

COMPOSIÇÃO DO EDITAL

PREÂMBULO

1. DO OBJETO
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

ANEXO I – Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Serviços

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III – Minuta de Contrato

ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

MODELOS

MODELO 1 – Carta de Correção de Proposta de Preços

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

MODELO 3 – Modelo de Atestado de Visita Técnica

MODELO 4 – Modelo de declaração de conhecimento



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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: 24 de fevereiro de 2017	Hora da abertura: 08:h30min (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	
<p>Constituição da República Federativa do Brasil, Artigo 37: Regula a atuação da Administração Pública;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Decreto Estadual nº 2.434, de 06/06/2005: Dispõe sobre o regulamento da modalidade de licitação denominada Pregão, e adota outras providências;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Decreto Estadual nº 5.344, de 30/11/2015: Dispõe sobre o regulamento do Sistema de Registro de Preços – SRP, e adota outras providências;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>	
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS	
UASG: 925958	Pregoeiro(a): Thiago Borges Silva
Telefone: (063)3218-3098/1722	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.	

SCL/DL

Página 2



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 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 PARA PARTICIPAÇÃO

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, 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 pelo 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 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.

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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**.

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 enviada para o e-mail: **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**.

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** ficando acessível a todas as demais Licitantes para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

5.1. 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. 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

indicadas no preâmbulo deste Edital, no portal eletrônico 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.

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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).

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

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

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. 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).

11.11. 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. ALicitante 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); valor unitário e total da proposta;

b) A indicação e descrição detalhada das características técnicas do(s) serviço(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) Proposta contendo especificações detalhadas do objeto, memória de cálculo da composição dos preços e 1 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.

12.1.2. 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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. A licitante 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. No(s) preço(s) proposto(s) já deverá(ão) estar incluídas todas as despesas e tributos.

12.10. Independente de transcrição por parte da licitante, obrigatoriamente as propostas terão:

a) O prazo de **validade da proposta:** no mínimo **120 (cento e vinte) dias corridos**, contados da abertura da sessão inaugural;

b) O prazo 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 de 05 (cinco) dias, contados da implantação da infraestrutura;

d) O prazo 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 de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, emitida em papel timbrado, com firma registrada e contato do emitente, para os quais a empresa esteja executando ou tenha executado atividades pertinentes e compatíveis ao objeto da licitação, ou seja, prestação de serviços de Produção e



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar ou similares devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executado.

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplentes perante a Justiça do Trabalho.

d) Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante.

e) 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.

f) Declaração formal da disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto.

g) Declaração de Ciência do Termo de Referência.

h) Referente à vistoria a licitante deverá apresentar:

h.1) Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do(s) lote(s) que a licitante estiver participando, conforme **Modelo 3 do Edital**. (agendamento conforme item 20 letra “h” do Termo de Referência Anexo II do Edital);

ou

h.2) Declaração formal, conforme **Modelo 4do Edital**, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato, citando expressamente que não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que sejam desacordos técnicos ou financeiros com o Governo do Estado. (conforme item 20 letra “h” do Termo de Referência Anexo II do Edital).

i) Declaração de atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93 – Modelo 2

j) Apresentar comprovação da boa situação financeira da licitante, 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;

k) As empresas que apresentarem resultado inferior a 01 (um) em qualquer dos índices referidos na linha anterior deverão comprovar o capital mínimo ou valor do patrimônio líquido 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;

l) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial 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 **item 13**;

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**, 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 da Central de Licitação, no endereço descrito no preâmbulo deste Edital;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 faculto 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

p) Se a licitante 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, a licitante 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 a licitante, 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 quádruplo 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 conterà 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. Quando caracterizada qualquer 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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:

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 descontará da fatura mensal emitida pela Contratada, o percentual de 10% da fatura mensal emitida pelas concessionárias de água e energia. A referência do desconto é o consumo ocorrido no mês anterior ao da realização dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

17.11. A Contratante descontará da fatura mensal emitida pela Contratada o valor de R\$ 8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m², equivalendo ao espaço físico de área cedida à Contratada em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.As medidas de referência estão dispostas no Anexo II do Termo de Referência Nº 16/2016/SESAU/SUP.

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 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.

18.2. Homologado o Pregão, a Licitante 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 às Licitantes 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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;
- h) 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 nos arts. 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 cobrada multa de 0,1% (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) dias 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 dívida 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 a área responsável consultar a Superintendência de Assuntos Jurídicos da SESA/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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 Pregão de 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. As Licitantes 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. 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.

21.8. Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, exceto se, e nos casos que o Edital permitir;

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

21.10. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

SESAU/TO, sem prejuízo do disposto no §4º do art.17 do Decreto Federal nº 5.450/2005.

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

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

21.13. 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.

21.14. 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, 10 de fevereiro de 2017.

Kássia Divina Pinheiro Barbosa Koelln
Presidente da Comissão Permanente de Licitação



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 lote**;
- 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, ENGLOBALANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTE ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE: HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÍNA/CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS; HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA; HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINÓPOLIS; HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ; CAPS II DE ARAGUAÍNA; CAPS INFANTIL DE ARAGUAÍNA.				
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UND	QTD MENSAL	QTD ANUAL
01	DESJEJUM	SERVIÇO	26.817	321.804
02	COLAÇÃO	SERVIÇO	30.960	371.520
03	ALMOÇO	SERVIÇO	29.693	356.316
04	LANCHE	SERVIÇO	35.777	429.324
05	JANTAR	SERVIÇO	24.823	297.876
06	CEIA	SERVIÇO	20.227	242.724
07	FÓRMULA ALIMENTAR/SUPLEMENTO ALIMENTAR / MÓDULO NUTRICIONAL	SERVIÇO	1.331	15.972
08	ENTERAL	SERVIÇO	81	972



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

LOTE 02				
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENLOBANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTE ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE:HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS E HOSPITAL GERAL DE PALMAS / CASA DE APOIO VERA LÚCIA.				
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	FÓRMULA ALIMENTAR / SUPLEMENTO ALIMENTAR / MÓDULO NUTRICIONAL	SERVIÇO	2.303	27.636
08	ENTERAL	SERVIÇO	8.681	104.172

LOTE 03				
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENLOBANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTE ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE:HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS; 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	18.949	227.388
02	COLAÇÃO	SERVIÇO	22.073	264.876
03	ALMOÇO	SERVIÇO	22.204	266.448
04	LANCHE	SERVIÇO	25.885	310.620
05	JANTAR	SERVIÇO	18.360	220.320
06	CEIA	SERVIÇO	15.138	181.656

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

07	FÓRMULA ALIMENTAR / SUPLEMENTO ALIMENTAR / MÓDULO NUTRICIONAL	SERVIÇO	6.469	77.628
08	ENTERAL	SERVIÇO	4.275	51.300

LOTE 04

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, ENGLOBALANDO SERVIÇOS TÉCNICOS OPERACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS SEGUINTE 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	FÓRMULA ALIMENTAR / SUPLEMENTO ALIMENTAR / MÓDULO NUTRICIONAL	SERVIÇO	781	9.372
08	ENTERAL	SERVIÇO	4.136	49.632



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 16/2016

SOLICITANTE(S)			
SUPERINTENDENCIA DE UNIDADES PROPRIAS		Ramal: 3218-1736	
		Ramal: 3218-1751	
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Fonte de Recursos: F-250 / F - 102 - 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:			
I. Aprovar o presente Termo de Referência;			
II. Autorizar a realização da despesa por meio de processo licitatório, se assim a Lei exigir;			
III. Cumpra-se na forma da Lei.			
Palmas/TO, 07/10/2016.			
Marcos EsnerMusafir Secretário de Estado da Saúde			
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:		1165 – Integra Saúde	
Ação/Orçamento:		4113 – Oferta da Assistência à Saúde de Média e Alta Complexidade Direta ao Cidadão	
ClassificaçãoOrçamentária:		30550 10.302.1165.4113	
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1.	Hospital de Alvorada	F-250 F-102	1968
2.	Hospital de Araguaçu		1626
3.	Hospital de Araguaína		1627
4.	Hospital de Arapoema		1628
5.	Hospital de Arraias		1629
6.	Hospital de Augustinópolis		1630
7.	Hospital de Dianópolis		1631
8.	Hospital de Guaraí		1632
9.	Hospital de Gurupi		1633
10.	Hospital de Miracema		1634
11.	Hospital Geral de Palmas		1635
12.	Hospital Dona Regina		1625
13.	Hospital Infantil de Palmas		1059
14.	Hospital de Paraíso		1636
15.	Hospital de Pedro Afonso		1915



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

16.	Hospital de Porto Nacional		1637
17.	Hospital Materno Infantil Tia Dedé		1914
18.	Hospital de Xambioá		1638
19.	Casa de Apoio Vera Lúcia		1635
20.	Casa de Apoio Glória Morais		1627
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:	1165 – Integra Saúde		
Ação/Orçamento:	4029 - Coordenação da Rede de Atenção à Saúde		
Classificação Orçamentária:	30550 10.302.1165.4029		
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1.	CAPS II - Araguaína	F-250	1109
2.	CAPS Infantil Araguaína	F-102	

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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

*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 gastrointestinal (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 gastrointestinal 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 internação de 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 em todos 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, média 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. OBRIGAÇÕES E PARA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

SCL/DL



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

5.1.1) 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;

5.1.2) Efetuar adaptações estruturais que se façam necessárias para a execução do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar nas dependências dos Estabelecimentos de Saúde, bem como, eventuais reparos oriundos de danos que ocorram no decorrer da execução do contrato;

5.1.2.1) 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:

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

5.1.3.1) A Contratada deverá apresentar profissionais de nível superior, nutricionistas, devidamente registrados no conselho da classe, conforme estabelecido na Resolução 380/2005 do CFN. A comprovação se dará por meio da apresentação do diploma, contrato de prestação de serviços ou carteira de trabalho 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.

5.1.4) Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);

5.1.5) Equipamentos, ferramentas, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis) para produção e distribuição de alimentação e nutrição, sendo que os descartáveis devem seguir a padronização determinada, conforme anexo 09, não podendo ser modificado ou substituído sem a prévia autorização da Coordenação do Serviço de Nutrição de cada Unidade Assistencial de saúde, sempre por escrito.

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

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

5.1.8) Gêneros e produtos alimentícios.

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

5.1.9) Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;

5.1.10) Apoio técnico à nutrição clínica;

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

5.1.11.1) 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.

5.1.11.2) 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.

5.1.11.3) Os serviços deverão ser executados para 22 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.

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

5.1.12. As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 02 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 02 Casas de Apoio a Pacientes que serão



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (ANEXO 02).

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

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

5.1.14) 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;

5.1.15) 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;

5.1.16) 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;

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

5.1.18) 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;

5.1.19) 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;

5.1.20) 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;

5.1.21) 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 a boa execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

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

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

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

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

5.1.26) 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 5.1.27) 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;
- 5.1.28) 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;
- 5.1.29) 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;
- 5.1.30) 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;
- 5.1.31) Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;
- 5.1.32) Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;
- 5.1.33) Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- 5.1.34) Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;
- 5.1.35) Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
- 5.1.36) 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;
- 5.1.37) Proceder à contagem e registro do número de refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do Contratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc);
- 5.1.38) Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;
- 5.1.39) 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;
- 5.1.40) 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;
- 5.1.41) 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;
- 5.1.42) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições/fórmula/suplementos/ módulos, e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;
- 5.1.43) 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;
- 5.1.44) 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

5.1.45) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às 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;

5.1.46) 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;

5.1.47) 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;

5.1.48) 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;

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

5.1.50) 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 Distribuição de 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 às características e especificidades dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

d) Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, supervisor com formação em Nutrição, em número suficiente, conforme resolução CFN 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 Contratante 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 subsequente, 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 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 deverá constituir 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 de Alimentação e Nutrição Hospitalar;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 de Alimentação 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 por efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências que envolvem a operacionalização, preparo e distribuição das refeições, tais como: bancadas, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, coifa, exaustores, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, e nas 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 higiênicas 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) A Contratante 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 especifico 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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).

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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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*" 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 *in 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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) Garantir quantidades suficientes de pratos, recipientes e talheres (não descartáveis) nas refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento aos 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.

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.

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 toxicidade 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

tensoativasaniônicas, 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 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 - *International Agency Research on Cancer*, 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 nº 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:

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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:

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

6.1.2. Leis:

- | |
|---|
| a) Lei n.º 9.836/1999 - Saúde Indígena no âmbito do SUS. |
| b) Lei nº. 8.666/1993 – Licitações e Contratos. |
| c) 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. |
| d) Lei n.º 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente) - Acompanhantes de crianças. |
| e) Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor. |
| f) Lei nº. 8.080, de 19/09/1990 – Lei Orgânica da Saúde. |
| g) Lei nº. 8.142, de 28/12/1990 - dispõe sobre a participação da comunidade e transferências intergovernamentais. |
| h) Lei n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso) - Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos. |
| i) 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:

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

6.1.4. Portarias:

- | |
|---|
| a) Portaria ANVISA nº 15, de 23/08/1988 - Dispõe sobre o regulamento para o registro de produtos saneantes domissanitários. |
| b) 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. |
| c) Portaria MS n.º 930 de 27/08/92 – Dispõe sobre normas para o controle das infecções hospitalares. |



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

d)	Portaria MS nº 1428 de 26/11/1993 – Dispõe sobre o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos.
e)	<u>Portaria MS/GM nº 1.016, de 26 de agosto de 1993</u> - Aprova as normas Básicas para Implantação do Sistema de Alojamento Conjunto.
f)	Portaria MTE Nº. 3.214, de 08/06/1978 - Aprova as Normas Regulamentadoras - NRs sobre Segurança e Medicina do Trabalho.
g)	Portaria n.º 262, de 29/05/2005 – Dispõe sobre o registro do Técnico de Segurança do Trabalho no Ministério do Trabalho e Emprego.
h)	Portaria nº 874, de 05/11/1988 – Dispõe sobre a biodegradabilidade dos tensoativos aniônicos para produtos saneantes domissanitários.
i)	Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987 - Dispõe sobre a correta manipulação de produtos químicos (aerossóis)
j)	Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 - Aprova as Normas Regulamentares - N.R. da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT.
k)	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:

a)	RDC ANVISA n.º 216 de 15/09/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
b)	Resolução CONAMA nº 020, de 07/12/1994 – Institui o selo ruído como forma de indicação do nível de potência sonora.
c)	<u>RDC ANVISA nº 48 de 2/06/2000</u> - Aprova o Roteiro de Inspeção do Programa de Controle de Infecção Hospitalar.
d)	RDC ANVISA nº 63, de 06/07/2000 – Regulamento técnico para fixação dos requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.
e)	Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001 – dispões sobre saneantes domissanitários de Risco I.
f)	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.
g)	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.
h)	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.
i)	RDC ANVISA nº 275, de 21/10/2002 (república 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.
j)	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.
k)	RDC ANVISA nº. 306 07/12/2004 – Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde.
l)	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.
m)	RDC ANVISA nº 302, de 13/10/2005 - Regulamento Técnico para funcionamento de Laboratórios.
n)	RDC ANVISA nº 180, de 03/10/2006 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários.
o) RDC ANVISA nº. 14, de 28/02/2007 - Regulamenta as condições para o registro dos produtos saneantes com ação antimicrobiana.
p) Resolução CONAMA nº 401 de 5/11/2008 – Estabelece os valores máximos de chumbo, cádmio e mercúrio em pilhas e baterias e o correto manejo e descarte destes.
q) 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.
r) 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:

a) BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Manual de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde: Anvisa, 2006.
b) 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) ANTISSEPZIA: 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.

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 Domissanitários Utilizados 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 substâncias estranhas que podem influenciar a eficácia do produto?



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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:

- I. 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;
- II. Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos de microorganismos ou de materiais perigosos;
- III. Devem ser lavados e desinfetados após o uso;
- IV. Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa.

b2) Luvas Descartáveis:

- I. Devem ser utilizadas quando se fizer necessária à manipulação de alimentos prontos para consumo;
- II. Devem ser usadas quando da manipulação e preparo de alimentos que não serão submetidos a tratamento térmico, inclusive folhosos que já foram higienizados adequadamente.
- III. Devem ser utilizadas para manipulação de produtos perecíveis que não serão submetidos a tratamento térmico posterior e para medições de temperatura de produtos;
- IV. Devem ser utilizadas na preparação das mesas (manipulação de pratos, talheres, copos e dobraduras de guardanapos);
- V. Devem ser descartadas ao final de cada procedimento.

Observação: Não deverão ser utilizadas 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):

- I. 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.**
- II. 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;
- III. Devem ser utilizadas sempre que houver possibilidade de contato com materiais e superfície contaminados ou produtos químicos.
- IV. Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados;
- V. Devem ser descartadas quando se apresentarem danificadas, mesmo por minúsculos furos;
- VI. Devem ser usadas rotineiramente para a realização de limpeza, de desinfecção e na manipulação de resíduos (lixo);
- VII. Quando contaminadas, devem ser retiradas com técnica para evitar que as mãos limpas toquem na parte externa contaminada das luvas.
- VIII. Ao tocar maçanetas, portas, telefones, botões de elevadores, etc, utilizarem à técnica adequada ou correta para calçar e retirar as luvas;
- IX. Lavar as mãos antes de calçar e após retirar as luvas;
- X. Após o uso, e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão;
- XI. Devem ser guardadas secas e em local próprio.

b4) Luvas Térmicas:

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- I. Devem ser utilizadas no manuseio de equipamentos emissores de calor e no manuseio de utensílios quentes.

b5) Luvas em Malha de Aço:

- I. Devem ser utilizadas no pré-preparo de produtos cárneos em geral (corte e desossa de aves, bovinos, suínos).

b6) Luvas de malha de aço

- I. Estas luvas são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas;
II. 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:

- I. 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;
II. Deve ser impermeável, ter cano alto, e solados antiderrapantes;
III. Devem ser de uso individual;
IV. Ao final da jornada de trabalho devem ser higienizadas e guardadas em local adequado.

b8) Sapatos de Segurança antiderrapante em Couro Fechado:

- I. Devem ser utilizados durante a permanência do trabalhador dentro do estabelecimento de saúde;
II. Devem ser higienizado conforme instruções do fabricante;
III. Não devem ser utilizados em contato com água ou umidade.

b9) Aventais:

- I. Devem ser longo e impermeável;
II. Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes;
III. Devem estar limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário;
IV. 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:

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

b11) Gorro:

- I. 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- II. b) Devem ser utilizadas em todas as áreas onde os alimentos são armazenados e manipulados.

b 12) Protetor Auricular:

- I. Devem ser utilizado pelo trabalhador quando o mesmo for manusear equipamento com ruídos acima de 85 decibéis;
II. 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 zebreadas, 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 Zebreada:

- 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 constituídos, 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 / leitões;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

Observação: para alimentação avulsa será cobrado o valor correspondente a 30% da refeição “desjejum”.

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 *Ficha Técnica 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	C	E	A	C	E	A	C	E	A	C	E
B	D	F	B	D	F	B	D	F	B	D	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);



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 *Ficha Técnica 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).

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	<p>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.</p> <p>d) Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante;</p> <p>e) Oferecer durante a distribuição das refeições temperos tipo molho de pimenta em conserva, farinha de mandioca, azeite, vinagre, sal, todos industrializados.</p>
<p>Refeições para Crianças menores de 2 anos</p>	<p>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.</p> <p>b) As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial; com variedade em todas as refeições, e em todas as preparações.</p> <p>c) Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios;</p> <p>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.</p> <p>e) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária.</p>
<p>Refeições para Crianças de 2 a 12 Anos</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>d) Em relação ao cardápio de dieta geral de adulto, a alimentação geral de pacientes infantis deverá ser acrescida de uma colação;</p> <p>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;</p> <p>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</p>



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	<p>nutricional, além de adequada as suas necessidades fisiológicas e patológicas.</p> <p>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.</p> <p>h) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária</p>
Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos	<p>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;</p> <p>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.</p>

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	<p>Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:</p> <p>a) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.</p> <p>b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.</p> <p>c) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.</p>
Dieta Branda	<p>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:</p> <p>a) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;</p> <p>b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;</p> <p>c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;</p> <p>d) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.</p> <p>e) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Incluir apenas o caldo do feijão; Não incluir vegetais crus nas saladas; Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, deverão ser servidas depois de cozidas;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	<p>IV. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;</p> <p>V. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.</p>
Dieta Pastosa	<p>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:</p> <p>a) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;</p> <p>b) Distribuição: 06 (seis) refeições;</p> <p>c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.</p> <p>d) 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.</p> <p>e) 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.</p>
Dieta Leve	<p>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:</p> <p>a) Consistência: semilíquida.</p> <p>b) Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).</p> <p>c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.</p> <p>d) 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.).</p> <p>e) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.</p> <p>f) 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.</p>
Dieta Líquida ou Líquida - Pastosa	<p>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:</p> <p>a) Consistência: líquida - pastosa, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados</p>

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	<p>para que apresentem consistência líquida ou líquida - pastosa.</p> <p>b) Distribuição: 06 refeições diárias.</p> <p>c) 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.</p>
Dietas para Diabéticos	<p>Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.</p> <p>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).</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"; No lanche e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta; 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; 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; <p>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.</p>
Dietas Hipossódicas	<p>Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.</p> <p>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).</p>
Dietas Hiperproteicas e	<p>Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise / hemodiálise,</p>



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Hiperclórica	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: a) No desjejum - frios ou geléia; b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado; c) 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. d) 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 a 35 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	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:

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
2. Colação	Sim	Sim	Não	Não	Não	Sim	Sim
3. Almoço	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
4. Lanche	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5. Jantar	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6. 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
2. Colação	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3. Almoço	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
4. Lanche	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5. Jantar	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

6. Ceia	Sim						
---------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Grupo de Comensais/Cientes: Paciente Infantil menor de 2 anos

Tipo de Refeição

1. Suco de Frutas
2. Papa Doce
3. Chá de Ervas
4. Papa Salgada

Observação: Nos itens 1 e 3 será cobrado o valor correspondente a 30% da refeição "Desjejum"; Nos itens 2 e 4 será cobrado o valor de 30% da refeição "Almoço" ou "Jantar".

Não é possível dimensionar o quantitativo desses itens, uma vez que a prescrição poderá variar de acordo com o quadro clínico e nutricional do paciente especificamente. Dessa forma, deverá ser cobrado de forma avulsa.

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

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.

a) 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:



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

b) 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
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “ <i>in natura</i> ”	Temperatura ambiente

c) 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.

d) 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>in natura</i> ” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10 °c ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (tetra park)	Temperatura ambiente

e) 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.

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

g) 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:

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

h) No recebimento de descartáveis, 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.

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 4°C 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 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), 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 10°C ou superior a 65°C;
 - 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 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
 - VII. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
 - VIII. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
 - 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 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

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 existirem 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

7.7. Higienização dos Alimentos:

Regras Básicas
a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
f) Utilizar água potável;
g) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
i) Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

- a) 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;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

Regras Específicas para Cereais e Leguminosas

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- b) 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°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- e) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada 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.

a) Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

No desjejum:	<ol style="list-style-type: none"> I. 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; II. O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; III. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar:	<ol style="list-style-type: none"> I. As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável plástica com tampa com capacidade para 350 ml; II. 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; III. Sopa dos lactentes e dieta líquida deverá ser acondicionada em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml; IV. Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.
Quanto à sobremesa:	<ol style="list-style-type: none"> I. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. II. Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110ml. III. 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; IV. A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética; V. 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 desincrustante
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, desincrustante, quando for o caso, o enxágue 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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	Desinfetante clorado a 200 PPM

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	necessário	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 desengrassante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desengrassante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desengrassante, 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.

- Apresentar uma planificação da Programação de Descupinização, Dedetização e Desratização para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde
- Somente são utilizadas pesticidas permitidos por lei para este fim;
- 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;
- Desinsetização: a cada 90 dias
- Desratização: a cada 90 dias
- Descupinização: vigilância de focos e a cada 90 dias
- Observação: as frequências indicadas devem ser alteradas de acordo com a identificação e aparecimento de focos
- 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;
- 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- I. 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).
- II. 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.
- III. 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.
- IV. 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 de Manipulação 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) Garantir que as refeições sejam servidas seguindo as condições básicas para distribuição, listadas no item "7.9. Acondicionamento e Distribuição das Refeições da Alimentação Convencional, tabela a) **Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas**";

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;
 - VII. Inspeccionar 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 aberta, 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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. Porcionamento de 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:



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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;

8.2. Descrição dos Serviços de Lactário:

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 diarreia** severa, fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado protéico da proteína láctea ou de soja;

5. **Enriquecedor de leite humano** para recém-nascidos de baixo peso;

6. **Fórmula elementar com aminoácidos** livres e nutricionalmente completa;

7. **Fórmula infantil para lactentes com regurgitação** (fórmula 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, 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;



Editais do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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. Disponibilizar 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. Disponibilizar 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**

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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, leite 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 4°C, 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 SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 deve ser constante, da seguinte forma:

I. 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%.
II. 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).
III. Bancadas:
Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
IV. Embalagens:
Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70%, antes de abri-la.
V. Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras
O processo de higienização desses itens deve ocorrer da seguinte forma: <ol style="list-style-type: none"> 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 enxaguadas em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 autoclavadas 121°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 não estão entupidos.
7. Para que haja escoamento 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	<u>Diário:</u> 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	<u>Diário:</u> (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	<u>Diário:</u> 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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	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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	necessário		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 e 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
1.	Amaciador de bifes elétrico
2.	Amolador de Facas
3.	Balança de Mesa
4.	Balança para Alimentos
5.	Balcão Térmico Industrial
6.	Bancada de inox

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

7.	Bancada em Aço Inox
8.	Banho Maria Industrial
9.	Batedeira Industrial
10.	Cafeteira Elétrica Industrial
11.	Câmara Frigorífica
12.	Carrinho em Aço inox para Transporte
13.	Carro auxiliar para Transporte de Alimentos Inox
14.	Carro Plataforma em Aço Inox
15.	Carro Térmico Fechado em Inox para Transporte de Refeições
16.	Centrífuga de Frutas
17.	Cortador de Legumes Manual e Elétrico
18.	Descascador de Legumes Industrial
19.	Escada de Metal com 5 Degraus
20.	Espremedor de Frutas Industrial
21.	Estante Gradeado em Aço Inox
22.	Exaustor Industrial
23.	Faca Elétrica
24.	Fatiador de Frios
25.	Filtro Industrial (Bebedouro Industrial)
26.	Fogão Industrial
27.	Forno Combinado
28.	Forno de Microondas
29.	Forno Industrial
30.	Freezer
31.	Fritadeira Elétrica Industrial
32.	Lavadora de Louças Industrial
33.	Liquidificador Industrial
34.	Máquina Panificadora Elétrica Industrial
35.	Máquina Seladora Industrial
36.	Mesa de Aço Inox
37.	Moedor de Carnes Industrial
38.	Refresqueira para Suco

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

39.	Refrigerador
40.	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
1.	Baldes: ser de plástico, em cores diferentes. Ex.: Vermelho para soluções detergentes ou desinfetantes e Azul para água
2.	Cabo extensor para limpeza de teto
3.	Carro para transporte e guarda do material de limpeza
4.	Enceradeira
5.	Escadasdo tipo doméstica, antiderrapante com degraus de borracha corrugado, com plataforma superior e dispositivo para colocar utensílios de limpeza – diversos tamanhos
6.	Escova de aço
7.	Espátulas
8.	Jato profissional de alta pressão
9.	Kit para limpar vidros com extensores
10.	Limpador de canto com fibra abrasiva
11.	Mangueira para jardim
12.	Pá de lixo com reservatório, cabo longo e curto
13.	Pá espátula para remoção de sujidades de vidros
14.	Pegador com extensor de braço para coleta de papéis de descartes em instalações sanitárias
15.	Vassoura de fios de nylon (diversos tamanhos) para limpeza mecânica
16.	Vassourinha para limpar vaso sanitário

Ord.	b.3) ELENCO MÍNIMO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do
------	--



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Estabelecimento de Saúde	
1.	Abridor de Garrafa
2.	Abridor de Latas
3.	Afiador de Facas
4.	Assadeiras de Alumínio
5.	Bandejas de aço inox com divisórias
6.	Bandejas plásticas
7.	Batedor de Bifes em Polietileno
8.	Boleador
9.	Caçarola de Alumínio
10.	Caixa Fechada em Polietileno
11.	Caixa vazada em Polietileno
12.	Caldeirão de Alumínio
13.	Colher de Inox
14.	Colher para Servir
15.	Concha de Inox
16.	Copos Graduados
17.	Cortador de Alumínio
18.	Cortador de Massa Manual
19.	Cumbucas
20.	Escorredor de Inox
21.	Escumadeira de Alumínio
22.	Espátula de Silicone
23.	Faca para Açougue de Inox com cabo de Polietileno



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

24.	Faca para Cozinha em Inox com cabo de Polietileno
25.	Faca para Pão Inox com cabo de Polietileno
26.	Faca para Vegetais em Inox com cabo de Polietileno
27.	Frigideira de Alumínio diversos tamanhos
28.	Funil Inox
29.	Garfo Trinchante para Carne
30.	Garrafa Térmica
31.	Jarra Plástica com Tampa
32.	Leiteira de Alumínio diversos tamanhos
33.	Monobloco em Polietileno
34.	Panela de Alumínio diversos tamanhos
35.	Pegador de Pão em Inox
36.	Pegador de Salada em Inox
37.	Peneira de Aço Inox diversos tamanhos
38.	Placa para Corte de Polietileno
39.	Pratos de Vidro Transparente Liso
40.	Ralador de Queijo Manual Inox
41.	Rolo para Massa Inox ou em Polietileno
42.	Saca-Rolhas
43.	Sopeiras Térmicas com Tampa
44.	Talheres inteiros em Aço Inox - para sopa, café, chá, garfos, facas (OBS: não pode talher com cabo de polietileno)
45.	Termômetro Culinário
46.	Tigelas Plásticas
47.	Travessa Inox

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

48.	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)
1.	Copos com Tampa
2.	Copos com tampa para sopas e caldos
3.	Copos graduados
4.	Copos para água (pacientes, acompanhantes e funcionários/servidores)
5.	Copos para Café (pacientes, acompanhantes e servidores)
6.	Embalagem descartável tipo marmitex, individual e com divisória para servir refeições
7.	Equipo macrogotas com pinça e rolete para uso gravitacional
8.	Equipo para nutrição enteral por bomba de infusão/ANVISA
9.	Etiquetas para identificação diversos tamanhos
10.	Frasco para nutrição enteral 300ml e 500ml e outras medidas que se fizerem necessárias
11.	Guardanapos
12.	Pano de cozinha descartável tipo não tecido hidroentrelaçado de fibra de viscose e poliéster
13.	Potes descartáveis com tampa para salada
14.	Potes descartáveis com tampa para sobremesa
15.	Pratos
16.	Refil descartável para bandejas térmicas
17.	Seringas de 10 e 20 ml e outras medidas que se fizerem necessárias
18.	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
-------------	--

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Estabelecimento de Saúde (EAS)	
1.	Avental de PVC impermeável e de medida comprimento (ABNT-NBR 12810/93)
2.	Bota impermeável cano longo solado antiderrapante cor clara
3.	Capa impermeável
4.	Gorro
5.	Luva de PVC, impermeáveis, resistentes, de cor clara, antiderrapantes e de cano longo (ABNT-NBR 12810/93)
6.	Máscara com filtro
7.	Máscara respiratória (tipo semifacial), impermeável descartável (ABNT-NBR 12810/93)
8.	Óculos de lentes panorâmicas, incolores, de plástico resistente, armação em plástico flexível, com proteção lateral e válvulas para ventilação (ABNT-NBR 12810/93)
9.	Protetor auricular
10.	Sapato de segurança em couro fechado
11.	Uniforme camisa longa ¾ e calça comprida

b.6) ELENCO MÍNIMO DE MATERIAIS - ESPÉCIE	
Ord.	Fornecimento em quantidades e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	Agentes de Limpeza:Água
2.	Agentes de Limpeza:Energia
3.	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
4.	Álcool líquido 70 % - para desinfecção de ambiente
5.	Cera acrílica de alta resistência ao tráfego, de uso hospitalar, em composição para o tipo de piso do EAS
6.	Desentupidor de pia e ralos
7.	Desinfetante hospitalar para superfícies fixas e instalações sanitárias



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

8.	Detergente neutro de uso hospitalar
9.	Disco para enceradeira
10.	Escova para limpeza de vaso sanitária
11.	Esponja de lã de aço, composição aço carbono
12.	Esponja de limpeza dupla face
13.	Fibra sintética
14.	Flanela branca para limpeza
15.	Gás GLP
16.	Hipoclorito de Sódio 1%
17.	Limpa pedra
18.	Limpa vidros
19.	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)
20.	Pano de chão alvejado 100% algodão
21.	Papel higiênico branco 100% celulose virgem "gofrados" e picotados, sem fragrância
22.	Papel toalha branco interfolha duas dobras
23.	Polidor de metais
24.	Polidor de móveis (preferencialmente neutro ou essência indicada para ambientes hospitalares)
25.	Removedor de cera acrílica de uso hospitalar
26.	Restaurador de brilho de piso de ambiente hospitalar
27.	Rodo de limpeza em alumínio (diversos tamanhos)
28.	Sabonete líquido com ação bactericida para higienização das mãos para áreas críticas
29.	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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

30.	Selador de piso para ambiente hospitalar (Impermeabilizante)
31.	Suporte para pendurar vassouras, rodos
32.	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
1.	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
2.	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
3.	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 Saúde
a)	Saco branco leitoso , com capacidade de 30, 60 e 100 litros
b)	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
1.	<i>Dispenser</i> (porta papel) para papel higiênico. Cor branca.
2.	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.
3.	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
4.	Saboneteira de parede para sabonete líquido, em plástico ABS (AcrilonitrilaButadienoStireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca
5.	Suporte para copos descartável fabricado em plástico ou em Aço Inoxidável

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. 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)

11.1. Conforme item 13 do Edital.

SCL/DL



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 nº 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);



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 “*in 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 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 de Produção 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 Hospitalar será feita 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 omissões que 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 capita;
- 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 serviço adotas;
- 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 sejam aqueles 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 Contratada em 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 editais são as previstas no Capítulo IV, da Lei Federal nº 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 por cento), 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, aplicando-se pena de multa de 20% (vinte por cento) 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 do contrato para fins de aplicação de multa, sem prejuízo das penalidades específicas já aplicadas em cada tipo de ocorrência.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

g) A Contratada ficará sujeita ao pagamento de multa, na forma abaixo descrita, em razão da ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na cláusula décima 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, somadas e registradas 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/aspetos 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

				(0)
Cumprimento das Atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Programação das atividades de nutrição e alimentação; b) 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. c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; e) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; f) Pré-preparos e cocção dos alimentos; g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; h) Coleta de amostras da alimentação preparada; i) Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; k) Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; l) Controle bacteriológico dos alimentos; m) 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 			

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	<p>seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.</p> <p>n) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Planejamento II. Elaboração das prescrições dietéticas III. Preparação/Manipulação IV. Acondicionamento V. Transporte VI. Distribuição das dietas especializadas. 			
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	<ol style="list-style-type: none"> a) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; b) Manipulação de alimentos; c) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; d) 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; e) Conduta dos funcionários da Contratada com o cliente e com o público. 			
Uniformes e Identificação	<ol style="list-style-type: none"> a) Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com <i>aparência pessoal adequada</i>; b) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas; c) 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)				



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Refeições Servidas	<p>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:</p> <p>a) 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);</p> <p>b) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>c) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>d) Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais;</p> <p>e) 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;</p> <p>f) Cumprimento dos horários de distribuição;</p> <p>g) Atendimento as dietas especiais.</p>			
Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <p>a) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem)</p> <p>b) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de</p>			

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	<p>amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>c) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>d) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>			
Condições Higiénicas e de Armazenamento	<p>Avaliação quanto as condições higiénicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:</p> <p>a) Condições higiénicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p> <p>b) Higienização das instalações e utensílios (utensílios,</p> <p>c) equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>d) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,</p> <p>e) Sistemática de armazenamento dos materiais produtos adequadamente identificados e condicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).</p>			
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	<p>a) Administração das atividades operacionais;</p> <p>b) 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.</p>			



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 (soma 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)

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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, pelo Gestor 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) A Gerência de Cotação/SES-TO, por meio da Diretoria de Compras realizará as cotações por valores unitários que 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 (Hiperhíper)	
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\$
Fórmulas Infantis/Suplemento Alimentar/Módulo Nutricional	
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

SCL/DL



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 diarreia 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 de 200 a 250 ml
Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica com fibras para maiores de 01 ano Porção de 200 a 250 ml
Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica Hipercalórica para maiores de 01 ano Porção de 200 a 250 ml
Dieta Enteral Sistema Aberto, Padrão, Pediátrica com ou sem fibras para maiores de 04 anos Porção de 200 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 estabelecida conforme Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com redação alterada pela Lei Nº 8.883, 08 de junho de 1994.

j) A Contratante descontará da fatura mensal emitida pela Contratada, o percentual de 10% da fatura mensal emitida pelas concessionárias de água e energia. A referência do desconto é o consumo ocorrido no mês anterior ao da realização dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

k) A Contratante descontará da fatura mensal emitida pela Contratada o valor de R\$ 8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m², equivalendo ao espaço físico de área cedida à Contratada em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. As medidas de referência estão dispostas no Anexo II do Termo de Referência Nº 16/2016/SESAU/SUP.

18. DA REACTUAÇÃO 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 reactuação, 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 reactuação 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 reactuações 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 reactuações futuras; ou

III - em data anterior à reactuação, exclusivamente quando a reactuação 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 reactuações 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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**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) Apresentações dos Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do(s) lote(s) que a licitante estiver participando, conforme Modelo 3do Edital.

h.1) Resta salientar que a visitação técnica não se configurará como obrigação a fim de comprovar a qualificação técnica do licitante, é uma faculdade conferida aos interessados para uma melhor elaboração das propostas, como retro mencionado.

h.2) Caso a Licitante tenha conhecimento das informações necessárias sobre os locais onde os serviços serão executados e não deseje efetuar a vistoria, deverá apresentar declaração formal, conforme descrito no Modelo 4 do Edital, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato, citando expressamente que não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que sejam desacordos técnicos ou financeiros com o Governo do Estado.

h.3) A licitante que queira realizar a vistoria (previamente ao pregão) deverá agendar com antecedência mínima de 24 horas da data marcada para abertura do pregão eletrônico, no horário de 12:30h às 18:30h, através do telefone (63) 3218-1736 e (63) 3218-1751, com o servidor José Carlos Dino de Oliveira, na Superintendência de Unidades Próprias, da Secretaria de Estado da Saúde, situada à Praça dos Girassóis, s/n, Plano Diretor Sul, Palmas/TO, CEP 77015-007. Não haverá vistoria no dia da licitação.

- i) Relação de Anexos ao Termo de Referência:

Anexo I - Relação de Endereços dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

Anexo II - Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;

Anexo III - Estimativa de consumo mensal e anual dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde - EAS;

Anexo IV - Cronograma de Implantação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

Anexo V - 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Anexo VI - Relação Per Capita de Produtos Alimentícios Padronizados;
Anexo VII - Consumo de Água dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no primeiro trimestre do ano de 2016;
Anexo VIII - Consumo de Energia dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no primeiro trimestre do ano de 2016;
Anexo IX - Padronização de utensílios para servir pacientes;
Anexo X - Composição dos lotes;

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA 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 Araguaçu	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,Nº 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,Nº 1336 - CENTRO
						ARAGUAINA – TO
5	Hospital de Regional de Arapoema	Hospitalar	32	371	Média	RUA FRANCISCO FRUTUOSO DE AGUIAR, Nº 411



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

						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/Nº St. UNIVERSITARIO



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

						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 202 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 -	Hospitalar	35	304	Média	RUA NUMERIANO



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

	Leôncio de S. Miranda					BEZERRA – S/Nº - 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 – Nº 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 II–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			



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

* Os Estabelecimentos Assistenciais de Saúde funcionam 24 horas, inclusive sábados, domingos e feriados.

* O Número de Leitos informado de acordo com o existente nas unidades (out/2016).

* **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 traumatológico-ortopédicos; 4) ações especializadas em odontologia; 5) patologia clínica; 6) anatomopatologia e citopatologia; 7) radiodiagnóstico; 8) exames ultra-sonográficos; 9) diagnóstico; 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; traumatologia; neurocirurgia; fissuras lábio palatais; queimaduras.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA**CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)	LOCALIDADE	Horário de Funcionamento (hora)	Nº de Leitos existentes	Área da Cozinha (m ²)	Área do Refeitório (m ²)
1. Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	Alvorada	24	24	26,31	17,92
2. Hospital de Referência de Araguaçu	Araguaçu	24	32	13,68	18,42
3. Hospital de Referência de Araguaína (com Ambulatório, Radioterapia e Quimioterapia)	Araguaína	24	419	154,68	118,25
4. Casa de Apoio Glória Morais	Araguaína	24	-	-	-
5. Hospital de Referência de Arapoema	Arapoema	24	32	27,3	25,2
6. Hospital de Referência de Arraias	Arraias	24	51	52,2	34,27
7. Hospital de Referência de Augustinópolis	Augustinópolis	24	133	55,39	35,27
8. Hospital de Referência de Dianópolis	Dianópolis	24	48	52,2	34,27
9. Hospital de Referência de Guaraí	Guaraí	24	69	40,87	19,02
10. Hospital de Referência de Gurupi	Gurupi	24	152	57,19	31,35
11. Hospital de Referência de Miracema do Tocantins	Miracema do Tocantins	24	76	52,2	37,05
12. Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP)	Palmas	24	491	426,58	145,48
13. Casa de Apoio Vera Lúcia	Palmas	24	-	-	-
14. Hosp. D. Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assist. à Mulher e a Criança)	Palmas	24	167	36,97	15
15. Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva	Palmas	24	78	28,83	14,4
16. Hospital de Referência de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros	Paraíso	24	106	45,34	37,44
17. Hospital de Referência de Pedro Afonso - Leônicio de S. Miranda	Pedro Afonso	24	35	47,76	20,20
18. Hospital de Referência de Porto Nacional	Porto Nacional	24	109	199,55	62,16
19. Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante - Tia Dede	Porto Nacional	24	65	31,85	19,98
20. Hospital de Referência de Xambioá	Xambioá	24	46	32	23,6
21. CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA	Araguaína	12	-	-	-
22. CAPS II - ARAGUAÍNA	Araguaína	24	-	-	-
TOTAL		516	2.133	1.380,90	709,28

SCL/DL



NOTA:

1. O Número de Leitos informado de acordo com o existente nas unidades (out/2016);
2. 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;
3. Os dados de área construída e área externa do CAPS II e CAPS INFANTIL de Araguaína, foram informados pela Gerencia da Rede de Atenção Psicossocial/SESAU-TO;
4. As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPS II e CAPS INFANTIL de Araguaína, serão preparadas no Hospital de Referência Araguaína, dessa forma, não há necessidade em fornecer as informações da planilha acima para essas unidades uma vez que os serviços não serão prestados lá;
5. As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória Moraes e Casa de Apoio Vera Lúcia serão preparadas no Hospital de Referência Araguaína e no Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP) respectivamente, dessa forma, não há necessidade em fornecer as informações da planilha acima para essas unidades uma vez que os serviços não serão prestados lá;
6. A alimentação entregue na Casa de Apoio Glória Moraes e Casa de Apoio Vera Lúcia serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína e no Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP), respectivamente;
7. As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPS II e CAPS INFANTIL de Araguaína serão faturadas individualmente, fatura referente ao CAPS II e fatura referente ao CAPS INFANTIL, não serão computadas juntamente com as alimentações do Hospital de Referência Araguaína;
8. RSS = Resíduos de Serviços de Saúde.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 8365/2016

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL E ANUAL DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE - EAS.

FÓRMULA ALIMENTAR/SUPLEMENTO ALIMENTAR/MÓDULO NUTRICIONAL

LOTE	HOSPITAIS EAS	DESEJUM		COLAÇÃO		ALMOÇO		LANCHE		JANTAR		CEIA		FÓRMULA ALIMENTAR/ SUPLEMENTO ALIMENTAR/MÓDULO NUTRICIONAL		ENTERAIS		TOTAL MENSAL	TOTAL ANUAL
		MÉDIA		MÉDIA		MÉDIA		MÉDIA		MÉDIA		MÉDIA		MÉDIA					
		MENSAL	ANUAL	MENSAL	ANUAL														
Lote 1	HR ARAGUAÍNA / CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	16.763	201.156	18.372	220.464	17.462	209.544	22.116	265.392	16.763	201.156	12.988	155.856	81	972	0	0	104.545	1.254.540
	HR ARAPOEMA	523	6.276	1.034	12.408	828	9.936	1.132	13.584	523	6.276	456	5.472	18	216	0	0	4.514	54.168
	HR AUGUSTINÓPOLIS	6.655	79.860	6.996	83.952	7.294	87.528	7.781	93.372	6.655	79.860	5.901	70.812	1.134	13.608	76	912	42.492	509.904
	HR XAMBIOÁ	966	11.592	1.764	21.168	1.605	19.260	1.848	22.176	882	10.584	882	10.584	98	1.176	5	60	8.050	96.600
	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	7.221	86.652
	CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA	537	6.444	880	10.560	537	6.444	933	11.196	0	0	0	0	0	0	0	0	2.887	34.644
	TOTAL	26.817	321.804	30.960	371.520	29.693	356.316	35.777	429.324	24.823	297.876	20.227	242.724	1.331	15.972	81	972	169.709	2.036.508
Lote 2	HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS	3.150	37.800	4.410	52.920	4.245	50.940	5.310	63.720	3.150	37.800	2.251	27.012	1.303	15.636	954	11.448	24.773	297.276
	HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA	16.319	195.828	16.912	202.944	18.357	220.284	19.786	237.432	16.319	195.828	13.475	161.700	1.000	12.000	7.727	92.724	109.895	1.318.740
	TOTAL	19.469	233.628	21.322	255.864	22.602	271.224	25.096	301.152	19.469	233.628	15.726	188.712	2.303	27.636	8.681	104.172	134.668	1.616.016
Lote 3	HOSP. E MATERNIDADE DONA REGINA	9.181	110.172	9.425	113.100	9.881	118.572	11.463	137.556	9.181	110.172	7.144	85.728	3.833	45.996	4.025	48.300	64.133	769.596
	HR GUARÁ	2.343	28.116	3.218	38.616	3.134	37.608	3.530	42.360	2.343	28.116	2.032	24.384	213	2.556	19	228	16.832	201.984
	HR MIRACEMA	2.162	25.944	2.890	34.680	2.892	34.704	3.409	40.908	2.162	25.944	1.643	19.716	70	840	0	0	15.228	182.736
	HR PARAÍSO	3.965	47.580	4.745	56.940	4.482	53.784	5.303	63.636	3.376	40.512	3.376	40.512	2.297	27.564	218	2.616	27.762	333.144
	HR PEDRO AFOONSO	1.298	15.576	1.795	21.540	1.815	21.780	2.180	26.160	1.298	15.576	943	11.316	56	672	13	156	9.398	112.776
	TOTAL	18.949	227.388	22.073	264.876	22.204	266.448	25.885	310.620	18.360	220.320	15.138	181.656	6.469	77.628	4.275	51.300	133.353	1.600.236
Lote 4	HR ALVORADA	451	5.412	639	7.668	451	5.412	694	8.328	451	5.412	395	4.740	8	96	121	1.452	3.210	38.520
	HOSP. E MATERNIDADE TIA DEDE	2.337	28.044	3.072	36.864	2.945	35.340	3.675	44.100	2.337	28.044	1.734	20.808	545	6.540	0	0	16.645	199.740

SCL/DL



Praça dos Girassóis s/n, Plano Diretor Sul, Centro, Palmas-TO - CEP: 77015-007

Tel: + 55 63 3218-1700 www.saude.to.gov.br

Secretaria da
Saúde



GOVERNO DO
TOCANTINS

Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

HR ARAGUAÇU	860	10.320	1.450	17.400	1.256	15.072	1.621	19.452	860	10.320	689	8.268	60	720	0	0	6.796	81.552
HR ARRAIAS	996	11.952	1.886	22.632	1.574	18.888	1.939	23.268	996	11.952	913	10.956	20	240	108	1.296	8.432	101.184
HR DIANÓPOLIS	913	10.956	1.521	18.252	1.308	15.696	1.643	19.716	913	10.956	791	9.492	49	588	0	0	7.138	85.656
HR GURUPI	8.588	103.056	12.618	151.416	12.146	145.752	13.698	164.376	8.588	103.056	7.538	90.456	99	1.188	2.920	35.040	66.195	794.340
HR PORTO NACIONAL	4.452	53.424	9.368	112.416	8.071	96.852	9.714	116.568	4.452	53.424	4.106	49.272	0	0	987	11.844	41.150	493.800
TOTAL	18.597	223.164	30.554	366.648	27.751	333.012	32.984	395.808	18.597	223.164	16.166	193.992	781	9.372	4.136	49.632	149.566	1.794.792
TOTAL GERAL	83.832	1.005.984	104.909	1.258.908	102.250	1.227.000	119.742	1.436.904	81.249	974.988	67.257	807.084	10.884	130.608	17.173	206.076	587.296	7.047.552

SCL/DL



Praça dos Girassóis s/n, Plano Diretor Sul, Centro, Palmas-TO - CEP: 77015-007
Tel: + 55 63 3218-1700 www.saude.to.gov.br

Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO IV- TERMO DE REFERÊNCIA**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 Araguaçu	Araguaçu	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 Gurupi	Gurupi	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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 Infantil-Araguaína	Araguaína	15 dias	05 dias
22	CAPS II-Araguaína	Araguaína	15 dias	05 dias

NOTA:

1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória Morais, Casa de Apoio Vera Lúcia, CAPS II e CAPS INFANTIL de Araguaína a implantação dos serviços a que esse Anexo IV se refere é a estrutura para o transporte de alimentação que é de responsabilidade da Contratada.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DA SECRETARIA DE SAÚDE COLOCADOS A DISPOSIÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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	4.420,00

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

					de série	
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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO VI - TERMO DE REFERÊNCIA

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 logurte 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
logurte	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)

SCL/DL



Editais do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
logurte	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)

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
logurte 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
logurte	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)

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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)			



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
Cuscuz	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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 logurte 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
logurte	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 carne de soja texturizada

Caldo de feijão ou sopasvariadas

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Arroz

carne bovina ou aves ou peixes ou carne de soja texturizada

Caldo de feijão ou sopasvariadas

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida de Medida	Consumo Per Capita 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
Peixeem 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			

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 e sem casca ou cozida e sem casca)	Gênero	kg	150g

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Gelatina	Gênero	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
logurte 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
Cuscuz	Preparação	kg	50g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Frutas	Gênero	kg	150g

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

logurte	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 logurte 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Vitamina de frutas	Preparação	litros	200ml
--------------------	------------	--------	-------

Almoço

Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes
Feijão ou leguminosas ou sopasvariadas
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 sopasvariadas			
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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
Peixeem 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 manguão ou 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
logurte 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
Sanduíche	Preparação	kg	100g
Suco de Frutas Natural	Gênero	Litros	200ml
Torta salgada	Preparação	kg	60g
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 logurte 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
logurte	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

SCL/DL



Editais do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 Proteínas/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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 Lasanha	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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
logurte 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
Sanduíche	Preparação	kg	100g
Suco de Frutas Natural	Gênero	Litros	200ml
Torta salgada	Preparação	kg	60g
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Editais do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

Colação(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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
--	----------------------	--------------------------	---------------------------

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 Proteínas/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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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
logurte 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO VII - TERMO DE REFERÊNCIA**CONSUMO DE ÁGUA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

Descrição	JANEIRO 2016		FEVEREIRO 2016		MARÇO 2016	
	Consumo M ³	Valor R\$	Consumo M ³	Valor R\$	Consumo M ³	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	475	1.1331,40	291	1.209,90	389	1.638,90
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 Araguaína	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	635	5.284,22	680	6.366,51	714	6.684,71

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

Araguaçu						
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 Augustinópolis	934	8.509,68	1.047	9.703,72	940	9.425,72
TOTAL	29.760	412.043,51	29.171	452.940,27	31.307	488.369,63

NOTA:

1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória Moraes, CAPS II e CAPS INFANTIL (ambos em Araguaína) o desconto de água a que se refere o item 17, letra "j" desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de água ao Hospital de Referência de Araguaína. Não será descontado das faturas de água dos outros estabelecimentos (Casa de Apoio e CAPS) uma vez que o serviço não será prestado nesses locais, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de água desses EAS.
2. No estabelecimento: Casa de Apoio Vera Lúcia (Palmas) o desconto de água a que se refere o item 17, letra "j" desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de água ao Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP). Não será descontado da fatura de água da Casa de Apoio uma vez que o serviço não será prestado nesse local, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de água desse EAS.
3. O desconto de água a que se refere o item 17, letra "j" desse Termo de Referência não será efetivado no Hospital de Alvorada já que essa unidade hospitalar usa poço artesiano.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO VIII - TERMO DE REFERÊNCIA**CONSUMO DE ENERGIA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

Descrição	JANEIRO 2016		FEVEREIRO 2016		MARÇO 2016	
	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 Araguaçu	10.770	5.769,97	16.050	8.264,44	17.370	9.252,75

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

NOTA:

1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória Morais, CAPS II e CAPS INFANTIL (ambos em Araguaína) e Casa de Apoio Vera Lúcia (Palmas) o desconto de energia a que se refere o item 17, letra "j" desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de energia ao Hospital de Referência de Araguaína e Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP). Não será descontado das faturas de energia dos outros estabelecimentos (Casas de Apoio e CAPS) uma vez que o serviço não será prestado nesses locais, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de energia desses EAS



ANEXO IX - TERMO DE REFERÊNCIA

PADRONIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS PARA SERVIR PACIENTES

CONSIDERANDO PRATICIDADE DAS EMBALAGENS E TAMBÉM A OTIMIZAÇÃO DO TEMPO E DA MÃO DE OBRA, O USO DOS SEGUINTE 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365



**Talheres descartáveis
inquebráveis**

Fabricado em poliestireno
resistente

Kits higienicamente embalados,
contendo garfo, faca e
guardanapo



Copos descartáveis com tampa

Diversos volumes para servir
bebidas frias.



Copo de Isopor

Diversos tamanhos para servir
bebidas quentes.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365



**Talheres descartáveis
inquebráveis**

Fabricado em poliestireno
resistente

Kits higienicamente embalados,
contendo colher e guardanapo.



Saco de papel tipo Kraft

Diversos tamanhos

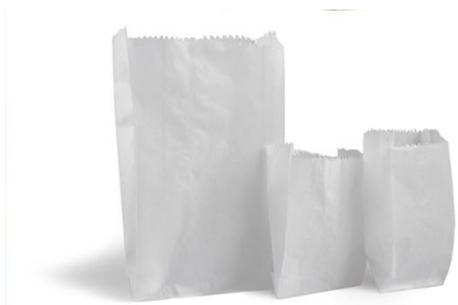
Para colocar os lanches



Potes com tampa

Diversos tamanhos

Para acondicionamento de
frutas , mingau e sobremesas.

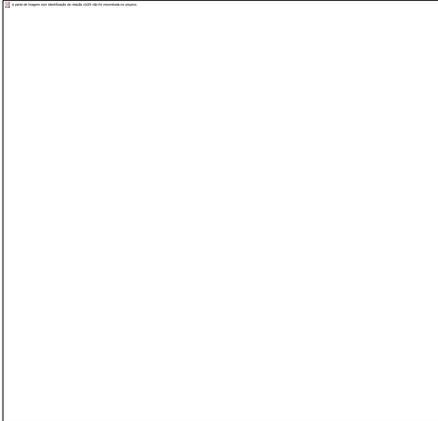


Embalagem de papel branco

Diversos tamanhos

Para colocar o lanche, pão, bolo.





Etiquetas adesivas

Diversas cores

Para identificar as marmitas, sacos
de lanche e dietas enterais.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

ANEXO X - TERMO DE REFERÊNCIA**COMPOSIÇÃO DOS LOTES**

LOTE 1	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/Ano
HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAINA/CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	419	104.545	1.254.540
HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA	32	4.514	54.168
HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINOPOLIS	133	42.492	509.904
HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ	46	8.050	96.600
CAPS II	0	7.221	86.652
CAPS INFANTIL	0	2.887	34.644
TOTAL	630	169.709	2.036.508
LOTE 2	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/Ano
HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS	78	24.773	297.276
HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA	491	109.895	1.318.740
TOTAL	569	134.668	1.616.016
LOTE 3	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/Ano
HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS	167	64.133	769.596
HOSPITAL REGIONAL DE GUARAI	69	16.832	201.984
HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA	76	15.228	182.736
HOSPITAL REGIONAL DE PARAISO	106	27.762	333.144
HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO	35	9.398	112.776
TOTAL	453	133.353	1.600.236
LOTE 4	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/Ano
HOSPITAL DE PEQ. PORTE DE ALVORADA	24	3.210	38.520
HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE	65	16.645	199.740
HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUACU	32	6.796	81.552
HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS	51	8.432	101.184
HOSPITAL REGIONAL DE DIANOPOLIS	48	7.138	85.656
HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI	152	66.195	794.340
HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL	109	41.150	493.800
TOTAL	481	149.566	1.794.792
TOTAL GERAL/MÊS	2.133	587.296	7.047.552
NOTA: OS QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES PODERÃO SER REMANEJADOS ENTRE UNIDADES DO MESMO LOTE, CONFORME A NECESSIDADE.			



ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM NA FORMA E NAS CONDIÇÕES SEGUINTE, 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, de 27 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)



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTOS DOS 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 constituídos, 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 nº 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 15 (quinze) dias contados da data de recebimento da Autorização de Serviços, conforme Cronograma de Implantação

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

(Anexo 04), com o início do fornecimento previsto para no máximo em 05 (cinco dias) após a conclusão da implantação da infraestrutura;

b) Efetuar adaptações estruturais que se façam necessárias para a execução do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar nas dependências dos Estabelecimentos de Saúde, bem como, eventuais reparos oriundos de danos que ocorram no decorrer da execução do contrato;

I - 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:

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

I - A Contratada deverá apresentar profissionais de nível superior, nutricionistas, devidamente registrados no conselho da classe, conforme estabelecido na Resolução 380/2005 do CFN. A comprovação se dará por meio da apresentação do diploma, contrato de prestação de serviços ou carteira de trabalho 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.

d) Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);

e) Equipamentos, ferramentas, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis) para produção e distribuição de alimentação e nutrição, sendo que os descartáveis devem seguir a padronização determinada, conforme anexo 09, não podendo ser modificado ou substituído sem a prévia autorização da Coordenação do Serviço de Nutrição de cada Unidade Assistencial de saúde, sempre por escrito.

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

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

h) Gêneros e produtos alimentícios.

I - A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:

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

J) Apoio técnico à nutrição clínica;

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

II - 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.

III - 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.

IV - Os serviços deverão ser executados para 22 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.

V - Verá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

K) As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 02 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).



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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

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

m) 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;

n) 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;

o) 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;

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

q) 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;

r) 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;

s) 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;

t) 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 a boa execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

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

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

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

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

w) 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) 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;

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- a.a) 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;
- b.b.) 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;
- c.c.) 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;
- d.d.) Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;
- e.e) Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;
- f.f.) Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- g.g) Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;
- h.h.) Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
- i.i.) 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;
- j.j.) Proceder à contagem e registro do número de refeições, alimentação avulsa, fórmulas/suplementos/módulos, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do Contratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc);
- k.k.) Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;
- l.l.) 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;
- m.m.) 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;
- n.n.) 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;
- o.o.) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições/fórmula/suplementos/ módulos, e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;
- p.p.) 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;
- q.q.) 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;
- r.r.) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- s.s.) 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;
- t.t.) 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;
- u.u.) 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;
- v.v.) Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- x.x.) Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

7.2. 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 Distribuição de 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 às características e especificidades dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;
- 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 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 EPI'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);



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 Contratante 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- w) Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;
- 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 deverá constituir 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 Domissanitários necessários e suficientes para a execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação 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 de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de acordo com: sua composição, fabricante e utilização

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 por efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências que envolvem a operacionalização, preparo e distribuição das refeições, tais como: bancadas, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, coifa, exaustores, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, e nas 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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 (CCH/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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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*" 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 *in 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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) Garantir quantidades suficientes de pratos, recipientes e talheres (não descartáveis) nas refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento aos 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).

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

- 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 toxicidade 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 - *International Agency Research on Cancer*, 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 nº 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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.

8.6. 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

8.10. A Contratante descontará da fatura mensal emitida pela Contratada, o percentual de 10% da fatura mensal emitida pelas concessionárias de água e energia. A referência do desconto é o consumo ocorrido no mês anterior ao da realização dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

8.11. A Contratante descontará da fatura mensal emitida pela Contratada o valor de R\$8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m², equivalendo ao espaço físico de área cedida à Contratada em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde. As medidas de referência estão dispostas no Anexo II do Termo de Referência Nº 16/2016/SESAU/SUP.

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 “*in 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 embarçar 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

11.4.10. Encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços de Produção 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 por cento), calculada sobre o valor do contrato.

13.2.4. No caso de inexecução parcial ou total do contrato, poderá ser promovida, a critério exclusivo Contratante, a rescisão contratual por culpa da Contratada, aplicando-se pena de multa de 20% (vinte por cento) 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, a critério 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.

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 do contrato 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, somadas e registradas 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 DÉCIMO OITAVA – DA ALTERAÇÃO

O presente contrato poderá ser alterado nas formas e condições previstas no artigo 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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 2017.

.....

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 nº 7.892/2013 fica **HOMOLOGADA** e **ADJUDICADA** a Ata de Registro de Preços, do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 000/2016 da Secretaria de Estado 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	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL					

01. CONDIÇÕES GERAIS**1.1. 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:

- a) 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;
- b) 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.
- c) 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;
- d) O total de utilização de cada item não pode exceder ao quádruplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;
- e) 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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

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:

Assinam 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 2017.

Empresa:

Gestor:

SCL/DL



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



Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365

MODELO 3 – DO EDITAL
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA E DECLARAÇÃO

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
(MODELO A DO TERMO DE REFERENCIA)

Declaro ter visitado a Unidade _____ conforme previsto no edital de Pregão nº ____/20____, na data a seguir indicada, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na formulação da proposta, reconhecendo todas as condições e peculiaridades técnicas dos serviços a serem executados. Declaro ter tomado conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto da presente licitação.

Palmas, ____ de _____ de 201__.

(Assinatura do representante da empresa)

Acompanharam a visita:

Lotação do Servidor: (unidade) _____

Nome do servidor: _____

Cargo / matrícula: _____

Horário da realização da visita:

Início: _____

Término: _____



MODELO 4 – DO EDITAL

DECLARAÇÃO

(MODELO B DO TERMO DE REFERENCIA)

Declaro, para atender exigências do edital de licitação _____ referente ao objeto, _____ que tenho pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais para cumprimento das obrigações, objeto da mencionada licitação, de acordo com o inciso III, do art. 30, da Lei Federal Nº 8.666/93 e assumo total responsabilidade por esse fato e não utilizarei para quaisquer questionamentos futuros que não seja avenças técnicas ou financeiras com o Governo do Estado do Tocantins.

Palmas, ____ de _____ de 201__.

(Assinatura do representante da empresa)



Secretaria da
Saúde



GOVERNO DO
TOCANTINS

Edital do Pregão Eletrônico nº 135/2016 - Processo: 2016/30550/008365



SCL/DL

Praça dos Girassóis s/n, Plano Diretor Sul, Centro, Palmas-TO - CEP: 77015-007
Tel: + 55 63 3218-1700 www.saude.to.gov.br