | 2.303 | 35.861,11 | 2.587 | 42.832,84 | 2.254 | 38.441,41 |
| Hospital de Ref de Arraias | 517 | 5.586,04 | 504 | 3.783,81 | 458 | 4.626,17 |
| Hospital de Ref de Araguaçú | 635 | 5.284,22 | 680 | 6.366,51 | 714 | 6.684,71 |
| Hospital de Ref de Dianópolis | 527 | 3.671,95 | 456 | 3.780,79 | 528 | 5.516,93 |
| Hospital de Ref de Miracema | 789 | 8.998,19 | 800 | 7.534,69 | 819 | 8.985,97 |
| Hospital de Ref de Augustinopolis | 934 | 8.509,68 | 1.047 | 9.703,72 | 940 | 9.425,72 |
| **TOTAL** | 29.285 | 410.712,11 | 28.880 | 451.730,37 | 30.918 | 486.730,73 |

**ANEXO VIII - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**CONSUMO DE ENERGIA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | JANEIRO 2016 | | FEVEREIRO 2016 | | MARÇO 2016 | |
| Descrição | Consumo kWh | Valor  R$ | Consumo kWh | Valor  R$ | Consumo kWh | Valor  R$ |
| Hospital Infantil de Palmas | 39.036 | 20.267,84 | 45.428 | 26.656,94 | 45.670 | 24.183,61 |
| Hospital de Ref de Paraíso | 57.133 | 29.888,86 | 70.044 | 34.656,27 | 67.468 | 37.538,43 |
| Hospital de Alvorada | 9.210 | 4.916,32 | 9.777 | 5.021,61 | 12.090 | 6.462,70 |
| Hospital de Ref de Pedro Afonso | 20.366 | 10.640,15 | 24.980 | 12.335,99 | 2.325 | 13.295,90 |
| Hospital de Ref de Arapoema | 8.535 | 5.094,04 | 11.409 | 6.155,89 | 12.495 | 6.739,07 |
| Hospital de Ref de Xambioá | 20.658 | 11.218,29 | 25.146 | 12.684,14 | 29.496 | 15.146,37 |
| Hospital Dona Regina | 104.099 | 51.240,16 | 121.733 | 57.944,64 | 118.414 | 59.624,88 |
| Hospital Geral de Palmas | 462 | 235.103,53 | 507.777 | 245.076,76 | 519.664 | 264.075,27 |
| Hospital de Ref de Guaraí | 30.448 | 18.046,03 | 33.544 | 18.537,22 | 39.476 | 22.233,38 |
| Hospital de Ref de Porto Nacional | 63.381 | 33.698,73 | 72.435 | 36.314,51 | 86.058 | 43.377,15 |
| Hospital de Ref de Araguaína | 217.955 | 113.712,55 | 252.186 | 129.421,20 | 254.334 | 135.049,90 |
| Hospital Infantil Tia Dedé | 25.368 | 13.930,97 | 31.189 | 15.816,92 | 34.306 | 17.768,10 |
| Hospital de Ref de Gurupi | 99.134 | 56.105,29 | 122.512 | 63.878,39 | 130.105 | 71.736,86 |
| Hospital de Ref de Arraias | 14.259 | 7.878,76 | 16.703 | 8.509,86 | 19.781 | 10.143,84 |
| Hospital de Ref de Araguaçú | 10.770 | 5.769,97 | 16.050 | 8.264,44 | 17.370 | 9.252,75 |
| Hospital de Ref de Dianópolis | 15.182 | 8.638,19 | 15.573 | 8.611,57 | 20.989 | 11.403,13 |
| Hospital de Ref de Miracema | 34.566 | 19.227,27 | 39.813 | 20.728,89 | 45.387 | 24.023,66 |
| Hospital de Ref de Augustinópolis | 83.693 | 46.611,24 | 70.746 | 36.765,56 | 53.450 | 31.157,62 |
| **TOTAL** | 854.255 | 671.720,35 | 1.487.045 | 720.723,86 | 1.508.878 | 779.029,01 |

**ANEXO IX - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**PADRONIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS PARA SERVIR PACIENTES**

**CONSIDERANDO PRATICIDADE DAS EMBALAGENS E TAMBÉM A OTIMIZAÇÃO DO TEMPO E DA MÃO DE OBRA, O USO DOS SEGUINTES UTENSÍLIOS PARA SERVIR PACIENTES, VISA MANTER A QUALIDADE, SEGURANÇA E DIMINUIR O RISCO DE CONTAMINAÇÕES NO TRANSPORTE.**

****

**Marmita de Isopor com 3 divisórias**

**Medida: 27,5cm x 21,5cm x 5,2 cm**

Marmita de isopor fabricada em poliestireno expandido ATÓXICO.,

****

**Marmita de Isopor Redonda**

Diversos tamanhos

Marmita de isopor fabricada em poliestireno expandido ATÓXICO.

****

### Talheres descartáveis inquebráveis

Fabricado em poliestireno resistente

Kits higienicamente embalados, contendo garfo, faca e guardanapo

****

**Copos descartáveiscom tampa**

Diversos volumes para servir bebidas frias.

****

**Copo de Isopor**

Diversos tamanhos para servir bebidas quentes.

****

### Talheres descartáveis inquebráveis

Fabricado em poliestireno resistente

Kits higienicamente embalados, contendo colher e guardanapo.

****

**Saco de papel tipo Kraft**

Diversos tamanhos

Para colocar os lanches

****

**Potes com tampa**

**Diversos tamanhos**

Para acondicionamento de frutas , mingau e sobremesas.

****

**Embalagem de papel branco**

**Diversos tamanhos**

Para colocar o lanche, pão, bolo.

****

**Etiquetas adesivas**

Diversas cores

Para identificar as marmitas, sacos de lanche e dietas enterais.

**ANEXO X - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 638/2016**

**COMPOSIÇÃO DOS LOTES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOTE 1** | **LEITOS** | **Qtd Refeições/Mês** |
| HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAINA | 419 | 112.129 |
| HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINOPOLIS | 133 | 42.492 |
| HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ | 46 | 8.050 |
| CAPS II |  | 7.221 |
| CAPS INFANTIL |  | 2.887 |
| **TOTAL** | **598** | **172.779** |
|  |  |  |
| **LOTE 2** | **LEITOS** | **Qtd Refeições/Mês** |
| HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS | 78 | 24.773 |
| HOSPITAL GERAL DE PALMAS | 491 | 101.339 |
| **TOTAL** | **569** | **126.112** |
|  |  |  |
| **LOTE 3** | **LEITOS** | **Qtd Refeições/Mês** |
| HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS | 167 | 64.633 |
| HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA | 32 | 4.569 |
| HOSPITAL REGIONAL DE GUARAI | 69 | 16.833 |
| HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA | 76 | 15.227 |
| HOSPITAL REGIONAL DE PARAISO | 106 | 28.263 |
| HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO | 35 | 9.396 |
| **TOTAL** | **485** | **138.921** |
|  |  |  |
| **LOTE 4** | **LEITOS** | **Qtd Refeições/Mês** |
| HOSPITAL DE PEQ. PORTE DE ALVORADA | 24 | 3.209 |
| HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE | 65 | 16.646 |
| HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUACU | 32 | 6.796 |
| HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS | 51 | 8.433 |
| HOSPITAL REGIONAL DE DIANOPOLIS | 48 | 7.138 |
| HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI | 152 | 66.194 |
| HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL | 109 | 41.150 |
| **TOTAL** | **481** | **149.564** |
|  |  |  |
| **TOTAL GERAL/MÊS** | **2.133** | **587.376** |

**ANEXO III**

**MINUTA DO CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM NA FORMA E NAS CONDIÇÕES SEGUINTES, DE UM LADO COMO CONTRATANTE, O ESTADO DO TOCANTINS, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, E DE OUTRO COMO CONTRATADA, A EMPRESA ................**

O **ESTADO DO TOCANTINS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e foro nesta Capital, através da Secretaria Estadual de Saúde, inscrita no CNPJ sob nº 25.053.117/0001-64, pelo Excelentíssimo Senhor Secretário da Saúde, **Marcos EsnerMusafir**, brasileiro, residente e domiciliado nesta capital, nomeado Secretário da Saúde, pelo Ato Governamental de nº. 96 – NM. publicado no Diário Oficial do Estado nº. 4.548, de27 de janeiro de 2016, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa .............................................................. pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro, na ..................................................................., inscrita no CNPJ sob nº ............................................, Inscrição Estadual sob nº ........................................, doravante denominada CONTRATADA, representada por seu titular, o(a) Sr.(a) ...................................., brasileiro(a), portador(a) da Cédula de Identidade nº ..................................... - SSP-.........., CPF nº .........................................., resolvem celebrar o presente CONTRATO, elaborado de acordo com a minuta aprovada pela **SUPERINTENDÊNCIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS** e pela **PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**, observadas as disposições da Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente a Lei nº 10.520/02, Decreto Federal nº 5.450/05, Decreto Federal nº 7.892/13, Decreto Estadual nº 5.344/15 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto aquisição de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar, englobando serviços técnicos operacionais de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais, dietas enterais), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde indicados no Termo de Referência,onde a alimentação será preparada, porcionada, armazenada e distribuída, no prazo e nas condições a seguir ajustadas, decorrentes do Pregão Eletrônico nº XXX/2016, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

**PARÁGRAFO ÚNICO – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

A aquisição deste Contrato as quantidades e observações constantes do Objeto da Licitação do Pregão Eletrônico nº XXX/2016, conforme Processo nº 2016/30550/008365 parte integrante deste Contrato, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

| **Item** | **Qtd** | **Und** | **Especificações** | **Preço**  **Unitário** | **Preço**  **Global** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **VALOR TOTAL** | | | | |  |

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA)

CLÁUSULA SEGUNDA – DAs condições de fornecimentoDOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

Os serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar deverão ser prestados obedecendo rigorosamente às cláusulas constantes do Edital e seus anexos, bem como o cumprimento da legislação atinente ao seu objeto, ao meio ambiente, ao gerenciamento de resíduos, a segurança no trabalho e do trabalhador, manipulação e segurança dos alimentos, e a legislação da Administração Pública.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE IMPLANTAÇÃO DA INFRAESTRUTURA E INÍCIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1. Do prazo de implantação da infraestrutura:**

**3.1.1.**A Contratada deverá implantar a infraestrutura para prestação de serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data de recebimento da Autorização de Serviços.

**3.2. Do prazo de início de execução dos serviços:**

**3.2.1.** A Contratada deverá iniciar a execução dos serviços no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da implantação da infraestrutura.

**CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

**4.1.** A produção e distribuição de alimentação convencional ocorrerão nas instalações dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde indicados no Termo de Referência.

**4.2.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação deverá envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido constante do Termo de Referência, observando o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

**CLÁUSULA QUINTA– DA LICITAÇÃO**

A aquisição, consubstanciada no presente contrato, foram objeto de licitação, sob a modalidade Pregão, na forma eletrônica, conforme Edital constante de folhas ....... /......., do Processo nº 2015/30550/008365, a que se vincula este contrato, além de submeter-se, também aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

**CLÁUSULA SEXTA– DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

O CONTRATANTE obriga-se:

a) Expedir Autorização de Serviços, em no máximo 03 (três) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;

b) Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

c) Colocar a disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição;

d) Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

e) Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

f) Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário (limite de estoques 08 dias): saneantes domissanitários, equipamentos de proteção e segurança, ferramentas e utensílios;

g) Fornecer a Contratada, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 08 dias;

h) Disponibilizar instalações sanitárias;

i) Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a Contratada instalar os armários guarda-roupas dos seus funcionários;

j) Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;

k) Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Estabelecimento Assistencial de Saúde;

l) Prestar aos funcionários da Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

m) Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;

n) Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;

o) Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

p) Por meio do gestor do contrato, estabelecer mecanismo padronizado (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc.), em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde para o efetivo controle do fornecimento das refeições;

q) Exercer a gestão do contrato por meio do Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde ou equivalente, de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

r) Orientar aos seus funcionários para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas, etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente para o interior do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

s) Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;

t) Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado (servidor lotado no Estabelecimento Assistencial de Saúde), na forma prevista na Lei n° 8.666/93;

u) Fornecer à Contratada um "Formulário de Ocorrências";

v) Receber da Contratada as comunicações registradas nos “Formulários de Ocorrências” devidamente preenchidos, assinados e carimbados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;

w) Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pela Contratada. Esta avaliação deve ser feita pelo Gestor do Contrato em conjunto com a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);

x) Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela Contratada, pertinente à Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, por meio do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);

y) Disponibilizar, em caso de implantação, os programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos;

z) Elaborar e disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo Gestor do Contrato como pela Contratada;

aa) Entregar a Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/ferramentas/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

bb) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas da prestação de serviços aprovadas, conforme Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados;

cc) Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido em contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**7.1. Obrigações Gerais do Contratado para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, conforme Cronograma de Implantação constante do Termo de Referência, com o início do fornecimento previsto para no máximo em 05 (cinco dias) após a conclusão da implantação da infraestrutura;

b) Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

c) Realizar todas as etapas dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, englobando serviços técnicos operacionais de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais, dietas enterais) com a disponibilização de:

I. Mão-de-obra especializada: pessoal técnico-operacional de alimentação e nutrição, em número suficiente para desenvolver a todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e de saúde do trabalhador;

II. Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC’s);

III. Equipamentos, ferramentas, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis) para produção e distribuição de alimentação e nutrição;

IV. Materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios para higienização do ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;

V. Saneantes domissanitários necessários a higiene e desinfecção de material, ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;

VI. Gêneros e produtos alimentícios.

d) A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:

I. Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;

II. Apoio técnico a nutrição clínica;

III. Serviços para a operacionalização e distribuição de nutrição enteral sistema aberto, formulações lácteas, suplementos e módulos.

e) Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitada a jornada de 44 horas semanais.

f) A equipe de trabalho deverá estar sempre uniformizada e provida de EPI’s adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.

g) Os serviços deverão ser executados para 23 Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, localizados em 15 cidades distintas.

h) Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

i) As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 03 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 02 Casas de Apoio a Pacientes que serão impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde constante do Termo de Referência;

j) Estes Estabelecimentos Assistenciais de Saúde poderão ser redimensionados, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços;

k) As especificações detalhadas do objeto estão contidas no Termo de Referência;

l) Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

m) Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência, além da localização, frequência e horários;

n) Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Estes horários devem ser definidos em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde (EAS), observando o seu funcionamento ininterrupto, conforme Anexo I e II do Termo de Referência;

o) Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar com utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

p) Apresentar um Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente) e um Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, na medida do Cronograma de Implantação (Anexo 04) contendo o cronograma, normas e procedimentos definidos no Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar para cada um dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, o qual deverá ser elaborado a partir das orientações contidas no Termo de Referência;

q) Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

r) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, saneantes domissanitários, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

s) Fornecer saneantes domissanitários, materiais, utensílios e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços e, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação vigente e em quantidades necessárias para viabilizar à boa execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

t) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos;

u) Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;

v) Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

w) Distribuir nos sanitários do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e NutriçãoHospitalar papel higiênico, sabonete líquido anti-bactericida, papel toalha, álcool gel, de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento;

x) Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

y) Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal (relatório apresentado pela contratada) o valor correspondente ao número de horas não atendidas, com base no pagamento da Hora/Homem de cada categoria, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

z) Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;

aa) Responder ao Contratante pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados (Técnico em Nutrição), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Contratante;

bb) Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

cc) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

dd) Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

ee) Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

ff) Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

gg) Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;

hh) Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

ii) Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

jj) Proceder à contagem e registro do número de *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos*, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal doContratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc);

kk) Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

ll) Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorre ções resultantes da sua execução;

mm) Para a estocagem de insumos de consumo superior a 08 (oito) dias a Contratada deverá dispor de espaço próprio fora das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações do Estabelecimento para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a Contratante;

nn) Adotar alternativas de solução às contingências alheias ao Contratado e Contratante, tais como: falta d’água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

oo) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das *refeições/fórmula/suplementos/ módulos*, e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;

pp) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

qq) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

rr) Responsabilizar-se pelas chaves referentes as áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;

ss) Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

tt) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do 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 o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;

uu) Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

vv) Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

ww) Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

**7.2. Obrigações Relativas à MãodeObra Alocada para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

b) Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente: noções, fundamentos, conceitos e princípios da Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, uso correto de EPI’s e EPC’s, comportamento organizacional e motivação com ênfase na *Política de Humanização do SUS*, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço Produção e Distribuiçãode Alimentação e Nutrição Hospitalar, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microorganismos; tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos e educação ambiental;

c) Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, mantendo profissionais nos horários predeterminados pela Contratante, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal;

d) Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde,um profissional supervisor com formação em Nutrição, comprovadamente capacitado em técnicas e fundamentos e conceitos e princípios em Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de controle de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microorganismos; tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos, manuseio de produtos químicos utilizados na higenização da área onde são produzidos os alimentos, materiais e equipamentos e, pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas, para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas na legislação vigente, selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPS’s e EPC’s e produtos químicos;

e) Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

f) Nomear encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

g) Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

h) Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;

i) O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

j) Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratantee em local diverso aos refeitórios dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

k) Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;

l) Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;

m) Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

n) Realizar treinamentos e capacitações permanentes aos funcionários que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes à Limpeza na área de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

o) Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;

p) Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;

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

r) Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

s) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços;

t) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição);

u) Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;

v) Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares da SESAU-TO, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria da Saúde, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Secretaria da Saúde, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

w) Fornecer, no mês subseqüente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;

x) Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

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

**7.3. Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes recomendações deverão ser atendidas pela Contratada no sentido de se eliminar ou minimizar estes riscos:**

a) Exposição aos riscos biológicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a contaminação do trabalhador pela derme, mucosa e vias aéreas;

b) Exposição aos riscos químicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a absorção dos agentes químicos pela derme, mucosa, vias aéreas e ingestão acidental;

c) Exposição aos riscos físicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam que os trabalhadores se exponham aos agentes físicos, a níveis acima do Limite de Tolerância estabelecido pela NR-15;

d) Exposição aos riscos ergonômicos: cuidar para que os trabalhadores não se submetam a atividades acima de sua capacidade física, considerando aí as diferenças de gênero e incapacidades individuais;

e) Riscos de acidentes: dar especial atenção às atividades que possam proporcionar acidentes de quaisquer monta, em especial pisos escorregadios e queda de alturas, para tanto, seguir o que preconiza a NR-26 – Sinalização de Segurança e NR-18, no que se refere aos andaimes e equipamentos suspensos utilizados em limpezas;

f) Treinamento: todos os trabalhadores deverão ser treinados quanto aos riscos a que serão submetidos em suas atividades, bem como a forma correta de utilização dos Equipamentos de Proteção Coletivas e Individuais;

g) Monitoramento da saúde dos trabalhadores: a Contratada deverá seguir o proposto na NR-7, Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, enfatizando a clínica médica, os exames complementares, inclusive audiometria para os expostos a ruídos;

h) A Contratada deverá elaborar e desenvolver o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - NR - 9, por estabelecimento;

i) A Contratada deveráconstituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – CIPA, centralizada ou local, caso o número de trabalhadores assim o indique, ou conforme acordo coletivo dos trabalhadores;

j) Oferecer área de vivência de acordo com o proposto na NR-24, oferecendo espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal;

k) Instruir os seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do prédio objeto dos serviços;

l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas estabelecidas pela Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins - SESAU-TO, órgão Contratante e regulador dos serviços, especificamente pelas áreas de Atenção e Promoção a Saúde e Vigilância em Saúde (Epidemiológica, Sanitária, Ambiental e Saúde do Trabalhador).

**7.4. Obrigações Relativas aos Saneantes Domissanitários a Serem Utilizados na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fornecer todos os Saneantes Domissanitáriosnecessários e suficientes para a execução dos serviços de Produção e Distribuição deAlimentação e Nutrição Hospitalar;

b) Utilizar saneantes domissanitários devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde - artigos 14 e 15 do Decreto Federal nº 79.094, de 05/01/1997, que regulamenta a Lei Federal nº 6.360, de 23/09/1976;

c) Os saneantes de uso na limpeza, higiene, asseio e conservação predial do ambiente de Produção e Distribuição deAlimentação e Nutrição Hospitalar, de acordo com: sua composição, fabricante e utilização deverão ter Registro ou Notificação no Ministério da Saúde e serem comprovados mediante apresentação do Certificado de Registro ou Notificação na Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);

d) Os produtos químicos relacionados pela Contratada, de acordo com sua composição, fabricante e utilização, deverão ter registro e/ou notificação no Ministério da Saúde (MS) e serem comprovados mediante apresentação de cópia reprográfica autenticada - frente e verso do Certificado de Registro expedido pela ANVISA/MS;

e) Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com pacientes ou funcionários da Contratada, ou com terceiros;

f) Utilizar somente produtos químicos após a devida aprovação pela Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) e autorização do gestor da contratante (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

g) Utilizar apenas detergentes, desinfetantes, hipocloritos e outras (soluções químicas), indicados para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, registrados ou notificados no Ministério da Saúde, nas concentrações necessárias – não sendo permitida a diluição manual, mas apenas automatizada, seguindo as orientações do fabricante;

h) Quando houver a necessidade de diluição e fracionamento em frascos, os mesmos devem ser claramente identificados e rotulados, obedecendo às técnicas da Gerência Geral de Saneantes (GGSAN), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), incluindo informações de identificação do: produto; conteúdo líquido, lote, data de preparação, validade, finalidade e outras informações pertinentes;

i) Os baldes, soluções químicas diluídas, materiais de uso diário devem ficar guardados no DML (Depósito de Material de Limpeza);

j) As soluções químicas em suas embalagens originais devem ser guardadas em local arejado, protegidos do calor e da luz solar, obedecendo às instruções de empilhamento;

k) Observar conduta adequada na utilização dos produtos e materiais destinados à prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.

**7.5. Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Fornecer e colocar a disposição do Contratante todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato;

b) Fornecer todos os equipamentos e ferramentas de uso administrativo da Contratada (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, condicionador de ar, etc), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

c) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratante colocados à sua disposição que forem inutilizados por quebra ou extravio ou que vierem a ser considerados impróprios pelo fiscal e gestor do contrato. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante. Os equipamentos e utensílios repostos à Contratante serão considerados de patrimônio da Contratante devendo ser providenciado seu Termo de Doação.

d) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio.

e) As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante;

f) Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;

g) Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante;

h) Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

i) Assegurar que as instalações físicas e dependências dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

j) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

k) Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;

l) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

m) Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

n) Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

o) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras, lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, fornos de microondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

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

q) Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;

r) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

s) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de Produção de Alimentação e Nutrição Hospitalar (Convencional, Dietas Especializadas e Fórmulas Lácteas), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

t) OBSERVAÇÃO: a Contratante colocará equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade (de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde) à disposição da Contratada, conforme relação constante no Termo de Referência.

**7.6. Obrigações Relativas à Higienização na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos

alimentos;

b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais/clientes, na área destinada para esse fim;

c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;

d) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

e) Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos, bancadas de granito) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

f) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

g) Remover para locais indicados pelo Contratante os resíduos de materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem (resto ingesta), conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

h) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

i) Realizar, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

j) Possuir por escrito no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborado pela Contratada, todo o processo de higienização das instalações físicas e dos equipamentos e utensílios dentro das normas sanitárias vigentes;

k) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;

l) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

**7.7. Obrigações Relativas aos Resíduos Sólidos da Produção e Distribuição de Alimentos e Nutrição Hospitalar:**

a) Proceder ao recolhimento e transporte interno dos resíduos, conforme legislação vigente e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

b) O procedimento de recolhimento dos resíduos dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde deve contemplar as etapas de: segregação, coleta interna, armazenamento, transporte interno, com vistas ao transporte externo, tratamento e disposição final, sempre obedecendo às normas da ABNT e legislação regente;

c) Embalar nos termos do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), o resíduo infectante em saco plástico específico padronizado, branco leitoso, espessura padronizada pela ABNT (saco lixo tipo II da NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500, observando-se o disposto no item 4.8 da NBR 9191 – devem constar em saco individualmente, a identificação do fabricante e o símbolo da substância infectante, posicionando a um terço da altura de baixo). O fabricante do saco deverá deter o registro no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde, conforme Lei nº 6.360/76, regulamentada pelo Decreto nº 79.094 de 05/01/1977 e, ainda, possuir comprovante de registro ou certificado de isenção do produto;

d) Trocar o saco plástico por outro da mesma cor, nunca despejando o conteúdo da lixeira em outro recipiente, utilizando-o até o limite de 80% da sua capacidade;

e) Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota, luva de borracha, avental impermeável, máscara com filtro, quando do manuseio do resíduo embalado e retirada após esse procedimento;

f) Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura;

g) Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviço ou corredores de circulação e acesso, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como: serviço de nutrição e alimentação, lavanderia e transporte de pacientes;

h) Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante;

i) Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, containers ou similares e da área reservada aos expurgos.

j) Os objetos perfurocortante com resíduos com risco biológico devem ser acondicionados em recipientes rígidos, conforme a norma NBR 13853/97 da ABNT, preenchidos somente até dois terços de seu volume ou capacidade. Os perfurocortantes uma vez colocados em seus recipientes, não devem ser removidos por razão alguma. São exemplos de resíduos perfurocortantes – pratos e copos de louças quebrados, latas de metal, etc.

k) Deverão ser disponibilizados pela Contratada recipientes adequados para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);

l) Deverão ser disponibilizados pela Contratada os contêineres/carros adequados para o transporte dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);

m) Deverão ser disponibilizados pela Contratada sacos plásticos para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde na medida da execução do cronograma do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS): vidro (saco plástico verde); plástico (saco plástico vermelho); papéis secos (saco plástico azul); metais (saco plástico amarelo); lixo radioativo (saco plástico laranja); lixo orgânico (saco plástico marrom); além dos sacos pretos (lixo comum) e brancos (lixo não reciclável) para resíduos.

n) OBSERVAÇÃO 01: O Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) é elaborado pela unidade geradora da Contratante, contemplando todos os grupos de resíduos gerados no estabelecimento (Grupo A, B, C e D).

**7.8. Obrigações Relativas aos Princípios Básicos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

a) Preparar previamente todo o material necessário aos procedimentos de armazenamento, manipulação, produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar;

b) Lavar as mãos antes e após os procedimentos, inclusive quando realizados com a utilização de luvas e obedecendo as técnicas dispostas no *Manual de Higienização das Mãos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária* (ANVISA) e Portaria MS nº. 930 de 27/08/92;

c) Coletar resto ingesta na unidade de geração, para o efetivo descarte, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

d) Preparar as refeições conforme o tipo de dieta prescrita pelo Nutricionista Clínico da Contratante;

e) Realizar o processo de produção e distribuição de alimentos conforme o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e orientações da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) do Estabelecimento Assistencial de Saúde;

f) Porcionar e organizar as *refeições, alimentação avulsa, fórmula/dieta* de maneira que preservem a qualidade higiênico sanitária das mesmas, de acordo com as necessidades da Contratante;

g) Estabelecer um programa de controle das condições higiênico sanitárias das *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos*, envolvendo os processos e produtos, através de análise de amostras coletadas antes de servir as mesmas (quando industrializada anotar o número do lote de fabricação).

h) Proceder às análises microbiológicas das *refeições, fórmulas/suplementos/módulos*, conforme solicitação da contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, apresentando resultados/laudos a Contratante.

i) Cumprir o princípio de assepsia do ambiente da produção e distribuição da alimentação e nutrição, iniciando sempre da área mais limpa para a área mais suja e sinalizando com EPC’s;

j) Os materiais, EPC’s, equipamentos e utensílios da área de produção e distribuição de alimentação e nutrição, como carros de transporte de alimentos, bandejas, balcões térmicos, talheres e outros, devem ser higienizados conforme orientações contidas no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

k) Lavar e desinfetar os EPI’s utilizados na execução dos serviços e após cada turno de trabalho, guardá-los em local adequado, sempre que necessário. Devem ficar guardados em armários individuais. Devem estar devidamente identificados com os nomes dos funcionários;

l) A área destinada à armazenagem, produção e distribuição de alimentação e nutrição deve ser mantida sempre limpa e organizada;

m) O Depósito de Material de Limpeza (DML), que é o local de apoio ao serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição, deve ser mantido sempre limpo e organizado;

n) É proibido comer/dormir no local onde os produtos são armazenados, produzidos e distribuídos os alimentos;

o) Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:

I. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá de identificação da Contratada;

II. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

III. Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;

IV. Falar em tom moderado;

V. Fazer a barba diariamente;

VI. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

VII. Manter os sapatos e botas limpos;

VIII. Não aplicar maquiagem;

IX. Não ausentar-se do setor em horário de trabalho;

X. Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços, exceto aliança;

XI. Os cabelos compridos devem ser mantidos presos;

XII. Manter a higiene adequada das mãos;

XIII. Tomar banho antes do trabalho;

XIV. Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;

XV. Usar desodorante sem odor;

XVI. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;

XVII. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos,

XVIII. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.

**7.9. Obrigações Relativas ao Padrão de Qualidade dos Alimentos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:**

**7.9.1. Padrão de Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques:**

a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;

b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na RDC nº 216, de 15/09/2004.

c) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal do Contratante;

d) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

e) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no Anexo 06 - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

f) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados nos Estabelecimento Assistencial de Saúde, quando os mesmos se fizerem necessários à recuperação do paciente, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

g) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;

h) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004;

i) Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

j) Armazenar corretamente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

k) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

l) Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

m) Preparar e distribuir as *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos* com o mesmo padrão de qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**7.9.2. Padrão de Preparo e Distribuição de Refeições:**

a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de *refeições, alimentação avulsa, fórmulas/ suplementos/módulos* aos pacientes conforme planejamento e programação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

b) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

c) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

d) Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

e) Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

f) Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

g) Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao SND da Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo;

h) 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 i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

i) Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

j) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

k) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

l) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no Anexo 06 - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

m) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final;

n) As refeições preparadas devem ser mantidas em recipientes adequados e térmicos devidamente tampados, e, quando transportadas protegidas contra chuva e incidência direta do sol em veículo de transporte dotado de equipamento de refrigeração ou outra forma igualmente adequada para manutenção da temperatura;

o) Manter o registro do controle de temperatura verificada em todo o processo de operacionalização dos alimentos em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

p) Coletar amostras de todas as *refeições/fórmulas/suplementos/módulos,* 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 necessidades de análises laboratoriais;

q) Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das *refeições/fórmulas/suplementos/módulos* fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método “APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

r) Encaminhar, conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante. A coleta das amostras de fórmulas infantis para análise microbiológica deve ser feita duas vezes ao dia, preferencialmente a cada troca de turno;

s) Responsabilizar-se pelos custos da análise microbiológica, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

t) Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

u) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;

v) Elaborar e implantar, na medida do Cronograma de Implantação da Prestação dos Serviços – Anexo 04, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;

w) Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, contendo dietas gerais e especiais via oral e preparações de exames, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

x) Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos da Nutrição Enteral e do Lactário a serem adotados para preparação de fórmulas/suplementos/módulos, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

y) Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário à equipe de Nutricionistas do Contratante, na medida do Cronograma de Implantação da Prestação dos Serviços – Anexo 04, procedendo a revisão e atualização anual dos mesmos;

z) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Manual da Nutrição Enteral e Manual do Lactário)impressos à disposição para eventuais consultas.

**7.10. Obrigações Específicas de Boas Práticas Ambientais para a Execução dos Serviços:**

**7.10.1. Uso da Água e da Energia:**

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados (Técnico em Nutrição) devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.

b) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

c) São proibidas as seguintes ações/atitudes:

I. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.

II. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionários naquele ponto de uso.

III. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

IV. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

V. Ao executar limpeza no interior de vasilhame, panelões/caldeirões é comum o funcionário encher a vasilha de água completamente.

VI. Fechar as torneiras sempre que interromper um trabalho, por mais rápida que seja a interrupção.

VII. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

VIII. Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

d) Práticas a serem promovidas para o uso adequado da água:

I. Na lavagem de folhas e legumes: desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado; lavar em água corrente escorrendo os resíduos; desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);

II. Monitorar a concentração de cloro - não deve estar inferior a 100 PPM; monitorar a turvação da

solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável.

III. Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois contribuem para a economia de água, em torno de 25%; utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício; sempre que possível instalar torneiras de acionamento não manual; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar somente a quantia necessária de detergente; não utilizar água para descongelar alimentos; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; jogar os restos ao lixo.

e) Manter critérios especiais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

f) Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que apresentem eficiência energética e redução de consumo. Optar pela aquisição de equipamentos com o selo PROCEL (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) e o selo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial);

g) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração: ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

h) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

j) Comunicar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente), por meio de "Formulário de Ocorrências" sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

k) Sugerir ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

l) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

m) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

**7.10.2. Boas Práticas Ambientais - Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

a) O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

b) Quando implantado pelo Contratante Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratada;

c) No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá observar o conceito de que materiais não recicláveis são materiais para os quais ainda não são aplicadas técnicas de reaproveitamento, os quais são denominados *rejeitos*, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e outros como: cerâmicas, pratos, vidros e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos (que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada); acrílico; lâmpadas fluorescentes (acondicionadas em separado); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas (acondicionadas em separado e enviadas para fabricante). Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo, de cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

e) Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções: objetivando minimizar impactos de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados a reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

**7.10.3. Boas Práticas Ambientais – Saneantes Domissanitários:**

a) Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos de lavagem e de higienização de alimentos, equipamentos e áreas de armazenagem, produção e distribuição das refeições;

b) Utilizar racionalmente os produtos adotados, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade e livre de corantes;

c) Observar rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere: ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23/09/1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05/01/1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25/10/1978, de cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

d) Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987, visto que a relação risco x benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I é francamente desfavorável à sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;

e) Não se utilizar na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001, de saneantes domissanitários de Risco I, listados na Resolução nº 184, de 22/10/2001;

f) Observar a rotulagem quanto aos produtos desinfetantes domissanitários, conforme Resolução RDC nº 326, de 09/11/2005;

g) Em face da necessidade de ser preservada a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, somente aplicar saneantes domissanitários cujas substâncias tensoativas aniônicas, utilizadas em sua composição, sejam biodegradáveis, conforme disposições da Portaria nº 874, de 05/11/1998, RDC Nº 180, de 03/10/2006, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários. Considera-se biodegradável a substância tensoativa susceptível de decomposição e biodegradação por microorganismos; com grau de biodegradabilidade mínimo de 90%; fica definido como referência de biodegradabilidade, para esta finalidade, específica o ndodecilbenzeno sulfonato de sódio. A verificação da biodegradabilidade será realizada pela análise da substância tensoativa aniônica utilizada na formulação do saneante ou no produto acabado.

h) O Contratante poderá coletar uma vez por mês e sempre que entender necessário, amostras de saneantes domissanitários, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, para análises laboratoriais. Os laudos laboratoriais deverão ser elaborados por laboratórios habilitados pela Secretaria de Vigilância Sanitária. Deverão constar obrigatoriamente do laudo laboratorial, além do resultado dos ensaios de biodegradabilidade, resultados da análise química da amostra analisada;

i) Quando da aplicação de álcool, deverá se observar a Resolução RDC nº 46, de 20/02/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro;

j) Fica terminantemente proibida a aplicação de produtos que contenham benzeno em sua composição, conforme Resolução - RDC nº 252, de 16/09/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população frente aos riscos avaliados pela IARC - *InternationalAgencyResearchonCancer*, agência de pesquisa referenciada pela OMS - Organização Mundial de Saúde, para analisar compostos suspeitos de causarem câncer. Uma vez que a substância foi categorizada como cancerígena para humanos, a necessidade de resguardar a saúde humana e o meio ambiente e considerando que os riscos de exposição a tornam incompatível com as precauções recomendadas pela Lei nº 6.360, de 23/09/1976, pelo Decreto n.º 79.094, de 5/01/1977 e pela Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

k) Fica proibida a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n° 01, de 04/04/1979.

l) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato;

m) Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com funcionários da Contratada, ou com terceiros;

n) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

**7.10.4. Boas Práticas Ambientais - Poluição sonora:**

Para os equipamentos utilizados nos ambientes de armazenamento, produção e distribuição de alimentos que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

**CLÁUSULA OITAVA– DO PREÇO**

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela prestação do(s)serviço(s) o valor total de R$ .......................... (...........................................................).

**CLÁUSULA NONA– DO PAGAMENTO**

**8.1.**Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura (nota fiscal), acompanhada dos comprovantes de recolhimentos e demais documentos de apresentação, seja protocolada na SESAU/TO no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do atesto da nota fiscal.

**8.2.**A não observância do prazo previsto no item anterior para apresentação das faturas, ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

**8.3.**Por ocasião da apresentação da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP.

**8.3.1.**As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço, quais sejam:

**8.3.1.1.**Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;

**8.3.1.2.**Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

**8.3.1.3.**Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;

**8.3.1.4.**Relação de Tomadores/Obras – RET.

**8.4.**O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN é devido no município que a prestação do serviço estiver envolvida, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31.07.03.

**8.5.**Para os serviços prestados nos Municípios em que a legislação municipal não determine a retenção do ISSQN pelo Contratante,por ocasião da apresentação da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento do ISSQN, por meio de cópia autenticada da guia de recolhimento correspondente aos serviços executados e deverá estar referenciada à data de emissão da nota fiscal.

**88.6.**Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e do ISSQN, quando for o caso, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a Contratada apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

**8.7.**A não apresentação dessas comprovações assegura ao Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

**8.8.**A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança impossibilitará a Contratada a efetuar sua compensação com o INSS, ficando a critério do Contratante proceder a retenção/ recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à Contratada.

**8.9.**Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a Contratada deverá elaborar e entregar ao Contratante cópia da:

**8.9.1.**Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

* Nomes dos segurados;
* Cargo ou função;
* Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
* Descontos legais;
* Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
* Totalização por rubrica e geral;
* Resumo geral consolidado da folha de pagamento.

**8.9.2.**Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por Contratante, com as seguintes informações:

* Nome e CNPJ do Contratante;
* Data de emissão do documento de cobrança;
* Número do documento de cobrança;
* Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
* Totalização dos valores e sua consolidação.

**8.10.**A Contratante aplicará o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Água consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**8.11.**A Contratante aplicará o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao agente de limpeza Energia consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. A base de cálculo deverá ser o consumo da água ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**8.12.**A Contratante aplicará o desconto de R$8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m2 sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao espaço físicodeárea cedida à Contratadaem cadaEstabelecimento Assistencial de Saúde.

**8.13.**A Contratante aplicará o desconto percentual de 10% sobre o valor da fatura/nota fiscala ser paga mensalmente a Contratada, equivalendo este ao GÁS DE COZINHA GLP consumido na execução dos serviços no Estabelecimento Assistencial de Saúde em que existir sistema de gás canalizado. A base de cálculo deverá ser o consumo do gás ocorrido no mês anterior ao de realização dos serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa resultante deste contrato correrá à conta de dotação orçamentária consignada no programa ........................................... elemento de despesa............................................

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA–DA FISCALIZAÇÃO**

**11.1.** Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao Contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio do Gestor e Fiscal ora designados.

**11.2.** Fiscal de contrato: servidor do Estabelecimento Assistencial de Saúde designado formalmente por meio de Portaria pela Contratante, responsável pela Avaliação da Contratada utilizando o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor de Contrato.

**11.3.** Gestor do Contrato: Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde ou equivalente. Responsável para acompanhar e controlar a execução do contrato, cabendo-lhes assegurar o cumprimento do objetivo e das atividades Contratadas: guarda do controle e organização dos documentos; acompanhamento burocrático; controle de prazos; resolução dos incidentes fora da alçada do fiscal. Responsável pela consolidação das avaliações feitas pelo fiscal e pela apuração do percentual de liberação da fatura correspondente.

**11.4.**No exercício da fiscalização dos serviços deve a Contratante:

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

**11.4.2.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

**11.4.3.** Fiscalizar inclusive a qualidade “i*n natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

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

**11.4.5.** Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.

**11.4.6.** Solicitar à Contratada a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento de cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades.

**11.4.7.** Se utilizar do procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correção de rumos.

**11.4.8.** Conferir e vistar os relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela Contratada, por meio do Fiscal do contrato, em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

**11.4.9.** Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à Contratada, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

**11.4.10.** Encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços deProdução e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, para conhecimento da avaliação e do fator de desconto a ser efetuado no valor a ser faturado pelos serviços prestados.

**11.4.11.** Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviços, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita.

**11.4.12.** Fica reservado ao Contratante o direito de acompanhamento in loco, nas unidades de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição, para a supervisão, sempre que julgar necessário.

**11.5.** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

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

**11.5.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

**11.6.** Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– RESCISÃO CONTRATUAL.**

O presente Contrato poderá ser rescindido na forma e na ocorrência de qualquer das hipóteses dos Artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DAS PENALIDADES**

**13.1.**Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e será descredenciada no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei 10.520/02, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo do disposto nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93, das multas previstas em Edital, no contrato e nas demais cominações legais.

**13.2.**A contratada estará sujeita ainda às penalidades abaixo discriminadas:

**13.2.1.**O atraso injustificado no início da execução do objeto contratado implica no pagamento de multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso, limitada a 2% (dois por cento) ou 20 (vinte) dias de atraso, calculada sobre o valor total do contrato, isentando o Contratante de quaisquer acréscimos, sob qualquer título, relativos ao período em atraso. A partir do vigésimo primeiro dia de atraso na entrega será considerado inexecução do objeto;

**13.2.2.**A inexecução parcial do ajuste ou a execução parcial em desacordo com o presente instrumento implica no pagamento de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do faturamento mensal total;

**13.2.3.**A inexecução total do ajuste ou execução total em desacordo com o presente instrumento, implica no pagamento de multa de 20% (vinte porcento), calculada sobre o valor do contrato.

**13.2.4.**No caso de inexecução parcial ou total do contrato, poderá ser promovida, á critério exclusivo Contratante, a rescisão contratual por culpa da Contratada, aplicamdo-se pena de multa de 20% (vinte porcento) sobre o valor total do Contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos, acritério do Contratante.

**13.2.5.**A recusa injustificada da Contratada em aceitar ou retirar a Nota de Empenho, após 5 (dias)da notificação, para efeitos de aplicação de multa, equivale a inexecução total da sua obrigação.

**13.2.6.**Na hipótese de a Contratada incorrer, por três meses, consecutivos ou não, na multa máxima estabelecida para cada tipo de ocorrência, poderá ser considerada como inexecução parcial docontrato para fins de aplicação de multa, sem prejuízo das penalidades específicas já aplicadas em cada tipo de ocorrência.

**13.2.7.**A Contratada ficará sujeita ao pagamento de multa, na forma abaixo descrita, em razão da ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas neste instrumento, devidamente verificadas e confirmadas pelo fiscal e gestor do contrato, garantida ampla defesa e contraditório:

|  |
| --- |
| Para cada ocorrência do tipo A, multa de 5%, calculada sobre o valor do faturamento mensal total |
| De 1 a 10 ocorrências do tipo B, multa de 3%; de 11 a 25 ocorrências, multa de 4%; de 26 a 40 ocorrências, multa de 5%; de 41 a 60 ocorrências, multa de 6%; de 61 ou mais ocorrências, multa de 7%; calculadas em todos os casos sobre o valor do faturamento mensal total. |
| De 1 a 10 ocorrências do tipo C, D e E, multa de 1%; de 11 a 25 ocorrências multa de 1,5%; de 26 a 40 ocorrências, multa de 2%;de 41 a 60 ocorrências, multa de 3%; de 61 ou mais ocorrências, multa de 4%; calculadas sobre o valor do faturamento mensal total. |

**13.3.** Para aplicação de multa sobre o valor do faturamento à Contratada,as ocorrências devem ser classificadas,somadaseregistradas em tabela demonstrativa. Cada Unidade Assistencial de Saúde deve anexar a tabela de ocorrências ao Relatório de Qualidade de Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar para envio ao Contratante mensalmente e fechamento da medição dos serviços com aplicação das penalidades.

Tabela para classificação de ocorrências e determinação de penalidades:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ocorrência/nº | 01 a 10 | 11 a 25 | 26 a 40 | 41 na 60 | 61 ou mais |
| Tipo A | 5% | | | | |
| Tipo B | 3% | 4% | 5% | 6% | 7% |
| Tipo C | 1% | 1,5% | 2% | 3% | 4% |
| Tipo D | 1% | 1,5% | 2% | 3% | 4% |
| Tipo E | 1% | 1,5% | 2% | 3% | 4% |

**13.4.**As multas ficarão limitadas ao valor de 100% do valor da fatura mensal do mês em que se verificar a ocorrência.

**13.5.**Para efeito de cômputo do número de ocorrências, será considerada a Unidade e o dia das ocorrências dentro do mesmo mês.

**13.6.** Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

**13.7.** O procedimento para aplicação das sanções será de responsabilidade do órgão requisitante, sem prejuízo do direito ao contraditório e da ampla defesa**.**

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DA VIGÊNCIA**

O contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, por tratar de serviço continuado poderá ser prorrogado a interesse da Administração por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente (art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93), desde que as partes se manifestem com antecedência de 90 (noventa) dias do término do prazo do contrato considerados as razões e justificativas da realização dos serviços no âmbito hospitalar.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO**

**15.1.**O contrato a ser firmado pode ser reajustado a contar da data limite para apresentação da proposta para o primeiro reajuste, após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

**15.2.**O critério de repactuação, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

**15.3.**A variação de preços para efeito de repactuação anual será medida pelo índice IPCA apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. Devendo a contratada para tanto, apresentar Planilha de Custos e Formação de Preços, com demonstração analítica.

a) A Administração deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

**15.4.**Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

**15.4.1.**A partir da assinatura do termo aditivo, observando-se o item 15.3.a;

**15.4.2.**Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras;

**15.4.3.**Em data anterior à repactuação, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa que contemple data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras; Neste caso, o pagamento retroativo deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade, e apenas em relação à diferença porventura existente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DA PUBLICAÇÃO**

O CONTRATANTE, no prazo de até 20 (vinte) dias após assinatura deste Contrato, providenciará a sua publicação, por extrato, no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO CONTROLE**

O presente contrato será submetido à fiscalização da entidade de controle externo competente, de conformidade com a fonte de recursos que subvencionam a presente aquisição.

**CLÁUSULA DÉCIMAOITAVA – DA ALTERAÇÃO**

O presente contrato poderá ser alterado nas formas e condições previstas no artigo 65 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMANONA – DO FISCAL DO CONTRATO**

O fiscal do contrato bem como o seu respectivo suplente, referente ao presente contrato, serão indicados pelo gestor da pasta através de portaria assinada e publicada no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal 8.666/93 e dos princípios gerais do direito.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO**

Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes **CONTRATANTES**, na presença das testemunhas abaixo.

Palmas, aos .......... de .................................... de 2016.

................................

**PELO CONTRATANTE**

................................

**PELA CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

**ANEXO IV**

**MINUTA DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N.º 000/2016**

Considerando que o julgamento da licitação é MENOR PREÇO POR ITEM e com base no Decreto Estadual nº 5.344/2015 e Decreto Federal n° 7.892/2013fica **HOMOLOGADA** e **ADJUDICADA** a Ata de Registro de Preços, do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOSn° 000/2015 da Secretaria da Saúde/TO, aos preços das empresas abaixo relacionadas e classificadas no certame e demais discriminações, constantes em suas Propostas de Preços, anexada aos autos:

###### Empresas:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DISCRIMINAÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| VALOR TOTAL | | | | | |  |

**01. CONDIÇÕES GERAIS**

* 1. **Prazo de validade**

a) A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação da respectiva ata, conforme o inciso III do §3º do art. 15 da Lei Federal 8.666/1993.

**1.2. Do local e prazo de entrega**

O local e prazo de entrega será na conformidade do Termo de Referência, anexo do Edital.

## 1.3. Condições para Contratação:

1. O Proponente vencedor e registrado, quando convocado, terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para retirar a Nota de empenho, e/ou assinar o Termo Contratual, podendo este prazo ser prorrogado a critério da Administração, por igual período e em uma vez, desde que ocorra motivo justificado;
2. O contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, por tratar de serviço continuado poderá ser prorrogado a interesse da Administração por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente (art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93), desde que as partes se manifestem com antecedência de 90 (noventa) dias do término do prazo do contrato considerados as razões e justificativas da realização dos serviços no âmbito hospitalar.
3. As aquisições ou contratações adicionais, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100%(cem por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;
4. O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;
5. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, conforme Decreto Estadual nº. 5.344/2015.

**1.4. Condições de Pagamentos:**

O pagamento será efetuado até 30 dias, após a entrega do objeto, com certidão expedida pelo Setor de Compras do ÓRGÃO REQUISITANTE de que o(s) serviço(s) foi(ram) entregues conforme consta no Edital.

**1.5. Das Assinaturas:**

Assinama presente Ata de Registro de Preços, **a(s) empresa(s) abaixo discriminada(s)**, através de seus representantes credenciados no certame, juntamente com o Secretário de Estado da Saúde.

Palmas - TO, de de 2016.

**MODELOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODELO 1**  **Carta de Correção de Proposta de Preços**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CARTA DE CORREÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS** | | | | | | | Pregão Eletrônico nº.:  Processo:  Empresa:  Nota: carta elaborada com base no item 12.3, do Edital. | | | | | | | Item | Unidade | Descrição resumida | Marca | Vlr Unitário  (R$) | Valor Total (R$) | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | Total | | | | |  | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Pregoeiro | | | | | | |

**MODELO 2**

**Declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93**

Ref.: Pregão Eletrônico N° \_\_\_\_\_\_\_\_/2016.

Palmas-TO, .......de .................................... de 2016.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

*(discrição do objeto)*

A empresa \_\_\_\_\_ pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. \_\_\_\_\_\_\_, localizada no endereço \_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_, e CPF/MF nº \_\_\_\_\_\_\_\_, vem declarar que não existe em meu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de Gerência, Administração ou Tomada de Decisão, na forma do art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa