



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 FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
16. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO
17. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
18. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO
19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
21. DO FORO

DAS PARTES INTEGRANTES DO EDITAL:

ANEXOS

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

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 disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 523 de 25/07/2017, expedida pelo Secretário de Estado da Saúde. O presente edital foi submetido a análise jurídica da Superintendência de Assuntos Jurídicos da Secretaria de Estado da Saúde e da Procuradoria Geral do Estado.	
Processo:2018/30550/002470	Tipo de licitação: Menor Preço
Data da abertura:09 de julho de 2018	Hora da abertura:08h30min (HORÁRIO DE BRASÍLIA)
Retirada do Edital (portal/SISTEMA): www.saude.to.gov.br / www.comprasgovernamentais.gov.br	
Local da sessão: www.comprasgovernamentais.gov.br	
Registro de Preços:	(X) SIM () NÃO
SETORES RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO	
Superintendência de Unidades Próprias	
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
Fonte de Recursos:250/102	
Ação do PPA / Orçamento:4113/1165 – Saúde mais perto de você	
Natureza da Despesa:33.90.39	
Valor Total Estimado: Em conformidade com o disposto nos Acórdãos nº 1888/2010 e 2080/2012 do TCU – Plenário, não será divulgado o valor unitário de referência para contratação, disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes somente após a fase de lances.	
LEGISLAÇÃO APLICADA	
Constituição da República Federativa do Brasil, Artigo 37: Regula a atuação da Administração Pública; Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993: Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências, sendo aplicadas ainda todas as suas alterações; Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002: Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências; Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera outros dispositivos legais, alterada pela Lei Complementar nº. 147 de 07 de agosto de 2014; Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013: Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências; Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005: Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências; Decreto Federal nº 5.504, de 05/08/2005: Estabelece a exigência de utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para entes públicos ou privados, nas contratações de bens e serviços comuns, realizadas em decorrência de transferências voluntárias de recursos públicos da União, decorrentes de convênios ou instrumentos congêneres, ou consórcios públicos; Decreto Federal nº 6.204, de 05/11/2007: Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal; Decreto Federal nº 7.892, de 23/01/2013: Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; Decreto Federal nº 8.538, de 06/10/2015: Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal; Decreto Estadual nº 2.434, de 06/06/2005: Dispõe sobre o regulamento da modalidade de licitação denominada Pregão, e adota outras providências; Decreto Estadual nº 4.769, de 02/04/2013: Regulamenta o tratamento diferenciado, favorecido e simplificado para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e o Microempreendedor Individual, e adota outras providências; Decreto Estadual nº. 4.954, de 13/12/2013: Define regras específicas para os órgãos e entidades do Poder Executivo, quanto à responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos ilícitos contra a administração pública, e adota outras providências; Decreto Estadual nº 5.344, de 30/11/2015: Dispõe sobre o regulamento do Sistema de Registro de Preços – SRP, e adota outras providências; Portaria/SESAU nº 11, de 16/01/2015 (DOE nº 4.300, de 20/01/2015): Estabelece parâmetros, responsabilidades e rotinas sobre os Termos de Referência elaborados pelas áreas técnicas da Secretaria de Estado da Saúde, e dá outras providências; Portaria/SESAU nº. 108, de 05 /03/2015, (DOE nº. 4.331, de 06/03/2015): Institui no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Tocantins, regras específicas para apuração de eventuais descumprimentos de regras editalícias dos certames promovidos pela Superintendência de Compras e Central de Licitação, e adota outras providências.	
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS	
UASG: 925859	Pregoeiro(a): Rubisléia Ramos Pereira Mesquita
Telefone: (063)3218-1715/1722/3247E-mail: superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br /cpl.saudeto@gmail.com	
Endereço:Av.NS 01, AANO, Praça dos Girassóis, s/nº, Palmas/TO, CEP: 77.015-007	





1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem por objeto a seleção, através de Registro de Preço, de Pessoa(s) Jurídica(s) para 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), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos ambientes das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais da rede Estadual de Saúde determinados na Relação de Endereços constantes do Anexo I deste Termo de Referência, 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, **serviços(s)**, leia-se: **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.comprasgovernamentais.gov.br, onde para ter acesso ao Sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI.

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

2.3. Não poderão participar deste Pregão:

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

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

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

2.3.4. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

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

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

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

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

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

3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

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

3.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao SISTEMA Eletrônico, no portal eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

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

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS

4.1. Da impugnação:

4.1.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br** obrigatoriamente com cópia para **cpl.saudeto@gmail.com**. O solicitante deverá confirmar recebimento do e-mail através do telefone (63) 3218-3247.

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** obrigatoriamente com cópia para **cpl.saudeto@gmail.com**. O solicitante deverá confirmar recebimento do e-mail através do telefone (63) 3218-3247.

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

5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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

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

6. DA SESSÃO PÚBLICA

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

6.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as Licitantes ocorrerá exclusivamente





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 produto 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.comprasgovernamentais.gov.br.

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

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

9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

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

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

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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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.

11.1.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta condição, o procedimento licitatório prossegue com os 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 constante dos autos

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

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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).

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

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

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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).

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

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

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

a) As quantidades; discriminação dos produtos; **espécie/tipo e procedência (se for o caso); marca; valor unitário e total da proposta;**

b) A indicação e descrição detalhada das características técnicas do(s) produto(s) proposto(s) para o(s) respectivo(s) item(s) que compõe(m) o objeto desta licitação, em conformidade com os requisitos, especificações e condições estipuladas neste Edital, inclusive prazo de entrega, prazo de validade dos produtos 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),





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 entrega e garantia dos produtos; prazo de validade da proposta, e prazo de pagamento, na forma descrita no item 12.10, 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 o sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados. A memória de cálculo da composição dos preços deverá conter os custos da mão de obra nele computados e todos os itens de despesas, tais como exemplo:

Item	Valor (R\$)
Salário total mensal	
Encargos sociais	
Vale transporte	
Vale refeição	
Cesta básica	
Assistência social familiar sindical	
Auxílio creche	
Uniformes e EPIs	
Insumos (material de limpeza/ equipamento, utensílios)	
BDI - Benefício e Despesas Indiretas, que engloba todos os custos e despesas indiretas, tributos e impostos, bem como a taxa de lucro da Contratada	
Custo Total Mensal	

a.1) 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.

b) Avaliação da proposta será conforme item 4 do Termo de Referência.

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

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

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

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

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

e) Item que não constar 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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 preço ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

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 **início dos serviços**: conforme Termo de Referência, Anexo II;

c) O prazo de **pagamento**: conforme Termo de Referência, Anexo II.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

13.1.1. SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores;

13.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

13.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

13.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;5

13.2. A habilitação parcial das Licitantes será verificada conforme os itens acima descrito e da **documentação complementar** exigida no **item 13.3**.

13.3. 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.

13.4. 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, 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 Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar ou similares devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados, com fornecimento mínimo de 30% (trinta por cento) do total estimado para a contratação em cada lote.

c) Referente à vistoria a licitante deverá apresentar:

c.1) Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do (s) lote (s) que a licitante estiver participando, conforme Anexo XI - Modelo A deste Termo de Referência. (Agendamento conforme item 23.11 deste Termo de Referência);

ou

c.2) Declaração formal, conforme Anexo XI - Modelo B deste Termo de Referência, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato, citando





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

expressamente que não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que sejam desacordos técnicos ou financeiros com o Governo do Estado.

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

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

f) 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.

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

h) Declaração de Ciência do Termo de Referência.

i) Declaração de atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93, conforme Modelo 5;

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;

j.1) As empresas que apresentarem resultado inferior a 01 (um) em qualquer dos índices referidos na alínea 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.

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 produto; 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 garantia; prazo de entrega dos produtos; 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 de Compra e Central de Licitação, no endereço descrito no preâmbulo deste Edital;

13.4.5. As empresas que desejarem poderão protocolar diretamente os seus documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance, em original, no **protocolo geral** da Secretaria de Saúde, desde que sejam no **prazo máximo de 02 (duas) horas**, contada da notificação do(a) Pregoeiro(a), ficando neste caso, dispensada a apresentação destes, na forma prevista no item **15.4.1**.

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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

apresentar a certidão regularizada juntamente com o SICAF.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. DOS RECURSOS

14.1. Declarado 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

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

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

14. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

14.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, em conformidade com Decreto N.º 8.250, de 23 de Maio de 2014.

14.1.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

14.2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

14.3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

14.4. A autoridade competente deverá informar uma data/hora para o cadastro de reserva (mínimo de 24hs) para que os fornecedores registrem seu interesse no fornecimento de um item, ao mesmo preço do vencedor do certame, caso o mesmo se recuse a assinar o contrato. (através do sistema e/ou email).

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

16.1.1. A SESA/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 Preços;

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

16.1.3. A SESA/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 aceite pela SESA/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 SESA/TO poderá ainda, encaminhar, por e-mail, a Ata de Registro de Preços para que seja assinada





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

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

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 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

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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

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

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.

19. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO

19.1. Conforme consta no Termo de Referência.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

20.1.2. Apresentar documentação falsa;

20.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. Não manter a proposta;

20.1.6. Cometer fraude fiscal;

20.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;

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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

20.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.2.1. Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

20.2.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

20.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

20.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.7. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

21.13. 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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Palmas - TO, com exclusão de qualquer outro.

Palmas, 25 de junho de 2018.

Assinatura Digital

Kássia Divina Pinheiro Barbosa Koelln
Presidente da Comissão Permanente de Licitação





ANEXO I

Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Serviços:

01. Do critério de julgamento (lembretes importantes):

- a) Será vencedora a Licitante que atender as exigências do Edital e apresentar o **menor preço unitário por lote**;
- b) A proposta deverá conter apenas duas casas decimais após a vírgula;
- b) O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

02. Da Relação/Descrição dos produtos:

LOTE 01		
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), ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, NOS AMBIENTES DAS DEPENDÊNCIAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DA REDE ESTADUAL DE SAÚDE. HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAINA/CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS, HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA, HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINOPOLIS, HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ, CAPS II E CAPS INFANTIL DE ARAGUAÍNA.		
DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
DESJEJUM	REFEIÇÃO	43.371
COLAÇÃO	REFEIÇÃO	10.500
ALMOÇO	REFEIÇÃO	29.604
LANCHE	REFEIÇÃO	16.618
JANTAR	REFEIÇÃO	24.719
CEIA	REFEIÇÃO	10.500

LOTE 2		
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), ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, NOS AMBIENTES DAS DEPENDÊNCIAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DA REDE ESTADUAL DE SAÚDE. HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS E HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA		
DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
DESJEJUM	REFEIÇÃO	44.090
COLAÇÃO	REFEIÇÃO	9.876





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

ALMOÇO	REFEIÇÃO	31.256
LANCHE	REFEIÇÃO	12.487
JANTAR	REFEIÇÃO	25.068
CEIA	REFEIÇÃO	9.876

LOTE 3

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), ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, NOS AMBIENTES DAS DEPENDÊNCIAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DA REDE ESTADUAL DE SAÚDE. HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS/CASA DA GESTANTE BEBÊ E PUÉRPERA, HOSPITAL REGIONAL DE GUARAI, HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA, HOSPITAL REGIONAL DE PARAISO E HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO.

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
DESJEJUM	REFEIÇÃO	31.842
COLAÇÃO	REFEIÇÃO	6.226
ALMOÇO	REFEIÇÃO	22.339
LANCHE	REFEIÇÃO	7.601
JANTAR	REFEIÇÃO	18.389
CEIA	REFEIÇÃO	6.226

LOTE 4

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), ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, NOS AMBIENTES DAS DEPENDÊNCIAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DA REDE ESTADUAL DE SAÚDE. HOSPITAL DE PEQ. PORTE DE ALVORADA, HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE, HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUACU, HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS, HOSPITAL REGIONAL DE DIANOPOLIS, HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI E HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL.

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
DESJEJUM	REFEIÇÃO	31.522
COLAÇÃO	REFEIÇÃO	5.883





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

ALMOÇO	REFEIÇÃO	22.215
LANCHE	REFEIÇÃO	7.164
JANTAR	REFEIÇÃO	16.879
CEIA	REFEIÇÃO	5.883

NOTA

1. Os quantitativos das refeições poderão ser remanejados entre unidades do mesmo lote, conforme a necessidade.
2. Os quantitativos referentes às: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, foram computados juntamente com o Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
3. As alimentações deverão ser entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e deverão ser preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente. É responsabilidade da Contratada realizar o transporte entre os EAS;
4. O serviço de produção de refeições referente ao Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, serão realizados no Hospital de Referência Araguaína e deverão ser entregues pela Contratada nessas unidades (CAPS II e CAPS Infantil). É responsabilidade da Contratada realizar o transporte entre os EAS;
5. As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
6. As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPSII 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 de Araguaína;





ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 36/2018/SES/SGEI/DI/GCTR

SGD: 2018/30559/049981

SOLICITANTE(S)			
Superintendência de Unidades Próprias	Ramal: 3218-1736/1751		
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Fonte de Recursos: F-250/F-102 - conforme quadro abaixo			
Natureza da Despesa: 3.3.90.39			
Ata de Registro de Preço: (x)Sim ()Não			
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:	1165 - Saúde Mais Perto de Você		
Ação/Orçamento:	Oferta da assistência à saúde de média e alta complexidade direta ao cidadão		
Classificação Orçamentária:	30550 10.302.1165.4113		
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1	Hospital Regional de Alvorada	F-250 F-102	1968
2	Hospital Regional de Araguaçu		1626
3	Hospital Regional de Araguaína		1627
4	Hospital Regional de Arapoema		1628
5	Hospital Regional de Arraias		1629
6	Hospital Regional de Augustinópolis		1630
7	Hospital Regional de Dianópolis		1631
8	Hospital Regional de Guaraí		1632
9	Hospital Regional de Gurupi		1633
10	Hospital Regional de Miracema		1634
11	Hospital Geral de Público de Palmas		1635
12	Hospital e Maternidade Dona Regina Siqueira Campos		1625
13	Hospital Infantil Público de Palmas		1059
14	Hospital Regional de Paraíso		1636
15	Hospital Regional de Pedro Afonso		1915
16	Hospital Regional de Porto Nacional		1637
17	Hospital Materno Infantil Tia Dedé		1914
18	Hospital Regional de Xambioá		1638
19	Casa de Apoio Vera Lúcia		1635
20	Casa de Apoio Glória Moraes		1627
21	Casa da Gestante Bebê e Puérpera		1625
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1	CAPS II – Araguaína	F-250	1109
2	CAPS Infantil Araguaína	F-102	
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:	1165 – Saúde Mais perto de você.		
Ação/Orçamento:	4029 - Coordenação da Rede de Atenção à Saúde		
Classificação Orçamentária:	30550 10.302.1165.4029		





1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação, através de Registro de Preço, de Pessoa(s) Jurídica(s) para 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), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, nos ambientes das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais da rede Estadual de Saúde determinados na Relação de Endereços constantes do Anexo I deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

O presente Termo de Referência pretende estabelecer critérios para a contratação de Pessoa(s) Jurídica(s) para prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar para atender a demanda dos 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 é necessária mão-de-obra especializada, materiais e equipamentos específicos.

Nesse sentido, o Estado vislumbra na compra destes serviços 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 25/2/1967, o qual, no art. 10, § 7º, recomenda-a nos seguintes termos:

"(...)

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

"(...)

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

"(...)".

Através dessa contratação, 23 (vinte e três) estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins serão beneficiados, sendo eles: Hospital Regional de Alvorada, Hospital Regional de Araguaçu, Hospital Regional de Araguaína, Hospital Regional de Arapoema, Hospital Regional de Arraias, Hospital Regional de Augustinópolis, Hospital Regional de Dianópolis, Hospital Regional de Guaraí, Hospital Regional de Gurupi, Hospital Regional de Miracema, Hospital Geral de Público de Palmas, Hospital e Maternidade Dona Regina Siqueira Campos, Hospital Infantil Público de Palmas, Hospital Regional de Paraíso, Hospital Regional de Pedro Afonso, Hospital Regional de Porto Nacional, Hospital Materno Infantil Tia Dedé, Hospital Regional de Xambioá, Casa de Apoio Vera Lúcia, Casa de Apoio Glória Moraes, Casa da Gestante Bebê e Puérpera, CAPS II – Araguaína e CAPS Infantil Araguaína.

É reconhecido que 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 a pacientes criticamente enfermos, com graves distúrbios do aparelho digestivo.

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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 esta contratação tem caráter contínuo, o que irá requerer a contratação pelo período de 12 (doze) meses, na conformidade do que preconiza o art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/93, sendo que os EAS poderão ser redimensionados, podendo ocorrer exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços, bem como por ampliações das ofertas de leitos.

Vale ressaltar ainda que a aquisição em comento alcança os objetivos do Plano Plurianual. O PPA é composto por objetivos, diretrizes e metas, onde um dos objetivos é: “Melhorar o desempenho, resolutividade e qualidade das unidades hospitalares do Estado”. Dentre as ações orçamentárias para o alcance do objetivo está a ação 4113 – Oferta da Assistência à Saúde de Média e Alta Complexidade Direta ao Cidadão, a qual contempla terapia nutricional (alimentação convencional, dietas enterais e dietas parenterais) na referida ação.

Assim, ressaltamos que a terapia nutricional (alimentação convencional, dietas enterais e dietas parenterais) está contemplada nas metas do PPA através da ação 4113, constante na Lei nº 3.344 – Lei Orçamentária Anual, exercício 2018, publicada no Diário Oficial do Estado nº 5.020.

A estimativa mensal para os 18 (dezoito) Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, sob gestão estadual, foi calculada com base na média de paciente dia, média de diárias de acompanhantes faturadas e a média de servidores lotados nas unidades por plantões. Informações advindas do sistema SOULMV, da Diretoria de Tecnologia de Informação e da Gerência de Faturamento, as quais compreendem o período de outubro de 2016 a setembro de 2017, com exceção dos Hospitais Regionais de Arapoema, Arraias e Dianópolis, pelo fato de que o sistema SOULMV, ainda se encontra em fase de implantação, a informação referente ao quantitativo de paciente dia, são informações advindas dos próprios EAS.

A estimativa mensal para o CAPS II e CAPS INFANTIL, ambos de Araguaína, foi calculada com base na média de paciente dia, média de diárias de acompanhantes e a média de servidores lotados nas unidades por plantões. As informações são advindas das coordenações de cada unidade.

Esta Superintendência de Unidades Próprias após a análise do referido Decreto, não vislumbra o enquadramento ao Decreto de Contingenciamento, uma vez que a futura contratação trata-se de um serviço a ser prestado aos usuários do SUS, tornando-se assim um serviço essencial. Soma-se a isso que o mesmo será para substituir a contratação emergencial, ora vigente, advinda de decisão judicial.

3. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL

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

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

- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- b) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- f) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- g) Coleta de amostras da alimentação preparada;
- h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme prazo pré-determinado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

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

3.4. 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.

3.5. Fornecer alimentação avulsa, tais como:

- a) Água de coco;
- b) Iogurte;
- c) Bebida láctea com sabor;
- d) Bebida à base de extrato de soja;
- e) Água mineral restritamente para pacientes imunodeprimidos;
- f) Suco embalagem longa vida restritamente para pacientes imunodeprimidos;

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

3.6. 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 (quarenta e quatro) horas semanais.

3.7. Cardápio de Alimentação Convencional

3.7.1. 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 VI, 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
AB	CD	EF	AB	CD	EF	AB	CD	EF	AB	CD	EF

- e) A Contratada deve elaborar os cardápios mensais para os grupos de comensais (clientes) a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do Estabelecimento Assistencial de Saúde onde não existir condições de aplicabilidade do item anterior (letra d);
- f) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (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;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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 dos (as) 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.

3.8. Tipos de Cardápios por Grupo de Clientes/Comensais:

TIPO DE CARDÁPIO E REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO
Refeições para os Funcionários	a) Cardápio variado, com preparações padronizadas por fichas técnicas, boa apresentação, com opções para o prato principal; b) Cardápio do almoço e jantar contendo duas opções de salada (cozida - vegetal B; e crua – vegetal A) guarnição (Vegetal C, Massas, Farinhas, etc.) arroz, feijão, prato protéico, suco de polpa e sobremesa (alternar frutas e doces variados). c) Educação nutricional no refeitório (cartazes, folders, banners, etc.), cardápio diferenciado aos funcionários





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	portadores de patologias crônicas ou pós-cirúrgicos dietas especiais para o funcionário, ele deverá informar ao SND da contratada sua escala, mensalmente, junto com um atestado médico confirmando tal necessidade. d) Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante; e) Oferecer durante a distribuição das refeições temperos tipo molho de pimenta em conserva, farinha de mandioca, azeite, vinagre, sal, todos industrializados.
Refeições para Crianças menores de 2 anos	a) Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos. b) As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial; com variedade em todas as refeições, e em todas as preparações. c) Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios; d) Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. e) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária.
Refeições para Crianças de 2 a 12 anos	a) O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança; b) A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades como





	aceitação, devendo incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados, cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas; c) É capacitada a escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento a anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante, acompanhado de um aumento na ingestão alimentar; d) Em relação ao cardápio de dieta geral de adulto, a alimentação geral de pacientes infantis deverá ser acrescida de uma colação; e) A textura dos alimentos deve ser adequada, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações; f) A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada as suas necessidades fisiológicas e patológicas. g) Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. h) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária
Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos	a) A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral ou dos funcionários, podendo ser adaptado a realidade de cada unidade hospitalar;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	b) A dieta geral destinada aos acompanhantes distribuídos em 4 (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.
--	--

3.9. Tipos de Dietas de Alimentação Convencional:

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

Tipo de Dieta	Características
Dieta Geral Paciente Adulto	Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais: a) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. c) Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.
Dieta Branda	Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: a) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica; b) Distribuição: 6 (seis) refeições diárias; c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica; d) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral; e) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: l. Incluir apenas o caldo do feijão; l. Não incluir vegetais crus nas saladas; l. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, deverão ser servidas depois de cozidas; /. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; /. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
Dieta Pastosa	Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características. a) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	b) Distribuição: 6 (seis) refeições; c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. 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. e) Com base na avaliação nutricional e de aceitação do paciente, incluir, sempre que necessário suplemento e/ou módulos (fornecidos pela SES/TO) para fornecer aporte calórico adequado ao paciente determinados pela equipe de nutrição da contratante.
Dieta Leve	Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: a) Consistência: semilíquida. b) Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia). c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. 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.). e) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde. f) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais (fornecidos pela SES-TO), a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
Dieta Líquida ou Líquida - Pastosa	Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: a) Consistência: líquida - pastosa, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida ou líquida - pastosa. b) Distribuição: 6 (seis) refeições diárias. c) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais (fornecido pela SES-TO) a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.
Dietas para Diabéticos	Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, 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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve, líquida - pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando: a) 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; b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/1/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"; c) No lanche e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta; d) 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 20g por dia; e) As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios e integrais sempre que houver restrições ao total calórico; Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.
Dietas Hipossódicas	Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).
Dietas Hiperproteicas e Hiperclórica	Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos: a) No desjejum - frios ou geleia; 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 (fornecidos pela SES-TO) 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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	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 acrescentados: 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 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g.
Outras Dietas Especiais	Deverá ter padronizado cardápio para outras dietas como: constipastes, sem irritantes, sem lactose, sem glúten, líquida completa, líquidos claros, líquida de prova, líquida mínima de resíduos, hipocalêmica, definidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do estabelecimento assistencial de saúde, onde a contratada prestará o serviço.
Dietas para Imunodeprimidos	É proibido oferecer ao paciente imunodeprimido alimentos crus e mal cozidos e água não mineral. Proceder higienização rigorosa das mãos e utensílios que tiverem contato com os alimentos cozidos. Quando não for possível ofertar frutas que sejam consumidas sem casca, deve ser retirada a casca para evitar contaminação. Os sucos de frutas devem ser do tipo longa vida e a água mineral deve ser ofertados em embalagens individual restritamente pra esse grupo de pacientes.

3.10. 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 VI, 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 (doze) anos							
Tipo de Refeição	Tipo de Dieta						
	Líquida	Líquida Pastosa	Leve	Brandas	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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

5. Jantar	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6. Ceia	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Grupo de Comensais/Cientes: Paciente Infantil 2 (dois) a 12 (doze) anos							
Tipo de Refeição	Tipo de Dieta						
	Líquida	Líquida Pastosa	Leve	Brandas	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
6. Ceia	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Grupo de Comensais/Cientes: Paciente Infantil menor de 2 (dois) anos	
Tipo de Refeição	
1. Suco de Frutas	
2. Papa Doce	
3. Chá de Ervas	
4. Papa Salgada	

Grupo de Comensais/Cientes: Paciente Infantil menor de 2 (dois) anos

Observação:

- Nos itens 1 (um) e 3 (três) será cobrado o valor correspondente a 30% da refeição “Desjejum”;
- Nos itens 2 (dois) e 4 (quatro) será cobrado o valor de 30% da refeição com o menor valor, qual seja “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.

Grupo de Comensais/Cientes: Acompanhantes	
Tipo de Refeição	
1. Desjejum	
2. Almoço	
3. Jantar	

Grupo de Comensais/Cientes: Funcionários	
Tipo de Refeição	
1. Desjejum	





2. Almoço

3. Lanche

4. Jantar

Observação 1: Para o grupo de comensais/clientes PACIENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES INTERNADOS, E FUNCIONÁRIOS as refeições deverão ser fornecidas de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº 2/2018, publicada no D.O.E. nº 5.059.

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

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

3.11.1. No recebimento de gêneros alimentícios e outros materiais consumíveis deverão ser observados pela Contratada:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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.

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

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

3.13. 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:





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

3.14. 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.

3.15. 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 “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10 °c ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (tetra park)	Temperaturaambiente

3.16. 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.

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

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

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

3.19. No recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverão ser observados pela Contratada:

- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) 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 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- f) 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;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) 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;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) 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;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - n.1.) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - n.2.) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - n.3.) Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;
 - n.4.) Todos separados entre si e dos demais produtos;
- o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 2kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- p) 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;
- q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- r) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- w) 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;
- x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- y) 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.

3.21. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos – Alimentação Convencional

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

- a) 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;
- b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- c) 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;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- f) 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 confiram a mesma segurança;
- g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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 (trinta) 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;
- k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- l) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- m) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- n) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado;
- o) 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 (trinta) 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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

3.22. Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional

3.22.1. Fica sob responsabilidade da **Contratada** a aquisição dos mobiliários (inclusive bancadas), equipamentos e utensílios que não existir e necessários para a manipulação (produção e distribuição das refeições) da alimentação convencional:

- a) 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;
- b) 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.

3.23. 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 5 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 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 6º 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 3 (três) vezes antes de levar para cocção.

3.24. 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.

3.25. 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;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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 (seis) horas, ou abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 (três) 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 (quatro) horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) 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 e cozinha geral, 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.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:	
No desjejum:	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 200ml; I. O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; I. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar:	I. As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável plástica com tampa com capacidade para 350ml; I. 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 1200ml; I. Sopa dos lactentes e dieta líquida deverá ser acondicionada em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500ml; / Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml.
Quanto à sobremesa:	I. A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. I. Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110ml. I. 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; / A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética; / 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.

3.26. Higienização das Instalações Físicas e dos Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

3.26.1. Higienização das Instalações Físicas:

- a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios;
- b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à 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;
- c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- f) 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;
- g) A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- h) O quadro, apresentado a seguir especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos na Higienização das Instalações Físicas		
Local	Frequência	Produto
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desengraxeante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

3.26.2. Higienização dos Equipamentos e Utensílios:

- a) 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;
- b) 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;
- c) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- d) As painéis, 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 sujeira;
- e) 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;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- f) 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;
- g) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- h) Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais Higienização dos Equipamentos e Utensílios		
Local	Frequência	Produto
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente, sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustaste e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustaste e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustaste
Forno	Diário e após o uso	Desincrustaste
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e Após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e Mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal; sempre que necessário.	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM

3.26.3. Controle Integrado de Pragas e Controle Bacteriológico:

a1) 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.

a2) Controle Bacteriológico

- 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).

b) 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.

c) 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.

d) 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.





3.27. Embalagens Plásticas dos Gêneros Alimentícios da Alimentação Convencional:

3.27.1. 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.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

4.1. O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, de acordo com divisão proposta no Anexo X, observando a contemplação dos Estabelecimentos Assistencial de Saúde sob gestão estadual.

4.2. Considerando as peculiaridades e a complexidade desse serviço, seria inviável que a adjudicação fosse realizada por meio de menor preço por item, logo, teria que se contratar empresas diferentes que realizariam o mesmo serviço junto com outras em unidades hospitalares muito distantes umas das outras, exigindo logística que iria encarecer os custos.

4.3. Quando analisamos o objeto a fundo, se a adjudicação fosse por item, a contratação seria de seis tipos de refeições, nesse sentido possivelmente teríamos que contratar empresas diferentes para realizar esse serviço em unidades diferentes. As empresas teriam que realizar a prestação desse serviço (considerando as obrigações peculiares que o caso requer) em unidades distantes geograficamente o que certamente impactaria na qualidade do serviço prestado. O ambiente de produção disponibilizado para as empresas não seria suficiente, não seria possível que uma mesma cozinha contasse com seis estruturas diferentes para seis tipos de refeições distintas. A fiscalização restaria prejudicada e as produções deficitárias por parte de uma empresa impactaria diretamente na outra. Outro fator determinante é que nenhuma empresa teria interesse em instalar toda uma infraestrutura (considerando todo o maquinário, mão de obra e detalhes que o objeto requer) em 18 (dezoito) unidades hospitalares diferentes. Uma empresa serviria café da manhã, outra almoço etc.

4.4. Nessa linha de raciocínio, uma comissão técnica avaliou, baseada em experiências passadas e de outros Estados que a empresa vencedora do item “almoço” teria que realizar a prestação do serviço, ofertando esse tipo de refeição nas 18 (dezoito) unidades com distâncias muito extremas e simultaneamente. Nesse sentido, não seria viável economicamente para a empresa ter uma estrutura para a realização desse serviço, fornecendo o mesmo tipo de refeição em Palmas e em Xambioá, em Augustinópolis e Arrais. Dessa forma, os possíveis interessados seriam afastados pelas condições impostas e a licitação poderia restar deserta/fracassada.

4.5. Essa contratação, por item e por unidade, certamente teria um valor muito maior do que a contratação adjudicada por lote. Considerando que as empresas teriam que montar a mesma estrutura em várias unidades para fornecer o mesmo tipo de refeição, o que seria muito mais dispendioso. As empresas interessadas, se é que haveria alguma, cobrariam valores altos, e a determinação da Gestão é otimizar e racionalizar custos em respeito aos recursos públicos.

4.6. Os apontamentos acima se baseiam na hipótese de o critério de julgamento dessa contratação ser o menor preço por item. Não podemos ter a certeza que só uma empresa ofertaria o menor valor para cada tipo das seis refeições e assim seria contratada para realizar toda a prestação do serviço, com todos os seis tipos de refeições.

4.7. O critério de julgamento, menor preço global por lote é atribuído por razões, de ordem técnica e econômica e para que facilite a logística de prestação do serviço. Tecnicamente cada empresa possui um atendimento padronizado para realizar a prestação do serviço, não dividir o objeto em lotes prejudicaria o conjunto adquirido, afetando o resultado final da contratação. Deste modo, entendemos que esta forma de contratação proporciona economia de escala, isso porque a contratação de apenas uma empresa por lote possibilita menores preços em razão da quantidade contratada, buscando garantir mais eficiência na prestação do serviço, menor risco de falhas e economia na contratação.

4.8. Neste sentido, justificamos que o agrupamento das unidades foi feito por região e por quantidade de leitos e refeições, equilibrando o montante de refeições em cada lote e agrupando as unidades hospitalares em regiões geográficas próximas. Por exemplo: o quantitativo estimado do lote 2 (dois) é composto pela quantidade de refeições do Hospital Geral de Palmas/Casa de Apoio Vera Lúcia e Hospital Infantil de Palmas, totalizando uma quantidade média de 1.591.836 refeições por ano. O lote 3 (três) é





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

composto pela quantidade estimada de refeições do Hospital Dona Regina Siqueira Campos/Casa da Gestante Bebê e Puérpera, Hospital Regional de Guaraí, Hospital Regional de Miracema, Hospital Regional de Paraíso, Hospital Regional de Pedro Afonso, totalizando uma quantidade média de 1.111.476 por ano, o que traz equilíbrio quantitativo e viabilidade logística.

4.9. Com o exemplo acima, queremos demonstrar que o critério pelo qual se optou por fazer a divisão quantitativa foi também a maneira mais equilibrada encontrada. O Hospital Dona Regina Siqueira Campos, citado no exemplo acima, compõe o lote 3 (três), no sentido de equilibrar o montante das refeições, isso porque se fosse acrescido ao lote 2 (dois) esse hospital, o quantitativo ficaria muito mais alto e poderia ocorrer o risco de desinteresse de prestadores deste serviço nos outros lotes.

4.10. A realização da presente contratação por meio de lotes é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade dos serviços, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens serão o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, na observância dos requisitos, concentração da responsabilidade pela execução dos serviços em uma só pessoa jurídica por lote e concentração da fiscalização visando à garantia dos resultados.

4.11. Ademais, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução destes serviços, implica em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa possível redução de valores a serem pagos pela Administração, por interesse público e transparência.

4.12. Sendo assim, pelos motivos expostos, justifica-se a opção, baseado em critérios técnicos, pela presente contratação, na forma de lotes e no critério de julgamento das propostas ser realizado por meio do menor preço global por lote.

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA

5.1. Conforme previsto Edital.

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

6.1. 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.

6.2. Conceitos a serem Entendidos, Seguidos e Aplicados

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

- a) ALIMENTOS PREPARADOS: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação destinados ao consumo;
- b) ANTISSEPSIA: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico 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 deterioração por ação da temperatura ambiente, num período relativamente curto;
- f) ALIMENTOS NÃO - PERECÍVEIS: alimentos cuja deterioração 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);





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- i) **BOAS PRÁTICAS:** Procedimentos que são adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;
- j) **CONTAMINANTES:** Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade;
- k) **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- l) **DESINFECÇÃO:** Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- m) **DIETA BRANDA:** Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;
- n) **DIETA GERAL/LIVRE:** Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais;
- o) **DIETA PASTOSA:** Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos;
- p) **DIETA LEVE:** Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral;
- q) **DIETA LÍQUIDA:** Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames;
- r) **DIETAS PARA DIABÉTICOS:** Destinada a manter os níveis de glicose 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) **HIGIENIZAÇÃO:** Operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- y) **LIMPEZA:** Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como: terra, poeira, gordura e outras sujidades;
- z) **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;
- aa) **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:** Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;
- bb) **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e controle e garantia de qualidade do alimento preparado;

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

6.3. 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 têm 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.

6.4. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção dos germicidas

6.4.1. 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

i) 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:

j) Lei nº 6.360 de 23/9/1976;

k) Decreto nº 79.094 de 5/1/1977;

l) Portaria ANVISA nº 15, de 23/8/1988 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;

m) Outras legislações que os substituam.

6.5. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção de produtos de limpeza de superfícies.

6.5.1. 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);





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- d) Qualidade de água e sua influência 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.

6.5.2. 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.

6.5.3. Barreiras de Proteção a serem Usadas nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

a) 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.

6.5.4. Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

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

b.1) Óculos:

- a) 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;
- b) Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos de microorganismos ou de materiais perigosos;
- c) Devem ser lavados e desinfetados após o uso;
- d) Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa.

b.2) Luvas Descartáveis:

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

Observação: Não deverão ser utilizada junto a equipamentos emissores de calor ou em operação de máquinas de moagem, trituração, moldagem ou no uso de água quente.

b.3) Luvas de borracha (látex):

- a) 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.
- b) Devem ser para a proteção do manipulador de alimentos e devem ser distintas a cada tipo de





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

atividade, ou seja, luvas diferentes para lavagem de painéis e utensílios; coleta e transporte de resíduos; higienização de tambores e áreas de resíduos; manipulação de produtos químicos;

c) Devem ser utilizadas sempre que houver possibilidade de contato com materiais e superfície contaminados ou produtos químicos.

d) Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados;

e) Devem ser descartadas quando se apresentarem danificadas, mesmo por minúsculos furos;

f) Devem ser usadas rotineiramente para a realização de limpeza, de desinfecção e na manipulação de resíduos (lixo);

g) Quando contaminadas, devem ser retiradas com técnica para evitar que as mãos limpas toquem na parte externa contaminada das luvas.

h) Ao tocar maçanetas, portas, telefones, botões de elevadores, etc, utilizarem à técnica adequada ou correta para calçar e retirar as luvas;

i) Lavar as mãos antes de calçar e após retirar as luvas;

j) Após o uso, e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão;

k) Devem ser guardadas secas e em local próprio.

b.4) Luvas Térmicas:

a) Devem ser utilizadas no manuseio de equipamentos emissores de calor e no manuseio de utensílios quentes.

b.5) Luvas em Malha de Aço:

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

b.6) Luvas de malha de aço

a) Estas luvas são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas;

b) 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.

b.7) Botas de Borracha:

a) 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;

b) Deve ser impermeável, ter cano alto, e solados antiderrapantes;

c) Devem ser de uso individual;

d) Ao final da jornada de trabalho devem ser higienizadas e guardadas em local adequado.

b.8) Sapatos de Segurança antiderrapante em Couro Fechado:

a) Devem ser utilizados durante a permanência do trabalhador dentro do estabelecimento de saúde;

b) Devem ser higienizado conforme instruções do fabricante;

c) Não devem ser utilizados em contato com água ou umidade.

b.9) Aventais:

a) Devem ser longo e impermeável;

b) Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes;

c) Devem estar limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário;

d) Após o uso, deve ser retirado com técnica correta, sem ter contato com a parte externa, e em seguida fazer a desinfecção.

b.10) Máscaras e Respirador Purificador de Ar de Segurança:





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

b.11) Gorro:

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

b.12) Protetor Auricular:

- a) Devem ser utilizado pelo trabalhador quando o mesmo for manusear equipamento com ruídos acima de 85 decibéis;
- b) 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.

6.5.5. Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC):

- a) Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) têm por finalidade a prevenção de acidentes com pacientes, funcionários e visitantes durante a realização de determinadas tarefas. É composto de placas sinalizadoras, cones, fitas zebradas, e outros;
- b) Tipo de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) a serem utilizados nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:

b.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 retirada e guardada em local adequado.

b.2) Cone de Sinalização e Fita Zebrada:

- a) Devem ser utilizadas para sinalização e delimitação da área
- b) Após o uso, deve ser retirados do local.

7. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 7.1. No recebimento e aceitação do objeto serão observados, no que couberem as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- 7.2. O objeto deverá ser prestado de acordo com as especificações contidas na íntegra deste Termo de Referência, do Edital e proposta da empresa vencedora.
- 7.3. Executado o contrato, o seu objeto será recebido e atestada a fatura dos serviços:





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- a) 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;
- b) 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.

8. FORMA COMO OS SERVIÇOS SERÃO SOLICITADOS

- 8.1. Os serviços serão solicitados mediante Nota de Empenho, expedida pela SES/TO em, no máximo, 5 (cinco) dias corridos após a assinatura do Termo Contratual.
- 8.2. A SES/TO enviará a Nota de Empenho para o e-mail informado na proposta.

9. DA FORMA DE COMUNICAÇÃO COM A CONTRATADA

- 9.1. Qualquer aviso, comunicação ou notificação de uma Parte à outra a respeito do objeto a ser contratado, incluindo qualquer fatura de pagamento ou notificações para reembolso de despesas deverá ser feita por escrito e poderá ser entregue pessoalmente ou enviada por correio, ou meio eletrônico, em qualquer caso com prova do seu recebimento, devendo ser endereçadas da seguinte forma:
- a) se para a CONTRATADA, no endereço constante do preâmbulo do contrato a ser firmado: A/C: Tel: (--) ---- e-mail: ----
- b) se para a CONTRATANTE, no endereço constante do preâmbulo do contrato a ser firmado: A/C: Tel: (--) ---- e-mail: ----
- 9.2. Se qualquer das Partes modificar seu endereço deverá comunicar imediatamente à outra, sob pena de a comunicação enviada na forma, número e no endereço, físico ou eletrônico, previsto nesta Cláusula ser tida e aceita como válida, inclusive para todos os fins de pagamento, citação inicial, notificação, intimação e/ou ciência originados de atos administrativos ou judiciais.

10. DA GARANTIA CONTRATUAL

- 10.1. Nos termos do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93, caberá às contratadas, no ato da assinatura do Contrato, prestar garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor do Contrato, cabendo-lhe escolher uma das modalidades específicas de garantias previstas no art. 56, §1º, da lei federal nº 8.666/93.
- 10.2. A garantia assegurará qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- a) Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) Prejuízos causados à administração ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração às contratadas;
- d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pelas contratadas.
- 10.3. Não serão aceitas garantias na modalidade seguro-garantia em cujos termos não constem expressamente os eventos indicados nos subitens "a", "b", "c", "d" do item 8.2.
- 10.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em conta específica, sugerida pela Administração.
- 10.5. A não apresentação da garantia, em até 15 (quinze) dias após a assinatura do termo contratual, acarretará em aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- 10.6. O garantidor não poderá ser parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pela SES/TO com o objetivo de apurar os prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.
- 10.7. Será considerada extinta a garantia:
- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importância depositada em dinheiro e título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriam todas as cláusulas do contrato;
- b) No término da vigência deste contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

10.8. Isenção de responsabilidade da Garantia: a Secretaria da Saúde do Estado do Tocantins não executará a garantia na ocorrência de mais das seguintes hipóteses:

- a) Caso fortuito ou força maior;
- b) Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- c) Descumprimento das obrigações pelas contratadas decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;
- d) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

10.9. Caberá à própria Administração instaurar a isenção da responsabilidade prevista nos subitens “c” e “d” do item 8.8, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado;

10.10. Não serão aceitas garantias que incluam isenções de responsabilidade que não previstas no presente item.

11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

11.1. Obrigações Gerais do Contratado para o serviço de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

11.2. Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no **prazo máximo de 25 (vinte e cinco) dias corridos** contados da assinatura do contrato, conforme Cronograma de Implantação (Anexo IV), com o início do fornecimento previsto **para no máximo 5 (cinco) dias corridos** após a conclusão da implantação da infraestrutura.

11.3. Efetuar reparos e adaptações estruturais que se façam necessárias para a execução do serviço nas dependências dos Estabelecimentos de Saúde, bem como, eventuais reparos oriundos de danos que ocorram no decorrer da execução do contrato.

11.4. 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) com a disponibilização de:

- a) 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;
- b) 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 Contratante;
- c) Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);
- d) 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 IX, 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;
- e) Materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios para higienização do ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;
- f) Saneantes domissanitários necessários a higiene e desinfecção de material, ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;
- g) Gêneros e produtos alimentícios.

11.5. A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:

- a) Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;
- b) Apoio técnico à nutrição clínica;

11.6. 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 (quarenta e quatro) horas semanais.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 11.7. 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.
- 11.8. Os serviços deverão ser executados para 23 (vinte e três) Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, localizados em 15 (quinze) cidades distintas.
- 11.9. Deverá realizar a higienização do ambiente de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;
- 11.10. As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 2 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 3 Casas de Apoio a Pacientes que serão impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (Anexo II).
- 11.11. Estes Estabelecimentos Assistenciais de Saúde poderão ser redimensionados, podendo ocorrer exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços, bem como por ampliações das ofertas de leitos.
- 11.12. As especificações detalhadas do objeto estão contidas neste Termo de Referência.
- 11.13. Designar por escrito, no ato da assinatura do contrato, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.
- 11.14. 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.
- 11.15. 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 I e II.
- 11.16. Deverá realizar a higienização do ambiente de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar com utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias.
- 11.17. Apresentar um Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente) e um Manual de Boas Práticas para os serviços de alimentação, na medida do Cronograma de Implantação (Anexo IV) 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.
- 11.18. 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.
- 11.19. 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 IX), equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições.
- 11.20. 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.
- 11.21. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos.
- 11.22. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços são de responsabilidade da Contratada.
- 11.23. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 11.24. 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.
- 11.25. 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.
- 11.26. 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.
- 11.27. 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.
- 11.28. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens públicos 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.
- 11.29. 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.
- 11.30. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas.
- 11.31. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente.
- 11.32. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.
- 11.33. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros.
- 11.34. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- 11.35. 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.
- 11.36. Proceder à contagem e registro do número de refeições, alimentação avulsa, 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).
- 11.37. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante.
- 11.38. 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.
- 11.39. Para a estocagem de insumos de consumo superior a 8 (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.
- 11.40. 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 adequada.
- 11.41. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;
- 11.42. 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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 11.43. 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.
- 11.44. 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.
- 11.45. 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.
- 11.46. 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.
- 11.47. 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.
- 11.48. Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 11.49. Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
- 11.50. Obrigações relativas à mão-de-obra alocada para o serviço de 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, 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, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanais;
 - d) Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, profissional 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, 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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- e) Os supervisores (nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);
- f) Nomear encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;
- g) Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- h) Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;
- i) O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;
- j) Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante em horário diverso os demais funcionários 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) Repassar a seus funcionários quanto 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 SES/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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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.

11.51. 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 accidental;
- 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, em comum acordo com a Contratante;
- 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 – SES/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).

11.52. Obrigações relativas aos saneantes domissanitários a serem utilizados no serviço de 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 5/1/1997, que regulamenta a Lei Federal nº 6.360, de 23/9/1976.
- 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 deverão ter Registro ou Notificação no Ministério da Saúde e serem comprovados mediante apresentação do





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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.

11.53. 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. Decorrido a execução dos serviços pelo período mínimo de 24 meses, os bens disponibilizado pela contratada serão incorporadas automaticamente ao patrimônio da SES/TO;

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) Fornecer o mobiliário necessário, em material resistente, para o refeitório dos EAS (exemplo: mesas, cadeiras, entre outros);

d) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 (quinze) dias para equipamentos e 5 (cinco) 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.

e) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 (quinze) dias para equipamentos e 5 (cinco) 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;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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, 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 à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à 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), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- t) 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 V deste Termo de Referência.
- 11.54. 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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- d) Proceder à 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.

11.55. 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 5/1/1977 e, ainda, possuir comprovante de registro ou certificado de isenção do produto;
- d) Trocar o saco plástico por outro da mesma cor, nunca despejando o conteúdo da lixeira em outro recipiente, utilizando-o até o limite de 80% da sua capacidade;
- e) Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota, luva de borracha, avental impermeável, máscara com filtro, quando do manuseio do resíduo embalado e retirada após esse procedimento;
- f) Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura;
- g) Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviço ou corredores de circulação e acesso, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como: serviço de nutrição e alimentação, lavanderia e transporte de pacientes;
- h) Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante;
- i) Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, containers ou similares e da área reservada aos expurgos.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 1: 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).

11.56. 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 27/8/92;

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) Proporcionar e organizar as *refeições, alimentação avulsa*, 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, 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, conforme solicitação da contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, apresentando resultados/laudos a Contratante.

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

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

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

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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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;

11.57. Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:

a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá de identificação da Contratada;

b) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

c) Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;

d) Falar em tom moderado;

e) Fazer a barba diariamente;

f) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

g) Manter os sapatos e botas limpos;

h) Não aplicar maquiagem;

i) Não ausentar-se do setor em horário de trabalho;

j) Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços, exceto aliança;

k) Os cabelos compridos devem ser mantidos presos;

l) Manter a higiene adequada das mãos;

m) Tomar banho antes do trabalho;

n) Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;

o) Usar desodorante sem odor;

p) 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;

q) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos,

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

11.58. Obrigações relativas ao padrão de qualidade dos alimentos na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar:

11.58.1. 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 15/9/2004.

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 VI - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

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

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

h) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução RDC nº 216, de 15/9/2004;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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*, com o mesmo padrão de qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

11.59. 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 VI - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- m) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final;
- n) As refeições preparadas devem ser mantidas em recipientes adequados e térmicos devidamente tampados, e, quando transportadas protegidas contra chuva e incidência direta do sol em veículo de transporte dotado de equipamento de refrigeração ou outra forma igualmente adequada para manutenção da temperatura;
- o) Manter o registro do controle de temperatura verificada em todo o processo de operacionalização dos alimentos em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- p) Coletar amostras de todas as *refeições*, 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* fornecidas a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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.
- s) Responsabilizar-se pelos custos da análise microbiológica, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- t) Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;
- u) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;
- v) Elaborar e implantar, 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) Entregar uma cópia do Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação a equipe de Nutricionistas do Contratante, procedendo a revisão e atualização anual dos mesmos;
- z) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação) impressos à disposição para eventuais consultas.

11.60. Obrigações específicas de boas práticas ambientais para a execução dos serviços:

11.60.1. Uso da água e da energia:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados (Técnico em Nutrição) devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.
- b) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.
- c) São proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - I. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
 - II. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionários naquele ponto de uso.
 - III. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
 - IV. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
 - V. Ao executar limpeza no interior de vasilhame, panelões/caldeirões é comum o funcionário encher a vasilha de água completamente.
 - VI. Fechar as torneiras sempre que interromper um trabalho, por mais rápida que seja a interrupção.
 - VII. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
 - VIII. Deixar carnes salgadas, 24 (vinte e quatro) 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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 quantidade 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 Assistencial de Saúde), por meio de comunicação escrita (devidamente assinada), 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.

11.61. 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 à reciclagem de óleo comestível, tais





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

11.62. 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 23/9/1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 5/1/1977, 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 10/4/1987, 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 25/6/2001, 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 9/11/2005;
- 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 5/11/1998, RDC Nº 180, de 3/10/2006, 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 20/2/2002 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 16/9/2003, 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 23/9/1976, pelo Decreto n.º 79.094, de 5/1/1977 e pela Lei nº 8.078, de 11/9/1990 (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 1, de 4/4/1979.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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.

11.63. Boas Práticas ambientais - poluição sonora:

a) 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 20, de 7/12/1994, 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.

12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 12.1. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.
- 12.2. O Contratante colocará a disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.
- 12.3. 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.
- 12.4. 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.
- 12.5. Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário (limite de estoques 8 dias): saneantes domissanitários, equipamentos de proteção e segurança, ferramentas e utensílios.
- 12.6. Fornecer à Contratada, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 8 dias.
- 12.7. Disponibilizar instalações sanitárias.
- 12.8. Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a Contratada instalar os armários guarda-roupas dos seus funcionários.
- 12.9. Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações.
- 12.10. Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 12.11. 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.
- 12.12. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.
- 12.13. Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados.
- 12.14. Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 12.15. 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.
- 12.16. 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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 12.17. 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.
- 12.18. Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas.
- 12.19. 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.
- 12.20. Receber da Contratada, por meio do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde), comunicação escrita sobre alguma ocorrência (exemplo: equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas) para que as mesmas sejam encaminhadas aos setores competentes para as providências cabíveis.
- 12.21. 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).
- 12.22. 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).
- 12.23. 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.
- 12.24. 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.
- 12.25. 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.
- 12.26. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas da prestação de serviços aprovadas, conforme Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados.
- 12.27. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido em contrato.

13. DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 13.1. 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.
- 13.2. 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.
- 13.3. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:
- a) Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
 - b) 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;
 - c) Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
- 13.4. A retenção tributária será de acordo com a legislação vigente a nível Municipal, Estadual e Federal.
- 13.5. A Contratante, por ocasião da apresentação da nota fiscal pela Contratada, deverá fazer prova do recolhimento dos impostos devidos, por meio de cópia autenticada da guia de recolhimento correspondente aos serviços executados e deverá estar referenciada à data de emissão da nota fiscal.
- 13.6. Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e dos impostos, quando for o caso, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a Contratada apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

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

13.8. 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.

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

13.9.1. 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:

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

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

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

13.10. A Contratante terá um prazo de até 5 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da Nota Fiscal/Fatura, contados da sua protocolização, e será paga, diretamente na conta corrente da Contratada.

13.11. O prazo previsto para pagamento será de acordo com o art. 40, inc. XIV, alínea "a" da Lei de Licitações - Lei 8666/93, prazo este que será contado a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada.

13.12. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no parágrafo anterior, passará a ser contado a partir da data da sua representação.

13.13. Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada - em instituição financeira, agência e conta corrente por ela indicada - sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

- a) A não observância do prazo previsto 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;
- b) A Contratante aplicará o desconto de R\$ 8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m² sobre o valor da nota fiscal a ser paga à Contratada, equivalendo este ao espaço físico de área utilizada pela Contratada em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- c) A Contratante descontará do valor da nota fiscal a ser pago à Contratada, o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à fatura de água do mês anterior ao de realização dos serviços, equivalendo este ao uso de água consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- d) A Contratante descontará do valor da nota fiscal a ser pago à Contratada, o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à fatura de energia do mês anterior ao de realização dos serviços,





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

equivalendo este ao uso de energia consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.

e) Para melhor entendimento, visualização e mensuração dos descontos mencionados nos itens “b” “c” e “d”, constam nos anexos II, VI e VII, respectivamente, demonstrativos da metragem do espaço físico destinado ao serviço de nutrição, do consumo de água e do consumo de energia do período de outubro a dezembro/2017, por Estabelecimento Assistencial de Saúde.

14. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. Fiscal Técnico: Será obrigatoriamente um Nutricionista de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde onde irão funcionar os serviços, designado formalmente, por meio de Portaria da Contratante, sendo o responsável pela Avaliação da Qualidade da Contratada através de relatório mensal e encaminhamento ao Gestor de Contrato.

14.4. No exercício da fiscalização dos serviços deve a Contratante, por meio dos Fiscais do contrato:

- a) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- c) 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;
- d) 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;
- e) Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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;





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

k) Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações constantes deste Termo de Referência, quanto a regular execução dos serviços, a Contratada terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação enviada pela SES/TO, para promover o atendimento do solicitado no Termo de Referência. Caso não seja cumprido, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita;

l) 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.

14.5. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

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

b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

14.6. 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.

14.7. No que tange à gestão e fiscalização de futuros contratos, conforme Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento serão nomeados 3 (três) servidores, ou seja, um gestor da execução do contrato (Diretor Administrativo da Unidade Hospitalar), um fiscal técnico e um fiscal administrativo, sendo os dois últimos coordenados pelo primeiro.

14.8. Fiscal Administrativo: Será um servidor de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde onde irão funcionar os serviços, designado formalmente, por meio de Portaria da Contratante, sendo o responsável pelos aspectos administrativos da execução dos serviços nos contratos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento.

15. ELENCO BÁSICO DE INSUMOS ESSENCIAIS PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

15.1. 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.

15.2. Elenco mínimo dos insumos de fornecimento da Contratada, especificados conforme espécie:

15.3. Elenco de equipamentos utilizados:

Ord.	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
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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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
39	Refrigerador
40	Tanque de Aço Inox

15.4. Elenco mínimo de equipamentos, ferramentas e utensílios de limpeza:

Ord.	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	Escadas do 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

15.5. Elenco mínimo de utensílios de cozinha:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde
1	Abridor de Garrafa





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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
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
48	Vasilha de Plástico diversos tamanhos com e sem tampa

15.6. Elenco Mínimo De Material Descartável:





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Ord.	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 de alumínio descartável tipo marmitex, individual e com divisória para servir refeições
7	Etiquetas para identificação diversos tamanhos
8	Guardanapos
9	Pano de cozinha descartável tipo não tecido hidroentrelaçado de fibra de viscose e poliéster
10	Potes descartáveis com tampa para salada
11	Potes descartáveis com tampa para sobremesa
12	Pratos
13	Refil descartável para bandejas térmicas
14	Talheres (faca, garfo, colher)

15.7. Elenco Mínimo De EPI's E EPC's:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do 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

15.8. 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 I) – 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
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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 I) – para áreas não críticas
30	Selador de piso para ambiente hospitalar (Impermeabilizante)
31	Suporte para pendurar vassouras, rodos
32	Tela anti bactericida para mictório

15.9. Elenco Mínimo De Material De Acondicionamento – Recipientes

Ord.	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 4 divisões com separação internas. Medida: 50x72cm/ litros: 50 litros cada, nas cores vermelho, verde, azul e amarelo, em polietileno roto moldado, 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).

15.10. Elenco Mínimo De Material De Acondicionamento – Sacos E Caixas

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1	Recipiente rígido para perfuro cortante, cap. 5, 7 e 12 litros.
2	Saco autoclavável, branco leitoso, com capacidade de 30, 60 e 100 litros, com impressão de simbologia de material infectante de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco "6.2" na cor preta e a frase de advertência "RSSS – Resíduos Sólidos





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	de Serviços de Saúde” na cor vermelha.
3	Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de 60 e 100 litros, em polietileno, na cor preta (lixo comum) conforme padrão (ABNT)

15.11. Elenco Mínimo De Material Dispensador

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1	Dispenser (porta papel) para papel higiênico. Cor branca.
2	Dispenser (porta papel) para papel toalha. Fabricado em plástico ABS (AcrilonitrilaButadieno Estireno) 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 (AcrilonitrilaButadieno Estireno) 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 (AcrilonitrilaButadieno Estireno) 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.

16. DIMENSIONAMENTO DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS/COLABORADORES PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

16.1. A delimitação de pessoal (quantidade de funcionários/colaboradores) deverá corresponder à caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, constantes dos Anexos I e II deste Termo de Referência.

16.2. 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 (quarenta e quatro) horas semanal.

16.3. Exemplo de funções relacionadas aos serviços de alimentação e nutrição: Nutricionista; Técnico de Nutrição, Cozinheiro, Auxiliar de Cozinheiro, Ajudante de Cozinha; Copeiro; Auxiliar de Despenseiro; Auxiliar de Serviços Gerais; Açougueiro; Supervisor; Encarregado/Líder de Equipe; além dos administrativos da área.

16.4. 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.

16.5. Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

16.6. 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.

17. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. A avaliação da Contratada na prestação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar se fará por meio da análise dos seguintes aspectos/módulos: Desempenho Profissional (DP); Desempenho das Atividades (DA) e Gerenciamento (GT). Composição dos aspectos/módulos de avaliação:

17.3.1. Desempenho Profissional (DP):





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

17.3.2. Desempenho das Atividades (DA):

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

17.3.3. Gerenciamento (GT):

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento as Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%

17.4. Critérios: na avaliação devem ser atribuídos, no formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores “3 (três), 1 (um) e 0 (zero)” para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Realizado”, “Parcialmente Realizado” e “Não Realizado”, respectivamente.

17.5. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), o Gestor do Contrato deverá realizar reunião com a Contratada, até dez dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

17.6. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo Gestor do Contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

17.7. Na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por duas avaliações subsequentes ou 3 alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos/módulos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do Gestor do Contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

17.8. Responsabilidades nas atividades de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados:

a) Equipe de Fiscalização: responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um);

b) 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; responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

17.9. Descrição do Processo de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados.

17.10. Cabe a cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato com base nos aspectos/módulos a serem avaliados no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

17.11. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até cinco dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

17.12. Cabe a cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado, e encaminhar uma via para a Contratada.

17.13. Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

17.14. Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho Parcial ou Final, conceituando a Contratada como segue:

Avaliação de Desempenho Parcial ou Final		
Nota final acumulada	Parâmetro do Conceito Geral	Parâmetro do Desempenho
Superior a 6,75 e ausência de advertência	Bom	Recomendado
Superior a 6,75 e já tenha sido advertida	Regular	Recomendado
Inferior a 6,75 e já tenha sido advertida	Ruim	Não Recomendado

17.15. Itens de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar – Formulário de Avaliação.

17.16. 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 (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: 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			





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	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 seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. n) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas: I. Planejamento I. Elaboração das prescrições dietéticas I. Preparação/Manipulação ✓. Acondicionamento ✓. Transporte I. Distribuição das dietas especializadas.			
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	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) Conduta dos funcionários da Contratada com o cliente e com o público.			
Uniformes e Identificação	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)				
Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Refeições Servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: 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); b) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; c) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); d) Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; 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; f) Cumprimento dos horários de distribuição; g) Atendimento as dietas especiais.			
Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a: 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 correta condições das embalagens e com a devida rotulagem). b) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); c) Aceitação das refeições servidas por parte			





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	dos comensais; d) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).			
Condições Higiênicas e de Armazenamento	Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam: a) Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; b) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); c) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e, d) Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e condicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).			
ASPECTO/MÓDULO: Gerenciamento (GT)				
Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.			
Gerenciamento das Atividades Operacionais	a) Administração das atividades operacionais; 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.			
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.			





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

17.17. Relatório dos aspectos/módulos analisados no Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar no Estabelecimento Assistencial de Saúde.

Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)

17.18. 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													

17.19. Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar.

Contrato Número:	Unidade:	Período:	Data:	
Contratada:				
Responsável pela Fiscalização:				
Gestor do Contrato:				
ASPECTO/MÓDULO				
Grupo	Item de Avaliação	PESO (a)	NOTA (b)	SUBTOTAL (c = a x b)
Desempenho Profissional (DP)	Cumprimento das Atividades	40%		
	Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
	Uniformes e Identificação	30%		
	Total	100%		
Desempenho das Atividades (DA)	Refeições Servidas	40%		
	Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados	30%		
	Condições Higiênicas e de Armazenamento	30%		
	Total	100%		
Gerenciamento (GT)	Periodicidade da Supervisão	20%		
	Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
	Atendimento as Solicitações	25%		
	Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
	Total	100%		





RESULTADO FINAL (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável da contratada:

18. DO ORÇAMENTO PRÉVIO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 18.1. 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).
- 18.2. 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.
- 18.3. Composição dos tipos de refeições a serem consumidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) serão as seguintes:

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	

19. DA REPACTUAÇÃO DE PREÇOS DO CONTRATO

- 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.
- 19.4. 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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

- a) A partir da assinatura do termo aditivo;
- b) Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- c) 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 GLOSAS – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

20.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos pelo acordo de níveis de serviço em seguida discriminado.

20.2. Os níveis de serviço apresentados no quadro abaixo têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação.

20.3. Seguir-se-á a tabela de pontuação acumulada/glosa quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela Contratada em função do não cumprimento de acordo de níveis de serviço, sem prejuízo das demais penalidades constantes do Contrato.

20.4. É requisito básico que a Contratada cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

20.5. Todas as ocorrências serão registradas pelo Fiscal do Contrato, que notificará a Contratada, atribuindo pontos, de acordo com o quadro seguinte:

OCORRÊNCIAS	AFERIÇÃO	PONTUAÇÃO
Inobservância da utilização do uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado ou deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.	A quantidade de ocorrência registrada corresponderá ao número de funcionários que nela incorrerem um mesmo dia. A ocorrência pela não entrega do uniforme a cada funcionário conforme o Termo de Referência será anotada por cada dia de atraso.	0,1
Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários.	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	0,1
Deixar de cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus funcionários.	A empresa poderá ser advertida formalmente e deverá fornecer o controle de acesso de seus funcionários (Ex. falta de crachá, identificação, etc.)	0,2
Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. A empresa deverá substituir o empregado no prazo de um dia útil.	0,2
Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal.	A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução parcial. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Destruir ou danificar documentos por culpa de seus empregados.	Condicional à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de efetuar o pagamento de salários de seu pessoal, vales transporte e refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como não arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas estipuladas.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Ocorrência de faltas dos empregados da CONTRATADA, sem a imediata substituição ou dentro do prazo estipulado pela FISCALIZAÇÃO.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Demora no atendimento às determinações da CONTRATANTE referentes à regularização de situação trabalhista de empregados, e não justificada, num período superior a 10 (dez) dias.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Deixar de prestar esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, no prazo de 24 horas.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias na apresentação da Nota Fiscal e dos demais documentos exigidos.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Deixar de apresentar dentro do prazo estipulado pelo FISCAL, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os documentos necessários (ex. Comprovante de recolhimento de FGTS, etc) para pagamento.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de fornecer uniforme e EPI aos seus empregados, nos prazos estabelecidos, quando estes forem necessários à execução do serviço.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Não atendimento a qualquer outra obrigação no Edital e seus Anexos não especificada nesta tabela.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1

Tabela de Pontuação Acumulada/Glosa:

PONTUAÇÃO ACUMULADA	GLOSA
1 (um) ponto	Não há glosa, apenas advertência.
2 (dois) pontos	Não há glosa, apenas advertência.
3 (três) pontos	Glosa correspondente a 1% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
4 (quatro) pontos	Glosa correspondente a 2% do valor faturado do mês de apuração da pontuação
5 (cinco) pontos	Glosa correspondente a 3% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
6 (seis) pontos	Glosa correspondente a 4% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
7 (sete) pontos	Glosa correspondente a 5% do valor faturado do mês de apuração da pontuação
Acima de 7 (sete) pontos	Glosa correspondente a 5% do valor faturado do mês de apuração da pontuação, acrescido de 1% para cada ponto extra.

20.6. O resultado da apuração da pontuação e respectiva aplicação da advertência ou do percentual da glosa serão comunicados pelo Fiscal do Contrato, por meio de notificação formal, que terá 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.

20.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada à excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo ocorrência de caso fortuito ou de força maior).

20.8. Caso não seja aceita a justificativa, o Fiscal do Contrato realizará a advertência ou a glosa correspondente nas faturas vincendas, conforme pontuação e respectivos percentuais estabelecidos na tabela acima.

20.9. A Contratada deverá apresentar, ao Fiscal do Contrato, a fatura do mês seguinte à aplicação da glosa com o seu valor reduzido do respectivo percentual. Todavia, caso a Contratada se recuse a glosá-la ou não a envie alterada tempestivamente, a Administração poderá realizar a glosa de ofício.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

20.10. Caso não haja faturas com vencimento futuro para a efetivação da glosa, os valores respectivos poderão ser descontados de valores pendentes de pagamento pela Contratante.

20.11. A cada advertência ou glosa os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.

20.12. O reinício do acúmulo de pontos dar-se-á a partir da aplicação da glosa/advertência e se encerrará até a próxima linha de pontuação acumulada.

21. DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO E MULTAS

21.1. Poderão ser aplicadas as Sanções Administrativas previstas nos Artigos 86 a 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e as demais legislações sobre o tema, jurisprudência e princípios em caso de descumprimento das obrigações e condições de fornecimento.

21.2. 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 contrato ou a execução parcial em desacordo com o presente instrumento implica no pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do faturamento mensal total;

c) A inexecução total do contrato ou execução total em desacordo com o presente instrumento implica no pagamento de multa de 15% (quinze por cento), calculada sobre o valor do contrato.

d) 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 15% (quinze 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.

e) No caso de recusa injustificada da Contratada em aceitar ou retirar a Nota de Empenho, após 5 (dias) da notificação, será aplicado multa de 0,5% (meio por cento) do valor total do contrato.

f) A rescisão também se submeterá ao regime previsto no artigo 79, seus incisos e parágrafos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

22. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

22.1. Após a conclusão do processo e cumpridos todos os trâmites processuais necessários, a licitante vencedora terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para assinar o termo contratual, prazo este que poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado pelo licitante/contratado e acolhido pela SES/TO.

22.2. A contratação dos serviços terá vigência de 12 (doze) -meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitada a 60 (sessenta) meses, na conformidade do Art. 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93.

22.3. A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público ou pelo descumprimento de quaisquer das cláusulas contratadas, garantidos o direito de defesa e do contraditório.

22.4. A Contratada deverá aceitar nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

22.5. O prazo de validade da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua publicação.

23. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL DE POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

23.1. Qualquer insumo utilizado deverá seguir todos os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos, Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

24.1. 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.





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 24.2. 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.
- 24.3. 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.
- 24.4. 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.
- 24.5. A Terapia Nutricional (TN) é de responsabilidade da Contratante.
- 24.6. As dietas enterais, fórmulas lácteas infantis, módulos, suplementos, mucilagens, não fazem parte do objeto desta contratação.
- 24.7. A Contratada não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.
- 24.8. Apresentações dos Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do(s) lote(s) que a licitante estiver participando, conforme Modelo A descrito no Anexo XI deste Termo de Referência.
- 24.9. Resta salientar que a visita 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.
- 24.10. 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 Modelo B descrito no Anexo XI deste Termo de Referência, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à 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.
- 24.11. A licitante que queira realizar a vistoria (previamente ao pregão) deverá agendar com antecedência mínima de 24 (vinte quatro) horas da data marcada para abertura do pregão eletrônico, no horário de 8h às 18h, através do telefone (63) 3218-1736 e (63) 3218-1751, com os servidores Weder Cardoso de Sousa ou Camilla Vieira, 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.

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 Refeições Produzidas/Servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde - Parâmetro de Consumo Estimativo Mês e Ano.
- 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.
- Anexo VI** - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados.
- Anexo VII** - Consumo de Água dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no último trimestre do ano de 2017.
- Anexo VIII** - Consumo de Energia dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no último trimestre do ano de 2017.
- Anexo IX** - Padronização de utensílios para servir pacientes.
- Anexo X** - Composição dos lotes
- Anexo XI** - Modelos de Atestado de Visita Técnica







ANEXO I

ENDEREÇO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE

ORD.	ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)	NATUREZA FUNCIONAL	Nº DE LEITOS CADASTRADOS (CNES/MS)	DISTÂNCIA DE PALMAS (KM)	NÍVEL DE COMPLEXIDADE DE ATENDIMENTO	ENDEREÇO
1	HOSPITAL DE PEQUENO PORTE DE ALVORADA	HOSPITALAR	23	319	HOSPITAL DE PEQUENO PORTE	AV. JK 715, CENTRO, CEP: 77480-000, ALVORADA-TO
						TELEFONE: (63) 3353-1839/2345
2	HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÇU	HOSPITALAR	30	413	MÉDIA	AV. NOVA MATINHA S/Nº - BAIRRO CORONEL LUSTOSA, CEP: 77479-000, ARAGUAÇU-TO
						TELEFONE: (63) 3384-1164 / 1218
3	HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÍNA (INCLUSO RADIOTERAPIA E QUIMIOTERAPIA)	HOSPITALAR	261	365	ALTA	RUA 13 DE MAIO, Nº 1336 – CENTRO, CEP: 77803-130, ARAGUAÍNA-TO
						TELEFONE: (63) 3411-6009/6003/6022
4	CAPS II	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL	0	365	ALTA	RUA CASTELO BRANCO, Nº 40, SETOR RODOVIÁRIO, CEP: 77.818-020
						TELEFONE: (63) 3411-2959
5	CAPS INFANTIL	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTIL	0	365	ALTA	RUA DEUSARINA AIRES, Nº 11, QUADRA 4, LOTE 12, JARDIM FILADÉLFIA, CEP: 77.813-392
						TELEFONE: (63) 3411-2955
6	CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	ALBERGUE	0	365	-	AV. ADEVALDO DE MORAES Nº 393, SETOR URBANÍSTICO, ARAGUAÍNA-TO
						TELEFONE: (63) 3411-2971





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

7	HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA	HOSPITALAR	28	371	MÉDIA	RUA FRANCISCO FRUTUOSO DE AGUIAR, N° 411, CEP: 77780-000 ARAPOEMA-TO
						TELEFONE: (63) 3435-1714 /1283 / 1258
8	HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS	HOSPITALAR	49	413	MÉDIA	AV. PARANÁ, KM 01 S/N – SETOR BURITIZINHO, CEP: 77330-000, ARRAIAS –TO
						TELEFONE: (63) 3653-1141 / 1181
9	HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINÓPOLIS (INCLUSIVE AMBULATÓRIO)	HOSPITALAR	115	605	MÉDIA	RUA AMAZONAS, S/Nº, CEP: 77960-000, AUGUSTINÓPOLIS-TO
						TELEFONE: (63) 3456 - 1515/1465 /1458
10	HOSPITAL REGIONAL DE DIANÓPOLIS	HOSPITALAR	39	320	MÉDIA	RUA 10, QUADRA 34, LOTE 01 - NOVA CIDADE, CEP: 77300-000, DIANOPOLIS-TO
						TELEFONE: (63) 3692-2510
11	HOSPITAL REGIONAL DE GUARAÍ	HOSPITALAR	58	173	MÉDIA	RUA 3, Nº 1516 - SETOR RODOVIÁRIO, CEP: 77000-700, GUARAI-TO
						TELEFONE: (63) 3464-8303/8302/8307
12	HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI	HOSPITALAR	120	230	ALTA	AV. PERNANBUCO, Nº 1710, CEP: 77045-110, GURUPI-TO
						TELEFONE: (63) 3315-0206 /0238/0261/0234





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

13	HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA DO TOCANTINS	HOSPITALAR	70	78	MÉDIA	AV. IRMÃ EMMA RODOLFO NAVARRO S/Nº - ST. UNIVERSITARIO, CEP: 77650-000, MIRACEMA DO TOCANTINS-TO
						TELEFONE: (63) 3929-3044/3031/3030
14	HOSPITAL GERAL DE PALMAS - HGP (DR. FRANCISCO AYRES)	HOSPITALAR	353	CAPITAL	ALTA	QD 210 SUL, AV. NS 01, CONJ 02, LT 01, CEP: 77015-202, PALMAS – TO
						TELEFONE: (63) 3218-7830
15	CASA DE APOIO VERA LUCIA	ALBERGUE	0	CAPITAL	-	QD 203 SUL, AV. LO-05, A.P.M – 01B
						TELEFONE: (63) 3218-2247
16	HOSPITAL MATERNIDADE DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS (CENTRO INT. DE ASSIST. À MULHER E A CRIANÇA)	HOSPITALAR	124	CAPITAL	ALTA	QD 104 NORTE NE-5 LTS 31/41, CEP: 77006-020, PALMAS –TO
						TELEFONE: (63) 3218-7772 / 7700/7715
17	CASA DA GESTANTE, BEBE E PUÉRPERA	ALBERGUE	0	CAPITAL	-	QUADRA 106 NORTE, ALAMEDA 05, LOTE 10 E 12 - CEP:77006-058
						TELEFONE: 3218-7732
18	HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS (DR. HUGO DA ROCHA SILVA)	HOSPITALAR	32	CAPITAL	MÉDIA	QD 202 SUL, RNSB, LT 09, CEP: 77020-452, PALMAS - TO
						TELEFONE: (63) 3218-7519/ 7331/ 7720/7772
19	HOSPITAL REGIONAL DE PARAÍSO (DR. ALFREDO OLIVEIRA BARROS)	HOSPITALAR	98	63	MÉDIA	RUA 03, LT 01 A 19, SETOR AEROPORTO, CEP: 77600-000, PARAISO – TO





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

						TELEFONE: (63) 3904-1205/1215/1216/1209
20	HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO (LEÔNIO DE S. MIRANDA)	HOSPITALAR	32	304	MÉDIA	RUA NUMERIANO BEZERRA – S/Nº, SETOR AEROPORTO, CEP: 77710-000, PEDRO AFONSO-TO TELEFONE: (63) 3466-2348 /1911/1912
21	HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL	HOSPITALAR	101	51	MÉDIA	AV. MURILO BRAGA, 1592 - SETOR CENTRAL, CEP: 77500-000, PORTO NACIONAL-TO TELEFONE: (63) 3363-8435/8442/ 8409/8411
22	HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE (EDMUNDA AIRES CAVALCANTE)	HOSPITALAR	49	51	MÉDIA	RUA RAQUEL DE CARVALHO – Nº 420 – CENTRO, CEP: 77500-000, PORTO NACIONAL – TO TELEFONE: (63) 3363-8305/ 8301/8300
23	HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ	HOSPITALAR	28	507	MÉDIA	AV. G 69, SETOR LESTE, CEP: 77880-000, XAMBIOÁ – TO TELEFONE: (63) 3473 -1588 /1277/1908
TOTAL			1.610	-	-	

NOTA

- Os Estabelecimentos Assistenciais de Saúde funcionam 24 horas, inclusive sábados, domingos e feriados.
- O Número de Leitos informados baseia-se nas informações contidas no CNES/MS em 04/12/2017.
- 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 ultrassonográficos; 9) diagnóstico; 10) fisioterapia; 11) terapias especializadas; 12) próteses e órteses; 13)





anestesia.

4. 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; ortopedia; neurocirurgia; fissuras lábiopalatais; queimaduras.

5. As alimentações deverão ser entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e deverão ser preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente, dessa forma, as informações da planilha acima dessas unidades são somente para entrega, uma vez que os serviços não serão prestados lá. O endereço fornecido é para que a Contratada realize o transporte entre os EAS que é de sua responsabilidade;

6. O serviço de produção de refeições referente ao Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, serão realizados no Hospital de Referência Araguaína e deverão ser entregues pela Contratada nessas unidades (CAPS II e CAPS Infantil). O endereço fornecido é para que a Contratada realize o transporte entre os EAS que é de sua responsabilidade.

7. As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;

8. 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 de Araguaína;



ANEXO II**CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)	LOCALIDADE	Horário de Funcionamento (hora)	Nº de Leitos existentes	Área da Cozinha (m²)	Área do Refeitório (m²)
1. Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	Alvorada	24	23	26,31	17,92
2. Hospital de Referência de Araguaçu	Araguaçu	24	30	13,68	18,42
3. Hospital de Referência de Araguaína (com Ambulatório, Radioterapia e Quimioterapia)	Araguaína	24	261	154,68	118,25
4. Casa de Apoio Glória Moraes	Araguaína	24	-	-	77,80
5. Hospital de Referência de Arapoema	Arapoema	24	28	27,3	25,2
6. Hospital de Referência de Arraias	Arraias	24	49	52,2	34,27
7. Hospital de Referência de Augustinópolis	Augustinópolis	24	115	55,39	35,27
8. Hospital de Referência de Dianópolis	Dianópolis	24	39	52,2	34,27
9. Hospital de Referência de Guaraí	Guaraí	24	58	40,87	19,02
10. Hospital de Referência de Gurupi	Gurupi	24	120	57,19	31,35
11. Hospital de Referência de Miracema do Tocantins	Miracema do Tocantins	24	70	52,2	37,05
12. Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP)	Palmas	24	353	426,58	145,48
13. Casa de Apoio Vera Lúcia	Palmas	24	-	-	100,92
14. Hosp. D. Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assist. à Mulher e a Criança)	Palmas	24	124	36,97	15
15. Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva	Palmas	24	32	28,83	14,4
16. Hospital de Referência de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros	Paraíso	24	98	45,34	37,44
17. Hospital de Referência de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda	Pedro Afonso	24	32	47,76	20,2
18. Hospital de Referência de Porto Nacional	Porto Nacional	24	101	199,55	62,16
19. Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante - Tia Dede	Porto Nacional	24	49	31,85	19,98
20. Hospital de Referência de Xambioá	Xambioá	24	28	32	23,6
21. CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA	Araguaína	12	-	-	58,5
22. CAPS II – ARAGUAÍNA	Araguaína	12	-	-	110
23. Casa da Gestante Bebê e Puérpera	Palmas	24	-	-	19,95
TOTAL		516	1.610	1.380,90	1.076,45

NOTA

1. O Número de Leitos informados baseia-se nas informações contidas no CNES/MS em 04/12/2017.

2. Os dados de áreas de cozinha e área do refeitório dos Hospitais são informações oriundas da Diretoria de Engenharia e Arquitetura dos Serviços de Saúde – TO;
3. Os dados de área do refeitório do Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, foram informados pela Gerencia da Rede de Atenção Psicossocial/SESAU-TO
4. Não é necessário constar informações referentes à área da cozinha da: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína uma vez que os serviços não serão prestados lá. Portanto, somente será efetivado o desconto referente ao item 13.13.b. da área do refeitório nesses EAS.



ANEXO III – DO TERMO DE REFERÊNCIA**ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL E ANUAL DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE - EAS**

UNIDADE/TIPO DE REFEIÇÃO	DESJEJUM		COLAÇÃO		ALMOÇO		LANCHE		JANTAR		CEIA	
LOTE 1	QTD MÊS	QTD ANO	QTD MÊS	QTD ANO	QTD MÊS	QTD ANO	QTD MÊS	QTD ANO	QTD MÊS	QTD ANO	QTD MÊS	QTD ANO
HR ARAGUAÍNA / CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	28.497	341.964	8.337	100.044	19.653	235.836	11.311	135.732	18.519	222.228	8.337	100.044
HR ARAPOEMA	1.434	17.208	192	2.304	983	11.796	228	2.736	675	8.100	192	2.304
HR AUGUSTINÓPOLIS	7.860	94.320	1.483	17.796	5.610	67.320	1.714	20.568	4.317	51.804	1.483	17.796
HR XAMBIOÁ	2.126	25.512	488	5.856	1.576	18.912	527	6.324	1.208	14.496	488	5.856
CAPS II - ARAGUAÍNA	2.090	25.080	0	0	1.056	12.672	1.562	18.744	0	0	0	0
CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA	1.364	16.368	0	0	726	8.712	1.276	15.312	0	0	0	0
TOTAL	43.371	520.452	10.500	126.000	29.604	355.248	16.618	199.416	24.719	296.628	10.500	126.000
LOTE 2												
HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS	6.257	75.084	827	9.924	4.381	52.572	1.235	14.820	3.585	43.020	827	9.924
HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA	37.833	453.996	9.049	108.588	26.875	322.500	11.252	135.024	21.483	257.796	9.049	108.588
TOTAL	44.090	529.080	9.876	118.512	31.256	375.072	12.487	149.844	25.068	300.816	9.876	118.512
LOTE 3												
HOSP. E MATERNIDADE DONA REGINA / CASA DA GESTANTE BEBÊ E PUÉRPERA	15.218	182.616	3.478	41.736	10.598	127.176	4.313	51.756	9.278	111.336	3.478	41.736
HR GUARAI	3.167	38.004	341	4.092	2.186	26.232	395	4.740	1.726	20.712	341	4.092
HR MIRACEMA	4.440	53.280	743	8.916	3.326	39.912	831	9.972	2.430	29.160	743	8.916



HR PARAÍSO	6.758	81.096	1.335	16.020	4.577	54.924	1.686	20.232	3.774	45.288	1.335	16.020
HR PEDRO AFONSO	2.259	27.108	329	3.948	1.652	19.824	376	4.512	1.181	14.172	329	3.948
TOTAL	31.842	382.104	6.226	74.712	22.339	268.068	7.601	91.212	18.389	220.668	6.226	74.712
LOTE 4												
HR ALVORADA	1.141	13.692	176	2.112	800	9.600	205	2.460	563	6.756	176	2.112
HOSP. E MATERNIDADE TIA DEDÉ	4.378	52.536	750	9.000	3.294	39.528	844	10.128	2.511	30.132	750	9.000
HR ARAGUAÇU	1.778	21.336	201	2.412	1.241	14.892	238	2.856	854	10.248	201	2.412
HR ARRAIAS	1.764	21.168	323	3.876	1.137	13.644	402	4.824	929	11.148	323	3.876
HR DIANÓPOLIS	2.336	28.032	286	3.432	1.553	18.636	411	4.932	1.146	13.752	286	3.432
HR GURUPI	12.080	144.960	2.871	34.452	8.651	103.812	3.402	40.824	7.199	86.388	2.871	34.452
HR PORTO NACIONAL	8.045	96.540	1.276	15.312	5.539	66.468	1.662	19.944	3.677	44.124	1.276	15.312
TOTAL	31.522	378.264	5.883	70.596	22.215	266.580	7.164	85.968	16.879	202.548	5.883	70.596
TOTAL GERAL	150.825	1.809.900	32.485	389.820	105.414	1.264.968	43.870	526.440	85.055	1.020.660	32.485	389.820

NOTA

1. As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
2. 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 de Araguaína;
3. Os quantitativos referentes às: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, foram computados juntamente com o Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;





ANEXO IV- DO 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
1	Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	Alvorada	25 dias corridos	05 dias corridos
2	Hospital de Regional de Araguaçu	Araguaçu	25 dias corridos	05 dias corridos
3	Hospital de Regional de Araguaína (incluso Radioterapia e Quimioterapia)	Araguaína	25 dias corridos	05 dias corridos
4	Casa de Apoio Glória Morais (Araguaína) - Albergue	Araguaína	25 dias corridos	05 dias corridos
5	CAPS Infantil - Araguaína	Araguaína	25 dias corridos	05 dias corridos
6	CAPS II - Araguaína	Araguaína	25 dias corridos	05 dias corridos
7	Hospital de Regional de Arapoema	Arapoema	25 dias corridos	05 dias corridos
8	Hospital de Regional de Arraias	Arraias	25 dias corridos	05 dias corridos
9	Hospital de Regional de Augustinópolis (inclusive Ambulatório)	Augustinópolis	25 dias corridos	05 dias corridos
10	Hospital de Regional de Dianópolis	Dianópolis	25 dias corridos	05 dias corridos
11	Hospital de Regional de Guaraí	Guaraí	25 dias corridos	05 dias corridos
12	Hospital de Regional de Gurupi	Gurupi	25 dias corridos	05 dias corridos
13	Hospital Regional de Miracema do Tocantins	Miracema do Tocantins	25 dias corridos	05 dias corridos
14	Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres	Palmas	25 dias corridos	05 dias corridos
15	Casa de Apoio Vera Lúcia - Albergue	Palmas	25 dias corridos	05 dias corridos
16	Hospital Dona Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assistência Mulher e a Criança)	Palmas	25 dias corridos	05 dias corridos
17	Casa da Gestante Bebê e Puérpera	Palmas	25 dias corridos	05 dias corridos
18	Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva	Palmas	25 dias corridos	05 dias corridos
19	Hospital de Regional de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros	Paraíso	25 dias corridos	05 dias corridos
20	Hospital de Regional de Pedro Afonso - Leônicio de S. Miranda	Pedro Afonso	25 dias corridos	05 dias corridos
21	Hospital de Regional de Porto Nacional	Porto Nacional	25 dias corridos	05 dias corridos





22	Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante - Tia Dede	Porto Nacional	25 dias corridos	05 dias corridos
23	Hospital de Regional de Xambioá	Xambioá	25 dias corridos	05 dias corridos

ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DA SECRETARIA DE SAÚDE COLOCADOS À DISPOSIÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

1. Hospital Regional de Araguaína:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor (R\$)
175834	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO C/ 04 BOCAS MARCA DALLAS COR BRANCO AUTOLIMPANTE S/ Nº DE SÉRIE	1.206,80
160896	normal	1486/2003	regular	01	FOGÃO A GÁS C/ 04 BOCAS TIPO DOMÉSTICO MARCA ATLAS BR COR BRANCO S/ Nº DE SÉRIE	233,00
278316	normal	0	regular	01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 02 BOCAS, COR PRETA, MODELO SPEED FIRE INDUSTRIAL, MARCA DAKO, Nº DE SÉRIE BA519391	259,90
354214	normal	-	regular	01	LIQUIDIFICAR INDUSTRIAL, CAPACIDADE 4 LITROS, MARCA VITALEX, MODELO L1-04, SÉRIE N. 03294	582,12
68836	normal	-	regular	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAP. APROX. DE 4 LITROS, MOD. T14SL, MARCA CROYDON, SÉRIE Nº 100539	400,00

2. Hospital e Maternidade Dona Regina:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

314416	normal	0	regular	01	EXAUSTOR PARA FUMAÇA SEM MARCA SEM Nº DE SÉRIE	250,00
174330	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL MARCA BRASTEMP MODELO BUG28ABBNA COR BRANCO CAP. 300 LITROS Nº DE SÉRIE JA2822750	800,00
176664	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL MARCA CONSUL MODELO CUU30CBHM CAP. 300 LITROS COR BRANCO Nº DE SÉRIE JE4340084	800,00
176698	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL MARCA CONSUL MOD. CVU30C88NA CAP. 300 LITROS COR BRANCO Nº DE SÉRIE JE4340083	800,00

3. Hospital Regional de Gurupi:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
180886	normal	3954	regular	01	EXAUSTOR P/ CÂMARA ESCURA AÇO CARBONO A PROVA DE LUZ 31X31CM MARCA BEM MODELO EX3 S/ Nº DE SÉRIE	399,20
194063	normal	-	regular	01	COIFA INDUSTRIAL ELÉTRICA EM AÇO INOX, COM ESTRUTURA EM AÇO INOX, SEM MARCA, SEM MODELO, SEM SÉRIE, MED. 250X100X63 CM	800,00
193946	normal	0	regular	01	FREEZER INDUSTRIAL MARCA GELOPER C/04 PORTAS VERTICAIS MODELO GRO 750 SERIE Nº 91 N 111 COR BRANCO.	700,00
384638	normal	2012/3055/002226	regular	01	FREEZER VERTICAL FROST FREE, COM CAPACIDADE DE 228 LITROS, COR BRANCO, MARCA BRASTEMP, MODELO BVR28GBBNA, SÉRIE Nº	2.188,00





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

					JL2757439	
68833	normal	-	regular	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAP. APROX. DE 4 LITROS, MOD. T14SL, MARCA CROYDON, SÉRIE Nº 100541	400,00
205106	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL COM 02 PORTAS COR BRANCA COM CAPACIDADE DE 340 LITROS COM RODAS MARCA REUBLY SEM MODELO SEM Nº DE SÉRIE MEDINDO 135X92X66 CM	800,00

4. Hospital Geral de Palmas:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
83744	normal		regular	01	FREEZER HORIZONTAL DIGITAL, CAP. 410 LITROS, 0 A -40C, COR CINZA, MARCA ILSHIN, MOD. DF-4514, SÉRIE 010186, GUDERO	8.000,00
188840	normal	4457/2004	bom	01	FREEZER HORIZONTAL, MARCA METALFRI, MODELO DA550, SÉRIE 1267297, CAP. 550 LITROS, COR BRANCO, 220 VOLTS, C/ 02 TAMPAS, MED. 110X175X75 CM.	1.650,00
187351	normal	2695/2004	regular	01	FOGÃO INDUSTRIAL, Á GÁS MODULAR C/ 04 BOCAS, S/ FORNO, MARCA COZIL, S/ MODELO, C/ ESTRUTURA EM AÇO INOX, MEDIDA 100X134X85 CM, S/ Nº DE SÉRIE	4.420,00
197247	normal	3891/2005	regular	01	FOGÃO ELÉTRICO A GÁS, MARCA MUELLER, MODELO FRATELLO, COR BRANCA, 4 BOCAS, 1 FORNO, SÉRIE FK4B04-018283/H05	287,00
197336	normal	3891/2005	regular	01	FOGÃO ELÉTRICO A GÁS, MARCA	287,00





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

					MUELLER, MODELO FRATELLO, COR BRANCA, 4 BOCAS, 1 FORNO, SÉRIE FK4B04-018102/H05	
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
437870	normal	2017/3055 /000106	novo	01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 ACENDEDORES, SENDO DUAS CHAMAS DUPLAS E DUAS SIMPLES, SEM FORNO, COM PINTURA ELETROSTÁTICA, MARCA ITAJOBÍ, MEDIDA 800X780X880 MM, SEM MODELO, SEM Nº DE SÉRIE	1.290,00
182092	normal	5855/05	bom	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS-10, COPO, HÉLICE E EIXO CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 10 LITROS, 110/220V, FREQUENCIA 60HZ, SÉRIE 005537	678,68
182093	normal	5855/05	bom	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS08, CAPACIDADE 8 LITROS, SÉRIE 010949	667,00
182095	normal	5855/05	bom	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS08, CAPACIDADE 8 LITROS, SÉRIE 010948	667,00
184129	normal	0	regular	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA METVISA, MODELO LQ - 10, CAP. 10 LITROS, SÉRIE 2356.	667,00
203020	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203021	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM	49,93





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

					ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	
203022	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203023	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203024	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93

1. Hospital Regional de Augustinópolis:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
196089	normal	0	regular	01	COIFA INDUSTRIAL ELÉTRICA EM AÇO INOX, ESTRUTURA EM AÇO INOX, S/MARCA, S/MODELO, MED. 200X98X120 CM	800,00

2. Hospital Regional de Dianópolis:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
201484	normal	0	regular	01	FORNO INDUSTRIAL A GÁS, MARCA VENÂNCIO, SEM MODELO, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, COR	600,00





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

					CINZA, SEM Nº DE SÉRIE.	
201113	normal	0	regular	01	EXAUSTOR EM AÇO INOX, MARCA SUGAR, S/ Nº DE SÉRIE.	150,00
201111	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/2 PORTAS MARCA CONSUL MODELO HD32L2, SÉRIE C2069751.	400,00

3. Hospital Regional de Guaraí:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
199787	normal	0	regular	01	FOGÃO INDUSTRIAL, COM 6 BOCAS, MARCA DAKO, MODELO COURAÇADO, COM 2 FORNOS, SEM SÉRIE	500,00
191278	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/ 02 TAMPAS COR BRANCO CAPACIDADE 400 LITROS MARC METALFRIO S/ MODELO S/ Nº DE SÉRIE.	600,00
370883	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL, MARCA CONSUL, MODELO CVU260DBBNA, COR BRANCA, CAPACIDADE 260 LITROS, SÉRIE Nº JM1899270.	1.548,90

4. Hospital Regional de Miracema:						
Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
200261	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO COM 04 BOCAS COR BEGE MARCA DALLAS MODELO ATLAS S/SÉRIE	150,00
191415	normal	0	regular	01	EXAUSTOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX, COM COIFA, MARCA SRQVIZ, SEM SÉRIE	300,00





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

5. Hospital Regional de Paraíso:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
197553	normal	0	regular	01	COIFA INDUSTRIAL EM AÇO INOX COM ESTRUTURA EM AÇO INOX SEM MARCA SEM MODELO MEDINDO 190X119X105 CM.	900,00

6. Hospital Regional de Porto Nacional:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
167836	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO, 04 BOCAS, MARCA ATENAS, MODELO AUTOLIMPANTE, COR BRANCA, S/ SÉRIE.	250,00
207626	normal	3683/2005	regular	01	FREEZER VERTICAL, MARCA ELECTROLUX, MODELO FE26, SÉRIE 55000710, CAP. 247 LITROS, COR BRANCA, CONGELAMENTO RÁPIDO, SISTEMA DEGELO FÁCIL, 4 CESTOS REMOVÍVEIS, 220 VOLTTS	1.098,00

7. Hospital e Maternidade Tia Dedé:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
167321	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO C/ 04 BOCAS MARCA DAKO MODELO MILLE COR MARROM S/ Nº DE SÉRIE	120,00

1. Hospital Regional de Araguaçu:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
207299	normal	0	regular	01	FREEZER MARCA METALFRI, C/ 4 PORTAS, S/ MODELO, COR BRANCA, C/	580,00





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

CAPACIDADE DE 420 LITROS, S/ SÉRIE

2. Hospital Regional de Arraias:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
201865	normal	0	regular	01	EXAUSTOR EM AÇO INOX COM COIFA SEM MARCA SEM Nº DE SÉRIE MED. 226X150X40 CM	150,00

3. Hospital Regional de Pedro Afonso:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
205106	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL COM 02 PORTAS COR BRANCA COM CAPACIDADE DE 340 LITROS COM RODAS MARCA REUBLY SEM MODELO SEM Nº DE SÉRIE MEDINDO 135X92X66 CM	800,00

4. Hospital Regional de Xambioá:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
392309	normal	2012/3055/000856	regular	01	EXAUSTOR PARA EMBUTIR EM PAREDE COM 50CM DE DIAMETRO, MARCA VENTI-DELTA, COM, TENSÃO DE 220V, POTÊNCIA DE 1/5 HP, COR CINZA, SEM Nº DE SÉRIE.	219,00
392310	normal	2012/3055/000856	regular	01	EXAUSTOR PARA EMBUTIR EM PAREDE COM 50CM DE DIAMETRO, MARCA VENTI-DELTA, COM, TENSÃO DE 220V, POTÊNCIA DE 1/5 HP, COR CINZA, SEM Nº DE SÉRIE.	219,00





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

392311	normal	2012/3055/000856	regular	01	EXAUSTOR PARA EMBUTIR EM PAREDE COM 50CM DE DIAMETRO, MARCA VENTI-DELTA, COM, TENSÃO DE 220V, POTÊNCIA DE 1/5 HP, COR CINZA, SEM Nº DE SÉRIE.	219,00
173601	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/ 01 TAMPA COR BRANCO CAP. 305 LITROS MARCA ELECTROLUX MODELO H300C Nº DE SÉRIE 041446	800,00
173602	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/ 01 TAMPA COR BRANCO CAP. 305 LITROS MARCA ELECTROLUX MODELO H300C Nº DE SÉRIE 41300018	800,00





ANEXO VI DO 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 iogurte ou mingau ou vitamina) Água de coco ou chá Suco de Frutas natural Gelatina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	10g
Água de coco	Gênero	litros	300ml
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moído	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Preparação	litros	100ml
iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	300ml

Colação (Para Pacientes Adulto e Infantil)

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros) Água de côco ou chá Gelatina Suco de Frutas natural
--

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação





Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de coco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moído	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Gênero	litros	100ml
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	300ml

Almoço
Sopa padrão(Liquidificada)
Sobremesa: Gelatina (sabores variados)
Suco de frutas natural (sabores variados) ou água de côco

Jantar
Sopa padrão (Liquidificada)
Sobremesa: Gelatina (sabores variados)
Suco de frutas natural (sabores variados) ou água de côco

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou Jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Margarina	Gênero	Kg	5g
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml





Sal	Gênero	kg	2g
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Tomate	Gênero	kg	5g

Sobremesa	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Gelatina	Preparação		

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Preparação	litros	300ml

LANCHE
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) ou mingau ou vitamina ou outros)
Água de côco ou chá
Gelatina
Suco de Frutas natural

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE





Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina	Preparação	litros	300ml

CEIA

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros)
Água de côco ou chá
Gelatina
Suco de Frutas natural

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da CEIA

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml





Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas	Preparação	litros	300ml

DIETA LEVE PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL

Desjejum
Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja ou mingau ou vitamina ou outros)
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite
Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina
Fruta natural
Geléia

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Café torrado e moido	Preparação	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Frutas	Gênero	kg	100g
Gelatina	Gênero	litros	100ml
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	300ml
Torradas	Gênero	kg	40g

Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)





Vitamina de frutas, suco natural de frutas, mingau ou outros

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação

Colação/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
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)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar





Temperos/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			
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





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Carne de soja texturizada	Gênero	kg	100g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção ou substituir por uma Preparação de ovo)			

Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora	Gênero	Kg	150g
Batata inglesa	Gênero	Kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	Preparação	kg	150g
Legumes (bem cozidos)	Gênero	kg	130g

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Acelga	Gênero	kg	5g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Brócolis	Gênero	kg	5g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g





Chuchú	Gênero	kg	30g
Couve flor	Gênero	kg	5g
Couve manteiga	Gênero	kg	5g
Ervilhas secas	Gênero	kg	10g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Mandioca	Gênero	kg	30g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Repolho Branco	Gênero	kg	5g
Repolho Roxo	Gênero	kg	5g
Tomate	Gênero	kg	5g
Vagem	Gênero	kg	30g
Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Doce em pasta (variados)	Gênero	kg	50g
Frutas	Gênero	kg	100g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Manjar	Preparação	kg	100g
Pudim	Preparação	kg	100g

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
		de Medida	Per capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Preparação	litros	200ml





LANCHE da tarde

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou iogurte ou vitaminas de frutas ou mingau ou outros)
Bolacha (água e Sal) ou bolacha de Maisena ou Bolacha de Leite ou torradas
Fruta natural
Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina
Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Frutas	Gênero	kg	150g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Torradas	Gênero	kg	40g





Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

Ceia

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou chá ou mingau ou outros)
Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros
Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bolacha (água e Sal) ou de Leite ou de Maisena	Gênero	kg	40g
Chá	Preparação	kg	200ml
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g

DIETA BRANDA PARA PACIENTES ADULTO E INFANTIL

Desjejum

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou iogurte ou vitaminas de frutas ou mingau ou outros)
Fruta natural (de consistência macia e sem casca ou cozida e sem casca)
Geléia ou requeijão ou margarina
Pão (francês ou de forma ou bisnaga , bolo ou cuscuz ou outros)





Suco de frutas natural ou água de côco ou chá

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Cuscúz	Preparação	kg	50g
Frutas (de consistência macia ou cozida)	Gênero	kg	150g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão de fôrma	Gênero	kg	25g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou 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 sopas variadas

Guarnição - a base de legumes ou vegetais cozidos ou massas

Salada: legumes cozidos

Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca)

Suco de frutas natural (sabores variados)

Jantar

Arroz

carne bovina ou aves ou peixes ou carne de soja texturizada

Caldo de feijão ou sopas variadas

Guarnição - a base de legumes ou vegetais cozidos ou massas

Salada: legumes cozidos

Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca)

Suco de frutas natural (sabores variados)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) – opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Cebola	Gênero	kg	13g





Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Creme de Leite	Gênero	Kg	20g
Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Margarina	Gênero	Kg	5g
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	20g
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	105g

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Feijão (carioca, preto e outros) Para produção de caldo	Gênero	kg	52g

Carne/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão mole)	Gênero	kg	160g
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	150g
Carne (bovina tipo Fígado)	Gênero	kg	110g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	170g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	150g
Carne de soja texturizada	Gênero	kg	100g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	Gênero	kg	270g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
Peixe em postas	Gênero	kg	150g
Peixe em filé	Gênero	kg	130g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção)			





Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora	Gênero	Kg	150g
Batata inglesa	Gênero	Kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	Preparação	kg	150g
Legumes	Gênero	kg	130g
Massa alimentícia fresca para nhoque	Gênero	Kg	200g
Massa alimentícia seca	Gênero	kg	80g
A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal			

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	130g
Abobrinha verde	Gênero	kg	120g
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Berinjela	Gênero	kg	100g
Beterraba	Gênero	kg	100g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Chuchú	Gênero	kg	130g

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g





Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Tomate	Gênero	kg	5g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Banana Maçã	Gênero	kg	100g
Banana Nanica	Gênero	kg	150g
Banana Prata	Gênero	kg	100g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Formosa	Gênero	kg	200g
Manjar	Preparação	kg	100g
Pudim	Preparação	kg	100g

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas não ácidas)	Gênero	litros	200ml

LANCHE da tarde
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) ou mingau ou vitamina
Fruta natural (de consistência macia e sem casca ou cozida e sem casca)
Geléia ou requeijão ou margarina
Pães variados ou bolo ou outros
Suco ou água de Côco ou Gelatina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE da tarde
--

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml





Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Fruta natural (de consistência macia esem casca ou cozida e sem casca)	Gênero	kg	150g
Gelatina	Gênero	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
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





Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

DIETA GERAL PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL E ACOMPANHANTE ADULTO

Desjejum
Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros)
Fruta natural
Geléia ou requeijão ou margarina ou frios
Suco de frutas natural ou água de côco ou chá
Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou cuscuz ou beiju ou bolo ou outros)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Beijú	Preparação	kg	50g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Cuscúz	Preparação	kg	50g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Frutas	Gênero	kg	150g
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Presunto magro	Gênero	kg	30g





Queijo tipo Mussarela	Gênero	kg	25g
Queijo tipo Prato	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml
Vitamina de frutas	Preparação	litros	200ml

Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou 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
Vitamina de frutas	Preparação	litros	200ml

Almoço

Arroz

Carne bovina ou aves ou peixes

Feijão ou leguminosas ou sopas variadas

Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas

Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas

Sobremesas: Frutas (variadas) ou doces (variados)

Suco de frutas natural (sabores variados)





Jantar
Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes
Feijão ou leguminosas ou sopas variadas
Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas
Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas
Sobremesas: Frutas (variadas) ou doces (variados)
Suco de frutas natural (sabores variados)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Caldo (carne, galinha e outros)	Gênero	Kg	5g
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Creme de Leite	Gênero	Kg	20g
Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Limão	Gênero	kg	15g
Lingüiça Calabresa	Gênero	Kg	50g
Louro seco	Gênero	kg	2g
Margarina	Gênero	Kg	5g
Molho shoyo	Gênero	litros	8 ml
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Orégano seco	Gênero	kg	2g
Pimenta do Reino (em Pó)	Gênero	kg	1g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Queijo parmesão	Gênero	kg	10g
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	75g
Toucinho defumado (bacon)	Gênero	kg	30g





Vinagre de vinho	Gênero	kg	5ml
------------------	--------	----	-----

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	105g

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
		de Medida	Per capita
Feijão (carioca, preto e outros)	Gênero	kg	52g

Leguminosa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Lentilha, soja, grão de bico, fava, ervilhas secas	Gênero	kg	50g

Carne/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão mole)	Gênero	kg	160g
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	150g
Carne (bovina tipo Fígado)	Gênero	kg	110g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	170g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	150g
empanado de frangos (composto de peito de frango)	Gênero	kg	170g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	Gênero	kg	270g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
Lingüiça de frango	Gênero	kg	180g
Peixe em postas	Gênero	kg	150g
Peixe em filé	Gênero	kg	130g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção)			

Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de	Consumo Per Capita
--	---------------	------------	--------------------





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

		Medida	
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
A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal			

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	130g
Abobrinha verde	Gênero	kg	120g
Acelga	Gênero	kg	80g
Alface crespa ou lisa	Gênero	kg	80g
Almeirão	Gênero	kg	80g
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Berinjela	Gênero	kg	100g
Beterraba	Gênero	kg	100g
Brócolis	Gênero	kg	150g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Chuchú	Gênero	kg	130g
Couve flor	Gênero	kg	130g
Couve manteiga	Gênero	kg	120g
Mandioca	Gênero	kg	150g
Milho	Gênero	kg	60g
Pepino Comum	Gênero	kg	100g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Repolho Branco	Gênero	kg	120g
Repolho Roxo	Gênero	kg	120g
Tomate	Gênero	kg	70g





Vagem	Gênero	kg	100g
-------	--------	----	------

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Acelga	Gênero	kg	5g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Brócolis	Gênero	kg	5g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Couve flor	Gênero	kg	5g
Couve manteiga	Gênero	kg	5g
Ervilhas secas	Gênero	kg	10g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Mandioca	Gênero	kg	30g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Repolho Branco	Gênero	kg	5g
Repolho Roxo	Gênero	kg	5g
Tomate	Gênero	kg	5g
Vagem	Gênero	kg	30g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	150g
Banana Maçã	Gênero	kg	100g
Banana Nanica	Gênero	kg	150g
Banana Prata	Gênero	kg	100g
Doce em pasta (variados)	Gênero	kg	50g





Gelatina	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Formosa	Gênero	kg	200g
Manga Tomi	Gênero	kg	100g
Manjar	Preparação	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	300g
Melão	Gênero	kg	250g
Pudim	Preparação	kg	100g
Salada de frutas	Preparação	kg	150g
Tangerina	Gênero	kg	100g

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Gênero	litros	200ml

LANCHE da tarde
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte) ou mingau ou vitaminas ou outros Pães variados ou bolo ou 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

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Fruta natural	Gênero	kg	150g





Gelatina	Gênero	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Mangulão	Preparação	kg	60g
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Misto	Preparação	kg	85g
Pão de queijo	Preparação	kg	130g
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Presunto magro	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Mussarela	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Prato	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Salgados	Preparação	kg	60g
Sanduíche	Preparação	kg	100g
Suco de Frutas Natural	Gênero	Litros	200ml
Torta salgada	Preparação	kg	60g
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

Ceia

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja) ou mingau ou vitaminas ou chá
Pães variados ou bolo ou Bolachas ou torradas e outros
Geléia ou requeijão ou margarina
Pães variados ou bolo ou outros

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g





Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	kg	200ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL

Desjejum
Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros)
Suco de frutas natural ou água de côco ou chá
Fruta natural
Geléia ou requeijão ou margarina ou frios
Pão (francês ou de forma ou bisnaga cuscuz, bolo, beiju ou outros)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Beijú	Preparação	kg	50g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Cuscúz	Preparação	kg	50g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g





Frutas	Gênero	kg	150g
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 (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

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 seco	Gênero	kg	2g
Margarina	Gênero	Kg	5g
Molho shoyo	Gênero	litros	8 ml
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Orégano seco	Gênero	kg	2g
Pimenta do Reino (em Pó)	Gênero	kg	1g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Queijo parmesão	Gênero	kg	10g
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	75g





Vinagre de vinho	Gênero	kg	5ml
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	105g

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Feijão (carioca, preto e outros)	Gênero	kg	52g

Leguminosa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Lentilha, soja, grão de bico, fava, ervilhas secas	Gênero	kg	50g

Carne ou 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
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
Pimentão	Gênero	kg	20g
Repolho Branco	Gênero	kg	120g
Repolho Roxo	Gênero	kg	120g
Tomate	Gênero	kg	70g
Vagem	Gênero	kg	100g





Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Acelga	Gênero	kg	5g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Brócolis	Gênero	kg	5g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Couve flor	Gênero	kg	5g
Couve manteiga	Gênero	kg	5g
Ervilhas secas	Gênero	kg	10g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Mandioca	Gênero	kg	30g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Queijo Parmesão	Gênero	kg	10g
Repolho Branco	Gênero	kg	5g
Repolho Roxo	Gênero	kg	5g
Tomate	Gênero	kg	5g
Vagem	Gênero	kg	30g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	150g
Banana Maçã	Gênero	kg	100g
Banana Nanica	Gênero	kg	150g
Banana Prata	Gênero	kg	100g
Doce em pasta (variados)	Gênero	kg	50g
Gelatina	Preparação	litros	100ml





Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Formosa	Gênero	kg	200g
Manga Tomi	Gênero	kg	100g
Manjar	Preparação	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	300g
Melão	Gênero	kg	250g
Pudim	Preparação	kg	100g
Salada de frutas	Preparação	kg	150g
Tangerina	Gênero	kg	100g

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Gênero	litros	200ml

MERENDA da tarde

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros)
Pães variados ou bolo ou manguão, Salgados elaborados assados, tortas, sanduíches ou outros
Geleia ou requeijão ou margarina ou frios
Suco de fruta natural ou água de côco ou gelatina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Fruta natural	Gênero	kg	150g
Gelatina	Preparação	litros	100ml





Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
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
Sanduiche	Preparação	kg	100g
Suco de Frutas Natural	Gênero	Litros	200ml
Torta salgada	Preparação	kg	60g
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

Ceia

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou outros) ou chá
Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros
Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	kg	200ml





Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

Dieta Hipocalórica para Pacientes Adulto e Infantil

Desjejum
Leite desnatado com achocolatado diet
Café ou chá sem Açúcar
Fruta natural
Margarina light ou geleia diet
Pão (1 fatia de forma integral ou 1 fatia de torrada light ou 2 biscoitos água e sal ou outros)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Adoçante (sachê)	Gênero	kg	20g
Alimento achocolatado em pó sem Açúcar	Gênero	kg	20g
Biscoito água e sal	Gênero	kg	16g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Frutas	Gênero	kg	100g
Leite desnatado	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal light ou geleia diet	Gênero	kg	5g
Pão de fôrma integral sem Açúcar	Gênero	kg	25g
Torrada light	Gênero	kg	25g

Colação (Para Pacientes Adulto e Infantil)





Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Papaia	Gênero	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	100g
Melão	Gênero	kg	100g
Tangerina	Gênero	kg	100g

Almoço

Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos
Guarnição - vegetais folhosos cozidos ou Legumes cozidos
Salada: Folhas a vontade
Sobremesas: Frutas ou gelatina diet
Suco de frutas natural sem Açúcar

Jantar

Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos
Guarnição - vegetais folhosos cozidos ou Legumes cozidos
Salada: Folhas a vontade
Sobremesas: Frutas ou gelatina diet
Suco de frutas natural sem Açúcar

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
--	---------------	-------------------	--------------------





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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
Peixe em postas	Gênero	kg	100g
Peixe em filé	Gênero	kg	100g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção)			





Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Legumes cozidos	Gênero	kg	90g
Vegetais folhosos cozidos	Gênero	kg	60g
A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal			

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Acelga	Gênero	kg	80g
Alface crespa ou lisa	Gênero	kg	80g
Almeirão	Gênero	kg	80g
Couve manteiga	Gênero	kg	120g
Repolho Branco	Gênero	kg	120g
Repolho Roxo	Gênero	kg	120g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Papaia	Gênero	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	100g
Melão	Gênero	kg	100g
Tangerina	Gênero	kg	100g

MERENDA da tarde/Adultos
Café ou chá sem Açúcar Fruta natural ou gelatina diet Margarina light ou geleia diet Pão (1 fatia de forma integral ou 1 fatia de torrada light ou 2 biscoitos água e sal ou outros) Suco de frutas natural





Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Adoçante (sachê)	Gênero	kg	20g
Biscoito água e sal	Gênero		16g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Frutas	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Iogurte desnatado	Gênero	kg	100g
Leite desnatado	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal light ou geleia diet	Gênero	kg	5g
Pão de forma integral sem Açúcar	Gênero	kg	25g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	200ml
Torrada light	Gênero	kg	25g
Ceia			
Frutas (porção pequena)			

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Papaia	Gênero	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	100g
Melão	Gênero	kg	100g
Tangerina	Gênero	kg	100g





Opções Preparadas e Preparações Padrão

Chá de Ervas Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Erva doce	Gênero	kg	2,5g
Erva cidreira	Gênero	kg	2,5g
Camomila	Gênero	Kg	2,5g
Erva mate	Gênero	kg	2,5g

Mingau Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Leite de vaca tipo C	Gênero	Lt	200ml
Amido de milho	Gênero	Kg	10g
Floco de Arroz (para preparo de Mingau)	Gênero	kg	10g
Floco de Milho (para preparo de Mingau)	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g

Purê Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Mandioquinha	Gênero	Kg	150g
Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta)	Gênero	litros	20ml
Margarina	Gênero	kg	5g
Creme de Leite	Gênero	kg	10g
Sal refinado	Gênero	kg	0,5g





Vitamina Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta)	Gênero	litros	110ml
Açúcar	Gênero	kg	10g
Banana	Gênero	Kg	30g
Mamão	Gênero	kg	50g
Maçã	Gênero	kg	20g

Gelatina Padrão 100ml			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Mistura para preparo de Gelatina (sabores variados)	Gênero	kg	20g
Mistura para preparo de Gelatina Diet (sabores variados)	Gênero	kg	20g

Sobremesa Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta)	Gênero	Litros	20ml
Mistura para preparo de Manjar	Gênero	kg	50g
Pó para preparo de Pudim (sabores variados)	Gênero	kg	20g
Doce em pasta (sabores variados)	Gênero	kg	50g
Queijo tipo fresco	Gênero	Kg	30g

Suco Padrão 200ml			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar	Gênero	kg	20g
Adoçante	Gênero	Kg	2g
Polpa de Abacaxi	Gênero	Kg	60g
Polpa de Acerola	Gênero	Kg	50g
Polpa de Cajá	Gênero	Kg	60g
Polpa de Cajú	Gênero	Kg	50g
Polpa de Goiaba	Gênero	Kg	50g





Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Polpa de Manga	Gênero	Kg	50g
Polpa de Marujá	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 Marujá	Gênero	Kg	90g
Polpa de Tamarino	Gênero	Kg	75g



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

ÁGUA		Outubro/2017		Novembro/2017		Dezembro/2017	
SEQ	UNIDADE HOSPITALAR	Consumo M³	Valor (R\$)	Consumo M³	Valor (R\$)	Consumo M³	Valor (R\$)
1	Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	*	*	*	*	*	*
2	Hospital e Maternidade Dona Regina	2.326	44.807,81	2.166	41.926,99	2.203	41.222,45
3	Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres	10.752	208.291,45	10.508	202.444,36	9.914	186.007,78
4	Hospital Infantil Público de Palmas Dr. Hugo	667	13.907,73	587	11.355,73	586	11.251,42
5	Hospital Materno Infantil Tia Dedé	463	8.738,42	472	9.488,56	466	8.575,36
6	Hospital Regional de Araguaçu	281	2.995,82	254	2.699,58	230	2.352,71
7	Hospital Regional de Araguaína	3.552	68.703,17	3.681	73.262,70	3.688	68.480,98
8	Hospital Regional de Arapoema	140	1.446,25	162	1.676,76	157	1.587,20
9	Hospital Regional de Arraias	393	3.932,01	388	4.383,59	139	1.453,70
10	Hospital Regional de Augustinópolis	710	7.404,55	836	8.675,46	995	9.505,85
11	Hospital Regional de Dianópolis	460	4.897,71	534	5.919,35	513	5.434,66
12	Hospital Regional de Guaraí	711	13.543,41	697	13.268,65	601	11.096,47
13	Hospital Regional de Gurupi	2.159	41.727,67	2.177	42.095,95	2.184	40.956,98
14	Hospital Regional de Miracema	680	7.295,92	623	6.684,54	555	5.965,87
15	Hospital Regional de Paraíso	1.285	14.734,42	1.146	12.829,51	914	9.428,81
16	Hospital Regional de Pedro Afonso	294	1.198,50	452	1.958,70	285	1.207,20
17	Hospital Regional de Porto Nacional	1.201	23.979,44	1.132	21.717,66	1.003	18.640,84
18	Hospital Regional de Xambioá	282	3.002,79	291	3.072,37	265	2.829,52

NOTA

1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória de Moraes, CAPS II e CAPS INFANTIL (todos em Araguaína) o desconto de água a que se refere o item 13.13.c. 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.

Página 146 de 225



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

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

2. No estabelecimento: Casa de Apoio Vera Lúcia (Palmas) o desconto de água a que se refere o item 13.13.c. 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 deste EAS.
3. No estabelecimento: Casa da Gestante, Bebê e Puérpera (Palmas) o desconto de água a que se refere o item 13.13.c. desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de água ao Hospital e Maternidade Dona Regina. Não será descontado da fatura de água da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera uma vez que o serviço não será prestado nesse local, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de água deste EAS.
4. O desconto de água a que se refere o item 13.13.c. desse Termo de Referência não será efetivado no Hospital de Alvorada já que essa unidade hospitalar usa poço artesiano, ocorre que a Secretaria da Saúde já solicitou a ligação da água na rede pública, dessa maneira, quando ligado, o desconto será efetivado como nas demais unidades.



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

ENERGIA		Outubro/2017		Novembro/2017		Dezembro/2017	
SEQ	UNIDADE HOSPITALAR	Consumo kWh	Valor (R\$)	Consumo kWh	Valor (R\$)	Consumo kWh	Valor (R\$)
1	Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	13.792	8.560,84	11.793	7.780,03	7.079	4.702,06
2	Hospital e Maternidade Dona Regina	127.219	72.029,93	106.642	65.649,54	100.344	58.360,38
3	Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres	658.794	366.956,40	544.750	335.530,35	514.681	285.645,57
4	Hospital Infantil Público de Palmas Dr. Hugo	49.015	30.948,20	37.569	25.821,65	35.000	21.965,64
5	Hospital Materno Infantil Tia Dedé	50.739	29.489,17	36.703	23.994,31	30.981	19.442,77
6	Hospital Regional de Araguaçu	16.260	10.113,53	12.810	8.509,05	10.530	6.937,68
7	Hospital Regional de Araguaína	274.707	164.664,22	228.604	147.689,79	220.659	127.826,91
8	Hospital Regional de Arapoema	14.418	8.628,96	11.172	8.094,19	8.000	6.862,46
9	Hospital Regional de Arraias	15.917	10.070,02	13.726	9.242,17	8.568	7.727,12
10	Hospital Regional de Augustinópolis	50.860	35.176,16	46.632	33.870,72	44.636	29.922,75
11	Hospital Regional de Dianópolis	20.947	13.167,43	15.037	10.544,68	18.726	11.594,40
12	Hospital Regional de Guaraí	39.538	25.171,80	32.820	22.454,57	28.321	19.718,55
13	Hospital Regional de Gurupi	134.559	83.194,99	109.389	76.566,41	104.527	70.315,35
14	Hospital Regional de Miracema	46.162	28.469,80	37.860	25.159,73	32.109	21.485,35
15	Hospital Regional de Paraíso	108.358	67.324,52	67.957	46.495,90	57.751	36.313,47
16	Hospital Regional de Pedro Afonso	29.562	16.810,02	24.559	14.744,91	19.908	11.637,46
17	Hospital Regional de Porto Nacional	90.449	52.404,14	65.942	43.194,50	70.609	43.564,69
18	Hospital Regional de Xambioá	30.158	17.893,14	25.046	15.886,37	20.276	13.198,62

NOTA

1. 1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória Moraes, CAPS II e CAPS INFANTIL (ambos em Araguaína), Casa de Apoio Vera Lúcia (Palmas) e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera (Palmas) o desconto de energia a que se refere o item 13.13.d. desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de energia ao Hospital de Referência de Araguaína, Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP) e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente. Não será descontado das faturas de energia dos outros estabelecimentos (Casas de Apoio, CAPS e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera) 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- DO 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 seguintes utensílios para servir pacientes, visa manter a qualidade, segurança e diminuir o risco de contaminações no transporte.



Marmita de Isopor com 3 divisórias

Medida: 27,5cm x 21,5cm x 5,2 cm

Marmita de isopor fabricada em poliestireno expandido ATÓXICO.



Marmita de Isopor Redonda

Diversos tamanhos

Marmita de isopor fabricada em poliestireno expandido ATÓXICO.



Talheres descartáveis inquebráveis

Fabricado em poliestireno resistente

Kits higienicamente embalados, contendo garfo, faca e



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**

**SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE**

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470



Copos descartáveis com tampa

Diversos volumes para servir
bebidas frias.



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.

SCL/DL



GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS

SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

ANEXO X - DO TERMO DE REFERÊNCIA

COMPOSIÇÃO DOS LOTES

LOTE 1	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ Ano
HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAINA/CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	261	94.654	1.135.848
HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA	28	3.704	44.448
HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINOPOLIS	115	22.467	269.604
HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ	28	6.413	76.956
CAPS II	-	4.708	56.496
CAPS INFANTIL	-	3.366	40.392
TOTAL	432	135.312	1.623.744
LOTE 2	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ Ano
HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS	32	17.112	205.344
HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA	353	115.541	1.386.492
TOTAL	385	132.653	1.591.836
LOTE 3	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ Ano
HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS/CASA DA GESTANTE BEBÊ E PUÉRPERA	124	46.363	556.356
HOSPITAL REGIONAL DE GUARAI	58	8.156	97.872
HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA	70	12.513	150.156
HOSPITAL REGIONAL DE PARAISO	98	19.465	233.580
HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO	32	6.126	73.512
TOTAL	382	92.623	1.111.476
LOTE 4	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ Ano
HOSPITAL DE PEQ. PORTE DE ALVORADA	23	3.061	36.732
HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE	49	12.527	150.324
HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUACU	30	4.513	54.156
HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS	49	4.878	58.536
HOSPITAL REGIONAL DE DIANOPOLIS	39	6.018	72.216
HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI	120	37.074	444.888

SCL/DL

Página 152

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753



GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS

SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL	101	21.475	257.700
TOTAL	411	89.546	1.074.552
TOTAL GERAL	1.610	450.134	5.401.608

NOTA

1. Os quantitativos das refeições poderão ser remanejados entre unidades do mesmo lote, conforme a necessidade.
2. Os quantitativos referentes às: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, foram computados juntamente com o Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
3. As alimentações deverão ser entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e deverão ser preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente. É responsabilidade da Contratada realizar o transporte entre os EAS;
4. O serviço de produção de refeições referente ao Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, serão realizados no Hospital de Referência Araguaína e deverão ser entregues pela Contratada nessas unidades (CAPS II e CAPS Infantil). É responsabilidade da Contratada realizar o transporte entre os EAS;
5. As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
6. As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPSII 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 de Araguaína;

SCL/DL

Página 153

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753



GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS

SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

ANEXO XI -DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELOS DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

MODELO A

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Declaro ter visitado a Unidade _____ conforme previsto no Termo de Referência Nº 36/2018/SES/SGEI/DI/GCTR (SGD: 2018/30559/049981), 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 do presente Termo.

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: _____

SCL/DL

Página 154

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

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



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**

**SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE**

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

MODELO B

DECLARAÇÃO

Declaro, para atender exigências do Termo de Referência Nº 36/2018/SES/SGEI/DI/GCTR (SGD: 2018/30559/049981), referente ao objeto, _____ que tenho pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais para cumprimento das obrigações, objeto do mencionado Termo, 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)

SCL/DL

Página 155

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753





ANEXO III

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, **Renato Jayme da Silva**, brasileiro, residente e domiciliado nesta capital, nomeado Secretário da Saúde, pelo Ato Governamental de nº. 579 – NM. publicado no Diário Oficial do Estado nº. 5.095, de 19 de abril de 2018, 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 a contratação de Pessoa(s) Jurídica(s) para 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), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos ambientes das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais da rede Estadual de Saúde determinados na Relação de Endereços constantes do Anexo I deste Termo de Referência, no prazo e nas condições a seguir ajustadas, decorrentes do Pregão Eletrônico nº XXX/2018, 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/2018, conforme Processo nº 2018/30550/002470 parte integrante deste Contrato, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

Item	Qtd	Und	Especificações	Preço Unitário	Preço Global
VALOR TOTAL					

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA)

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela aquisição do(s) produto(s) o valor total de R\$ (.....).

SCL/DL



CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Fonte de Recursos: F-250/F-102 - conforme quadro abaixo			
Natureza da Despesa: 3.3.90.39			
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:		1165 - Saúde Mais Perto de Você	
Ação/Orçamento:		Oferta da assistência à saúde de média e alta complexidade direta ao cidadão	
Classificação Orçamentária:		30550 10.302.1165.4113	
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1	Hospital Regional de Alvorada	F-250 F-102	1968
2	Hospital Regional de Araguaçu		1626
3	Hospital Regional de Araguaína		1627
4	Hospital Regional de Arapoema		1628
5	Hospital Regional de Arraias		1629
6	Hospital Regional de Augustinópolis		1630
7	Hospital Regional de Dianópolis		1631
8	Hospital Regional de Guaraí		1632
9	Hospital Regional de Gurupi		1633
10	Hospital Regional de Miracema		1634
11	Hospital Geral de Público de Palmas		1635
12	Hospital e Maternidade Dona Regina Siqueira Campos		1625
13	Hospital Infantil Público de Palmas		1059
14	Hospital Regional de Paraíso		1636
15	Hospital Regional de Pedro Afonso		1915
16	Hospital Regional de Porto Nacional		1637
17	Hospital Materno Infantil Tia Dedé		1914
18	Hospital Regional de Xambioá		1638
19	Casa de Apoio Vera Lúcia		1635
20	Casa de Apoio Glória Moraes		1627
21	Casa da Gestante Bebê e Puérpera		1625
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1	CAPS II – Araguaína	F-250	1109
2	CAPS Infantil Araguaína	F-102	
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:		1165 – Saúde Mais perto de você.	
Ação/Orçamento:		4029 - Coordenação da Rede de Atenção à Saúde	
Classificação Orcamentária:		30550 10.302.1165.4029	

CLÁUSULA TERCEIRA – METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL

3.1. Descrição dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Convencional:



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

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

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

a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

b) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

e) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

f) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

g) Coleta de amostras da alimentação preparada;

h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;

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

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

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

3.4. 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.

3.5. Fornecer alimentação avulsa, tais como:

a) Água de coco;

b) Iogurte;

c) Bebida láctea com sabor;

d) Bebida à base de extrato de soja;

e) Água mineral restritamente para pacientes imunodeprimidos;

f) Suco embalagem longa vida restritamente para pacientes imunodeprimidos;

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

3.6. 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 (quarenta e quatro) horas semanais.

3.7. Cardápio de Alimentação Convencional

3.7.1. 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 VI, 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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
AB	CD	EF	AB	CD	EF	AB	CD	EF	AB	CD	EF

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

f) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (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 dos (as) 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.

3.8. Tipos de Cardápios por Grupo de Clientes/Comensais:



TIPO DE CARDÁPIO E REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO
Refeições para os Funcionários	a) Cardápio variado, com preparações padronizadas por fichas técnicas, boa apresentação, com opções para o prato principal; b) Cardápio do almoço e jantar contendo duas opções de salada (cozida - vegetal B; e crua – vegetal A) guarnição (Vegetal C, Massas, Farinhas, etc.) arroz, feijão, prato protéico, suco de polpa e sobremesa (alternar frutas e doces variados). c) Educação nutricional no refeitório (cartazes, folders, banners, etc.), cardápio diferenciado aos funcionários portadores de patologias crônicas ou pós-cirúrgicos dietas especiais para o funcionário, ele deverá informar ao SND da contratada sua escala, mensalmente, junto com um atestado médico confirmando tal necessidade. d) Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante; e) Oferecer durante a distribuição das refeições temperos tipo molho de pimenta em conserva, farinha de mandioca, azeite, vinagre, sal, todos industrializados.
Refeições para Crianças menores de 2 anos	a) Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos. b) As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial; com variedade em todas as refeições, e em todas as preparações. c) Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios; d) Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. e) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária.
Refeições para Crianças de 2 a 12 anos	a) O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança; b) A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão



	do adulto, mas reserva algumas particularidades como aceitação, devendo incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados, cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas; c) É capacitada a escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento a anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante, acompanhado de um aumento na ingestão alimentar; d) Em relação ao cardápio de dieta geral de adulto, a alimentação geral de pacientes infantis deverá ser acrescida de uma colação; e) A textura dos alimentos deve ser adequada, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações; f) A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada as suas necessidades fisiológicas e patológicas. g) Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. h) Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária
Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos	a) A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral ou dos funcionários, podendo ser adaptado a realidade de cada unidade hospitalar; b) A dieta geral destinada aos acompanhantes distribuídos em 4 (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.

3.9. Tipos de Dietas de Alimentação Convencional:

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

Tipo de Dieta	Características
---------------	-----------------



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Dieta Geral Paciente Adulto	Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais: d) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. e) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. f) Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.
Dieta Branda	Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: f) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica; g) Distribuição: 6 (seis) refeições diárias; h) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica; i) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral; j) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: l. Incluir apenas o caldo do feijão; l. Não incluir vegetais crus nas saladas; l. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, deverão ser servidas depois de cozidas; k. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; k. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
Dieta Pastosa	Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: f) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa; g) Distribuição: 6 (seis) refeições; h) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. i) 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. j) Com base na avaliação nutricional e de aceitação do paciente, incluir, sempre que necessário suplemento e/ou módulos (fornecidos pela SES/TO) para fornecer aporte calórico adequado ao paciente determinados pela equipe de nutrição da contratante.
Dieta Leve	Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	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: g) Consistência: semilíquida. h) Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia). i) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. j) 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.). k) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde. l) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais (fornecidos pela SES-TO), a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
Dieta Líquida ou Líquida - Pastosa	Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: d) Consistência: líquida - pastosa, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida ou líquida - pastosa. e) Distribuição: 6 (seis) refeições diárias. f) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais (fornecido pela SES-TO) a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.
Dietas para Diabéticos	Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, 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, líquida - pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando: f) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela equipe



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	de nutricionistas do Contratante e em quantidade determinada pelo mesmo; g) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/1/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"; h) No lanche e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta; i) 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 20g por dia; j) As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios e integrais sempre que houver restrições ao total calórico; Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.
Dietas Hipossódicas	Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).
Dietas Hiperproteicas e Hiperclorídica	Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos: e) No desjejum - frios ou geleia; f) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado; g) 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 (fornecidos pela SES-TO) em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário. h) 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	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 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g.
Outras Dietas Especiais	Deverá ter padronizado cardápio para outras dietas como: constipastes, sem irritantes, sem lactose, sem glúten, líquida completa, líquidos claros, líquida de prova, líquida mínima de resíduos, hipocalêmica, definidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do estabelecimento assistencial de saúde, onde a contratada prestará o serviço.
Dietas para Imunodeprimidos	É proibido oferecer ao paciente imunodeprimido alimentos crus e mal cozidos e água não mineral. Proceder higienização rigorosa das mãos e utensílios que tiverem contato com os alimentos cozidos. Quando não for possível ofertar frutas que sejam consumidas sem casca, deve ser retirada a casca para evitar contaminação. Os sucos de frutas devem ser do tipo longa vida e a água mineral deve ser ofertados em embalagens individual restritamente pra esse grupo de pacientes.

3.10. 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 VI, 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 (doze) 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 (dois) a 12 (doze) anos	
Tipo de	Tipo de Dieta



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Refeição	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
6. Ceia	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Infantil menor de 2 (dois) anos
Tipo de Refeição
1. Suco de Frutas
2. Papa Doce
3. Chá de Ervas
4. Papa Salgada

Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Infantil menor de 2 (dois) anos

Observação:

- Nos itens 1 (um) e 3 (três) será cobrado o valor correspondente a 30% da refeição "Desjejum";
- Nos itens 2 (dois) e 4 (quatro) será cobrado o valor de 30% da refeição com o menor valor, qual seja "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.

Grupo de Comensais/Clientes: Acompanhantes
Tipo de Refeição
1. Desjejum
2. Almoço
3. Jantar

Grupo de Comensais/Clientes: Funcionários
Tipo de Refeição
1. Desjejum
2. Almoço
3. Lanche
4. Jantar

Observação 1: Para o grupo de comensais/clientes PACIENTES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES INTERNADOS, E FUNCIONÁRIOS as refeições deverão ser fornecidas de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº 2/2018, publicada no D.O.E. nº 5.059.

SCL/DL



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

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

3.11.1. No recebimento de gêneros alimentícios e outros materiais consumíveis deverão ser observados pela Contratada:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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.

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

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

3.13. 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Hortifrutigranjeirospré-processadosresfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperaturaambiente

3.14. 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.

3.15. 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 “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10 °c ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (tetra park)	Temperaturaambiente

3.16. 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.

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

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

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

3.19. No recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverão ser observados pela Contratada:

- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

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

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

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- c) 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 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- f) 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;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) 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;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) 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;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - n.1.) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - n.2.) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - n.3.) Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;
 - n.4.) Todos separados entre si e dos demais produtos;
- o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 2kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- p) 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;
- q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- r) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;
- w) 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

3.21. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos – Alimentação Convencional

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

- a) 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;
- b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- c) 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;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- f) 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;
- g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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 (trinta) 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;
- k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- l) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- m) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- n) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado;
- o) 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 (trinta) 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.

SCL/DL

Página 170



3.22. Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional

3.22.1. 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:

- a) 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 sobre a qualidade da alimentação;
- b) 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.

3.23. Higienização dos Alimentos:

Regras Básicas
j) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios; k) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis; l) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir; m) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas; n) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 5 minutos); o) Utilizar água potável; p) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios; q) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos; r) Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.
Regras Específicas para Hortifrutigranjeiros
e) 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; f) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis; g) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C; h) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.
Regras Específicas para Cereais e Leguminosas
c) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros); d) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para cocção.

3.24. 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.

3.25. 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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 (seis) horas, ou abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 (três) 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 (quatro) horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) 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 e cozinha geral, 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 protegidos contra chuva e incidência direta do sol com controle rigoroso de temperatura.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:	
No desjejum:	/ . 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 200ml; / . O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - l . A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar:	/ . As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável plástica com tampa com capacidade para 350ml; - l . 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 1200ml; - l . Sopa dos lactentes e dieta líquida deverá ser acondicionada em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500ml; - l . Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml.
Quanto à sobremesa:	- l . A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. - l . Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110ml. - l . 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; - K . A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética; - K . 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.

3.26. Higienização das Instalações Físicas e dos Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional

SCL/DL

Página 172



3.26.1. Higienização das Instalações Físicas:

- A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios;
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à 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;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- 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;
- A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- O quadro, apresentado a seguir especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos na Higienização das Instalações Físicas		
Local	Frequência	Produto
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

3.26.2. Higienização dos Equipamentos e Utensílios:

- 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;
- 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;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As painéis, 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 sujeira;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- e) 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 70°;
- f) 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;
- g) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- h) Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais Higienização dos Equipamentos e Utensílios		
Local	Frequência	Produto
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente, sanitizante, secante e álcool 70°GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70°GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e Após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e Mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal; sempre que necessário.	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

		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

3.26.3. Controle Integrado de Pragas e Controle Bacteriológico:

a1) 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.

j) Apresentar uma planificação da Programação de Descupinização, Dedetização e Desratização para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde

k) Somente são utilizadas pesticidas permitidos por lei para este fim;

l) 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;

m) Desinsetização: a cada 90 dias

n) Desratização: a cada 90 dias

o) Descupinização: vigilância de focos e a cada 90 dias

p) Observação: as frequências indicadas devem ser alteradas de acordo com a identificação e aparecimento de focos;

q) 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;

r) Afixar em local determinado pela Contratante Certificado de realização dos serviços de Descupinização, Dedetização e Desratização, contendo todas as informações dos Relatórios.

a2) Controle Bacteriológico

a) 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).

b) 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.

c) 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.

d) 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.

3.27. Embalagens Plásticas dos Gêneros Alimentícios da Alimentação Convencional:

3.27.1. 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.

CLÁUSULA QUARTA -CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

4.1. 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.

4.2. Conceitos a serem Entendidos, Seguidos e Aplicados

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

- a) ALIMENTOS PREPARADOS: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação destinados ao consumo;
- b) ANTISSEPSIA: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos;
- c) ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL: Dieta geral e especial via oral destinadas pacientes adultos e infantes, 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 deterioração por ação da temperatura ambiente, num período relativamente curto;
- f) ALIMENTOS NÃO - PERECÍVEIS: alimentos cuja deterioração 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- k) **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- l) **DESINFECÇÃO:** Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- m) **DIETA BRANDA:** Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;
- n) **DIETA GERAL/LIVRE:** Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais;
- o) **DIETA PASTOSA:** Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos;
- p) **DIETA LEVE:** Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral;
- q) **DIETA LÍQUIDA:** Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames;
- r) **DIETAS PARA DIABÉTICOS:** Destinada a manter os níveis de glicose 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) **HIGIENIZAÇÃO:** Operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- y) **LIMPEZA:** Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como: terra, poeira, gordura e outras sujidades;
- z) **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;
- aa) **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:** Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;
- bb) **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e controle e garantia de qualidade do alimento preparado;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

4.3. 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 têm 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.

4.4. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção dos germicidas

4.4.1. 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

i) 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:

j) Lei nº 6.360 de 23/9/1976;

k) Decreto nº 79.094 de 5/1/1977;

l) Portaria ANVISA nº 15, de 23/8/1988 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;

m) Outras legislações que os substituam.

4.5. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção de produtos de limpeza de superfícies.

4.5.1. 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);



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- d) Qualidade de água e sua influência 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.

4.5.2. 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.

4.5.3. Barreiras de Proteção a serem Usadas nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

- a) 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.

4.5.4. Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

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

b.1) Óculos:

- a) 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;
- b) Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos de microorganismos ou de materiais perigosos;
- c) Devem ser lavados e desinfetados após o uso;
- d) Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa.

b.2) Luvas Descartáveis:

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

Observação: Não deverão ser utilizada junto a equipamentos emissores de calor ou em operação de máquinas de moagem, trituração, moldagem ou no uso de água quente.

b.3) Luvas de borracha (látex):



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

b.4) Luvas Térmicas:

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

b.5) Luvas em Malha de Aço:

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

b.6) Luvas de malha de aço

- a) Estas luvas são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas;
- b) 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.

b.7) Botas de Borracha:

- a) 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;
- b) Deve ser impermeável, ter cano alto, e solados antiderrapantes;
- c) Devem ser de uso individual;
- d) Ao final da jornada de trabalho devem ser higienizadas e guardadas em local adequado.

b.8) Sapatos de Segurança antiderrapante em Couro Fechado:

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

b.9) Aventais:

- a) Devem ser longo e impermeável;
- b) Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes;
- c) Devem estar limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário;
- d) Após o uso, deve ser retirado com técnica correta, sem ter contato com a parte externa, e em seguida fazer a desinfecção.



b.10) Máscaras e Respirador Purificador de Ar de Segurança:

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

b.11) Gorro:

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

b.12) Protetor Auricular:

- a) Devem ser utilizado pelo trabalhador quando o mesmo for manusear equipamento com ruídos acima de 85 decibéis;
- b) 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.

4.5.5. Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC):

- a) Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) têm 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 nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:

b.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 retirada e guardada em local adequado.

b.2) Cone de Sinalização e Fita Zebrada:

- a) Devem ser utilizadas para sinalização e delimitação da área
- b) Após o uso, deve ser retirados do local.

CLÁUSULA QUINTA - DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

5.1. No recebimento e aceitação do objeto serão observados, no que couberem as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

5.2. O objeto deverá ser prestado de acordo com as especificações contidas na íntegra deste Termo de Referência, do Edital e proposta da empresa vencedora.

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

5.3. Executado o contrato, o seu objeto será recebido e atestada a fatura dos serviços:

- a) 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;
- b) 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.

CLÁUSULA SEXTA - FORMA COMO OS SERVIÇOS SERÃO SOLICITADOS

- 6.1. Os serviços serão solicitados mediante Nota de Empenho, expedida pela SES/TO em, no máximo, 5 (cinco) dias corridos após a assinatura do Termo Contratual.
- 6.2. A SES/TO enviará a Nota de Empenho para o e-mail informado na proposta.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FORMA DE COMUNICAÇÃO COM A CONTRATADA

7.1. Qualquer aviso, comunicação ou notificação de uma Parte à outra a respeito do objeto a ser contratado, incluindo qualquer fatura de pagamento ou notificações para reembolso de despesas deverá ser feita por escrito e poderá ser entregue pessoalmente ou enviada por correio, ou meio eletrônico, em qualquer caso com prova do seu recebimento, devendo ser endereçadas da seguinte forma:

- a) se para a CONTRATADA, no endereço constante do preâmbulo do contrato a ser firmado: A/C: Tel: (--) --- e-mail: ----
- b) se para a CONTRATANTE, no endereço constante do preâmbulo do contrato a ser firmado: A/C: Tel: (--) --- e-mail: ----

6.3. Se qualquer das Partes modificar seu endereço deverá comunicar imediatamente à outra, sob pena de a comunicação enviada na forma, número e no endereço, físico ou eletrônico, previsto nesta Cláusula ser tida e aceita como válida, inclusive para todos os fins de pagamento, citação inicial, notificação, intimação e/ou ciência originados de atos administrativos ou judiciais.

CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA CONTRATUAL

8.1. Nos termos do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/93, caberá às contratadas, no ato da assinatura do Contrato, prestar garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor do Contrato, cabendo-lhe escolher uma das modalidades específicas de garantias previstas no art. 56, §1º, da lei federal nº 8.666/93.

8.2. A garantia assegurará qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) Prejuízos causados à administração ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração às contratadas;
- d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pelas contratadas.

8.3. Não serão aceitas garantias na modalidade seguro-garantia em cujos termos não constem expressamente os eventos indicados nos subitens “a”, “b”, “c”, “d” do item 8.2.

8.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em conta específica, sugerida pela Administração.

8.5. A não apresentação da garantia, em até 15 (quinze) dias após a assinatura do termo contratual, acarretará em aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

8.6. O garantidor não poderá ser parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pela SES/TO com o objetivo de apurar os prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.

8.7. Será considerada extinta a garantia:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importância depositada em dinheiro e título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriam todas as cláusulas do contrato;

SCL/DL

Página 182



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- b) No término da vigência deste contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros.
- 8.8. Isenção de responsabilidade da Garantia: a Secretaria da Saúde do Estado do Tocantins não executará a garantia na ocorrência de mais das seguintes hipóteses:
- e) Caso fortuito ou força maior;
- f) Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- g) Descumprimento das obrigações pelas contratadas decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;
- h) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.
- 8.9. Caberá à própria Administração instaurar a isenção da responsabilidade prevista nos subitens “c” e “d” do item 8.8, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado;
- 8.10. Não serão aceitas garantias que incluam isenções de responsabilidade que não previstas no presente item.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

- 9.1. Obrigações Gerais do Contratado para o serviço de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar.
- 9.2. Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no **prazo máximo de 25 (vinte e cinco) dias corridos** contados da assinatura do contrato, conforme Cronograma de Implantação (Anexo IV), com o início do fornecimento previsto **para no máximo 5 (cinco) dias corridos** após a conclusão da implantação da infraestrutura.
- 9.3. Efetuar reparos e adaptações estruturais que se façam necessárias para a execução do serviço nas dependências dos Estabelecimentos de Saúde, bem como, eventuais reparos oriundos de danos que ocorram no decorrer da execução do contrato.
- 9.4. 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) com a disponibilização de:
- a) 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;
- b) 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 Contratante;
- c) Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);
- d) 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 IX, 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;
- e) Materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios para higienização do ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;
- f) Saneantes domissanitários necessários a higiene e desinfecção de material, ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;
- g) Gêneros e produtos alimentícios.
- 9.5. A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:
- a) Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;
- b) Apoio técnico à nutrição clínica;
- 9.6. 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitada a jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

9.7. 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.

9.8. Os serviços deverão ser executados para 23 (vinte e três) Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, localizados em 15 (quinze) cidades distintas.

9.9. Deverá realizar a higienização do ambiente de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;

9.10. As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 2 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 3 Casas de Apoio a Pacientes que serão impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (Anexo II).

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

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

9.13. Designar por escrito, no ato da assinatura do contrato, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

9.14. 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.

9.15. 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 I e II.

9.16. Deverá realizar a higienização do ambiente de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar com utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias.

9.17. Apresentar um Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente) e um Manual de Boas Práticas para os serviços de alimentação, na medida do Cronograma de Implantação (Anexo IV) 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.

9.18. 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.

9.19. 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 IX), equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições.

9.20. 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.

9.21. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos.

SCL/DL

Página 184

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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 9.22. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços são de responsabilidade da Contratada.
- 9.23. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível.
- 9.24. 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.
- 9.25. 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.
- 9.26. 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.
- 9.27. 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.
- 9.28. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens públicos 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.
- 9.29. 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.
- 9.30. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas.
- 9.31. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente.
- 9.32. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.
- 9.33. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros.
- 9.34. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- 9.35. 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.
- 9.36. Proceder à contagem e registro do número de refeições, alimentação avulsa, 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).
- 9.37. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante.
- 9.38. 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.
- 9.39. Para a estocagem de insumos de consumo superior a 8 (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.
- 9.40. 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 adequada.
- 9.41. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

9.42. 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.

9.43. 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.

9.44. 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.

9.45. 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.

9.46. 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.

9.47. 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.

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

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

9.50. Obrigações relativas à mão-de-obra alocada para o serviço de 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, 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, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanais;

d) Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, profissional 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, servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos, manuseio de



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

produtos químicos utilizados na higienização da área onde são produzidos os alimentos, materiais e equipamentos e, pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas, para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas na legislação vigente, selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPS's e EPC's e produtos químicos;

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

f) Nomear encarregados/líder de equipes (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 horário diverso os demais funcionários 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) Repassar a seus funcionários quanto 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;



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**

**SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE**

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

w) Fornecer, no mês 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.

9.51. 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, em comum acordo com a Contratante;

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 – SES/TO, órgão Contratante e regulador dos serviços, especificamente pelas áreas de Atenção e Promoção à Saúde e Vigilância em Saúde (Epidemiológica, Sanitária, Ambiental e Saúde do Trabalhador).

9.52. Obrigações relativas aos saneantes domissanitários a serem utilizados no serviço de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar:

SCL/DL

Página 188

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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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 5/1/1997, que regulamenta a Lei Federal nº 6.360, de 23/9/1976.
- 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 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.

9.53. 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. Decorrido a execução dos serviços pelo período mínimo de 24 meses, os bens disponibilizado pela contratada serão incorporadas automaticamente ao patrimônio da SES/TO;
- 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) Fornecer o mobiliário necessário, em material resistente, para o refeitório dos EAS (exemplo: mesas, cadeiras, entre outros);
- d) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 (quinze) dias para equipamentos e 5 (cinco) dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratante colocados à sua

SCL/DL

Página 189



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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.

- e) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 (quinze) dias para equipamentos e 5 (cinco) 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;
- 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, 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 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;
- 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), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- t) 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 V deste Termo de Referência.



9.54. Obrigações relativas à higienização na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar:

- a) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais/clientes, na área destinada para esse fim;
- c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;
- d) Proceder à 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.

9.55. 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 5/1/1977 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- f) Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura;
- g) Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviço ou corredores de circulação e acesso, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como: serviço de nutrição e alimentação, lavanderia e transporte de pacientes;
- h) Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante;
- i) Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, containers ou similares e da área reservada aos expurgos.
- j) Os objetos perfurocortante com resíduos com risco biológico devem ser acondicionados em recipientes rígidos, conforme a norma NBR 13853/97 da ABNT, preenchidos somente até dois terços de seu volume ou capacidade. Os perfurocortantes uma vez colocados em seus recipientes, não devem ser removidos por razão alguma. São exemplos de resíduos perfurocortantes – pratos e copos de louças quebrados, latas de metal, etc.
- k) Deverão ser disponibilizados pela Contratada recipientes adequados para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);
- l) Deverão ser disponibilizados pela Contratada os contêineres/carros adequados para o transporte dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);
- m) Deverão ser disponibilizados pela Contratada sacos plásticos para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde na medida da execução do cronograma do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS): vidro (saco plástico verde); plástico (saco plástico vermelho); papéis secos (saco plástico azul); metais (saco plástico amarelo); lixo radioativo (saco plástico laranja); lixo orgânico (saco plástico marrom); além dos sacos pretos (lixo comum) e brancos (lixo não reciclável) para resíduos.
- n) OBSERVAÇÃO 1: 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).

9.56. 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 27/8/92;
- 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) Proporcionar e organizar as *refeições, alimentação avulsa*, 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, 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, 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

Página 192

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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 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.

9.57. Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá de identificação da Contratada;
- b) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- c) Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;
- d) Falar em tom moderado;
- e) Fazer a barba diariamente;
- f) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- g) Manter os sapatos e botas limpos;
- h) Não aplicar maquiagem;
- i) Não ausentar-se do setor em horário de trabalho;
- j) Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços, exceto aliança;
- k) Os cabelos compridos devem ser mantidos presos;
- l) Manter a higiene adequada das mãos;
- m) Tomar banho antes do trabalho;
- n) Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;
- o) Usar desodorante sem odor;
- p) 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;
- q) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos,
- r) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.

9.58. Obrigações relativas ao padrão de qualidade dos alimentos na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar:

9.58.1. Padrão de aquisição, recebimento, armazenagem 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, armazenagem, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na RDC nº 216, de 15/9/2004.
- 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 VI - 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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 15/9/2004;

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*, com o mesmo padrão de qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

9.59. 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 VI - 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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, 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 fornecidas 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.

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

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

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

v) Elaborar e implantar, 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) Entregar uma cópia do Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação a equipe de Nutricionistas do Contratante, procedendo a revisão e atualização anual dos mesmos;

z) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação) impressos à disposição para eventuais consultas.

9.60. Obrigações específicas de boas práticas ambientais para a execução dos serviços:

9.60.1. Uso da água e da energia:

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

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

c) São proibidas as seguintes ações/atitudes:

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

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

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

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

V. Ao executar limpeza no interior de vasilhame, painéis/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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

VIII. Deixar carnes salgadas, 24 (vinte e quatro) 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 Assistencial de Saúde), por meio de comunicação escrita (devidamente assinada), 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.

9.61. 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 à 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.

9.62. 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 23/9/1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 5/1/1977, 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 10/4/1987, 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 25/6/2001, 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 9/11/2005;

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 5/11/1998, RDC nº 180, de 3/10/2006, 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

SCL/DL

Página 197



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 20/2/2002 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 16/9/2003, 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 23/9/1976, pelo Decreto nº 79.094, de 5/1/1977 e pela Lei nº 8.078, de 11/9/1990 (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 1, de 4/4/1979.

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.

9.63. Boas Práticas ambientais - poluição sonora:

a) 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 20, de 7/12/1994, 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 DÉCIMA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

10.1. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.

10.2. O Contratante colocará a disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

10.3. 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.

10.4. 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.

10.5. Destinar local de Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário (limite de estoques 8 dias): saneantes domissanitários, equipamentos de proteção e segurança, ferramentas e utensílios.

10.6. Fornecer à Contratada, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 8 dias.

10.7. Disponibilizar instalações sanitárias.

10.8. Indicar os vestiários, de acordo com a disponibilidade de local, para a Contratada instalar os armários guarda-roupas dos seus funcionários.

10.9. Inspeccionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações.

SCL/DL

Página 198



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- 10.10. Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 10.11. 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.
- 10.12. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.
- 10.13. Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados.
- 10.14. Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 10.15. 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.
- 10.16. 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.
- 10.17. 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.
- 10.18. Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas.
- 10.19. 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.
- 10.20. Receber da Contratada, por meio do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde), comunicação escrita sobre alguma ocorrência (exemplo: equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas) para que as mesmas sejam encaminhadas aos setores competentes para as providências cabíveis.
- 10.21. 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).
- 10.22. 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).
- 10.23. 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.
- 10.24. 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.
- 10.25. 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.
- 10.26. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas da prestação de serviços aprovadas, conforme Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados.
- 10.27. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido em contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

11.1 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.



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

11.2. 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.

11.3. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:

- a) Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
- b) 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;
- c) Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;

11.4. A retenção tributária será de acordo com a legislação vigente a nível Municipal, Estadual e Federal.

11.5. A Contratante, por ocasião da apresentação da nota fiscal pela Contratada, deverá fazer prova do recolhimento dos impostos devidos, por meio de cópia autenticada da guia de recolhimento correspondente aos serviços executados e deverá estar referenciada à data de emissão da nota fiscal.

11.6. Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e dos impostos, 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.

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

11.8. 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.

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

11.9.1. 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:

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

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

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

11.10. A Contratante terá um prazo de até 5 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da Nota Fiscal/Fatura, contados da sua protocolização, e será paga, diretamente na conta corrente da Contratada.

11.11. O prazo previsto para pagamento será de acordo com o art. 40, inc. XIV, alínea “a” da Lei de Licitações - Lei 8666/93, prazo este que será contado a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada.

11.12. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no parágrafo anterior, passará a ser contado a partir da data da sua representação.



11.13. Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada - em instituição financeira, agência e conta corrente por ela indicada - sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

- a) A não observância do prazo previsto 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;
- b) A Contratante aplicará o desconto de R\$ 8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m² sobre o valor da nota fiscal a ser paga à Contratada, equivalendo este ao espaço físico de área utilizada pela Contratada em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- c) A Contratante descontará do valor da nota fiscal a ser pago à Contratada, o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à fatura de água do mês anterior ao de realização dos serviços, equivalendo este ao uso de água consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- d) A Contratante descontará do valor da nota fiscal a ser pago à Contratada, o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à fatura de energia do mês anterior ao de realização dos serviços, equivalendo este ao uso de energia consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- e) Para melhor entendimento, visualização e mensuração dos descontos mencionados nos itens "b" "c" e "d", constam nos anexos II, VI e VII, respectivamente, demonstrativos da metragem do espaço físico destinado ao serviço de nutrição, do consumo de água e do consumo de energia do período de outubro a dezembro/2017, por Estabelecimento Assistencial de Saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. Fiscal Técnico: Será obrigatoriamente um Nutricionista de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde onde irão funcionar os serviços, designado formalmente, por meio de Portaria da Contratante, sendo o responsável pela Avaliação da Qualidade da Contratada através de relatório mensal e encaminhamento ao Gestor de Contrato.

12.4. No exercício da fiscalização dos serviços deve a Contratante, por meio dos Fiscais do contrato:

- a) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- c) 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;
- d) 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;



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

- e) Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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;
- k) Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações constantes deste Termo de Referência, quanto a regular execução dos serviços, a Contratada terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação enviada pela SES/TO, para promover o atendimento do solicitado no Termo de Referência. Caso não seja cumprido, a Contratante poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita;
- l) 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.

12.5. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

12.6. 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.

12.7. No que tange à gestão e fiscalização de futuros contratos, conforme Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento serão nomeados 3 (três) servidores, ou seja, um gestor da execução do contrato (Diretor Administrativo da Unidade Hospitalar), um fiscal técnico e um fiscal administrativo, sendo os dois últimos coordenados pelo primeiro.

12.8. Fiscal Administrativo: Será um servidor de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde onde irão funcionar os serviços, designado formalmente, por meio de Portaria da Contratante, sendo o responsável pelos aspectos administrativos da execução dos serviços nos contratos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ELENCO BÁSICO DE INSUMOS ESSENCIAIS PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

13.1. 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.

13.2. Elenco mínimo dos insumos de fornecimento da Contratada, especificados conforme espécie:

13.3. Elenco de equipamentos utilizados:



Ord.	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
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
39	Refrigerador
40	Tanque de Aço Inox

13.4. Elenco mínimo de equipamentos, ferramentas e utensílios de limpeza:

Ord.	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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	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	Escadas do 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

13.5. Elenco mínimo de utensílios de cozinha:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do 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
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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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
48	Vasilha de Plástico diversos tamanhos com e sem tampa

13.6. Elenco Mínimo De Material Descartável:

Ord.	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 de alumínio descartável tipo marmite, individual e com divisória para servir refeições
7	Etiquetas para identificação diversos tamanhos
8	Guardanapos
9	Pano de cozinha descartável tipo não tecido hidroentrelaçado de fibra de viscose e poliéster
10	Potes descartáveis com tampa para salada
11	Potes descartáveis com tampa para sobremesa
12	Pratos
13	Refil descartável para bandejas térmicas
14	Talheres (faca, garfo, colher)

13.7. Elenco Mínimo De EPI's E EPC's:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do 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



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

13.8. 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	Alcool 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 I) – para áreas críticas, semi-críticas e não críticas
4	Alcool 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
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

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	Assistenciais de Saúde no Anexo I) – para áreas não críticas
30	Selador de piso para ambiente hospitalar (Impermeabilizante)
31	Suporte para pendurar vassouras, rodos
32	Tela anti bactericida para mictório

13.9. Elenco Mínimo De Material De Acondicionamento – Recipientes

Ord.	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 4 divisões com separação internas. Medida: 50x72cm/ litros: 50 litros cada, nas cores vermelho, verde, azul e amarelo, em polietileno roto moldado, 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).

13.10. Elenco Mínimo De Material De Acondicionamento – Sacos E Caixas

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1	Recipiente rígido para perfuro cortante, cap. 5, 7 e 12 litros.
2	Saco autoclavável, branco leitoso, com capacidade de 30, 60 e 100 litros, com impressão de simbologia de material infectante de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco “6.2” na cor preta e a frase de advertência “RSSS – Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde” na cor vermelha.
3	Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de 60 e 100 litros, em polietileno, na cor preta (lixo comum) conforme padrão (ABNT)

13.11. Elenco Mínimo De Material Dispensador

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1	Dispenser (porta papel) para papel higiênico. Cor branca.
2	Dispenser (porta papel) para papel toalha. Fabricado em plástico ABS (AcrilonitrilaButadieno Estireno) 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 (AcrilonitrilaButadieno Estireno) 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 (AcrilonitrilaButadieno Estireno) 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.
---	--

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DIMENSIONAMENTO DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS/COLABORADORES PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

14.1. A delimitação de pessoal (quantidade de funcionários/colaboradores) deverá corresponder à caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, constantes dos Anexos I e II deste Termo de Referência.

14.2. 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 (quarenta e quatro) horas semanal.

14.3. Exemplo de funções relacionadas aos serviços de alimentação e nutrição: Nutricionista; Técnico de Nutrição, Cozinheiro, Auxiliar de Cozinheiro, Ajudante de Cozinha; Copeiro; Auxiliar de Despenseiro; Auxiliar de Serviços Gerais; Açougueiro; Supervisor; Encarregado/Líder de Equipe; além dos administrativos da área.

14.4. 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.

14.5. Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

14.6. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

15.1. 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.

15.1. 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.

15.2. A avaliação da Contratada na prestação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar se fará por meio da análise dos seguintes aspectos/módulos: Desempenho Profissional (DP); Desempenho das Atividades (DA) e Gerenciamento (GT). Composição dos aspectos/módulos de avaliação:

15.2.1. Desempenho Profissional (DP):

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

15.2.2. Desempenho das Atividades (DA):

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

15.2.3. Gerenciamento (GT):



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento as Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%

15.3. Critérios: na avaliação devem ser atribuídos, no formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores “3 (três), 1 (um) e 0 (zero)” para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Realizado”, “Parcialmente Realizado” e “Não Realizado”, respectivamente.

15.4. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), o Gestor do Contrato deverá realizar reunião com a Contratada, até dez dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

15.5. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo Gestor do Contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

15.6. Na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por duas avaliações subsequentes ou 3 alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos/módulos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do Gestor do Contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

15.7. Responsabilidades nas atividades de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados:

a) Equipe de Fiscalização: responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um);

b) 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; responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

15.8. Descrição do Processo de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados.

15.9. Cabe a cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato com base nos aspectos/módulos a serem avaliados no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

15.10. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até cinco dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato.

15.11. Cabe a cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado, e encaminhar uma via para a Contratada.

15.12. Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

15.13. Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho Parcial ou Final, conceituando a Contratada como segue:

Avaliação de Desempenho Parcial ou Final		
Nota final acumulada	Parâmetro do Conceito Geral	Parâmetro do Desempenho
Superior a 6,75 e ausência de advertência	Bom	Recomendado



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Superior a 6,75 e já tenha sido advertida	Regular	Recomendado
Inferior a 6,75 e já tenha sido advertida	Ruim	Não Recomendado

15.14. Itens de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar – Formulário de Avaliação.

15.15. 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 (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: o) Programação das atividades de nutrição e alimentação; p) 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. q) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; r) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; s) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; t) Pré-preparos e cocção dos alimentos; u) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; v) Coleta de amostras da alimentação preparada; w) Transporte interno e distribuição nas copas/ leitos; x) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; y) Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; z) Controle bacteriológico dos alimentos; aa) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e			

SCL/DL

Página 210



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. bb) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas: I. Planejamento I. Elaboração das prescrições dietéticas X. Preparação/Manipulação X. Acondicionamento I. Transporte I. Distribuição das dietas especializadas.			
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	e) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; f) Manipulação de alimentos; g) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; h) Conduta dos funcionários da Contratada com o cliente e com o público.			
Uniformes e Identificação	d) Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com <i>aparência pessoal adequada</i>; e) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas; f) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.			
ASPECTO/MÓDULO: Desempenho das Atividades (DA)				
Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Refeições Servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: h) 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			

SCL/DL

Página 211



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	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); i) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; j) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); k) Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; l) 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; m) Cumprimento dos horários de distribuição; n) Atendimento as dietas especiais.			
Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a: e) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem). f) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); g) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; h) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).			
Condições Higiênicas e de Armazenamento	Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais			

SCL/DL

Página 212

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 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

	sejam: e) Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; f) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); g) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e, h) Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e condicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).			
ASPECTO/MÓDULO: Gerenciamento (GT)				
	Item de Avaliação	Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.			
Gerenciamento das Atividades Operacionais	c) Administração das atividades operacionais; d) Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.			
Atendimento as Solicitações	Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.			
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.			

15.16. Relatório dos aspectos/módulos analisados no Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar no Estabelecimento Assistencial de Saúde.

Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)

SCL/DL

Página 213



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

15.17. 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													

15.18. Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar.

Contrato Número:		Unidade:	Período:	Data:
Contratada:				
Responsável pela Fiscalização:				
Gestor do Contrato:				
ASPECTO/MÓDULO				
Grupo	Item de Avaliação	PESO (a)	NOTA (b)	SUBTOTAL
				(c = a x b)
Desempenho Profissional (DP)	Cumprimento das Atividades	40%		
	Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
	Uniformes e Identificação	30%		
	Total	100%		
Desempenho das Atividades (DA)	Refeições Servidas	40%		
	Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados	30%		
	Condições Higiênicas e de Armazenamento	30%		
	Total	100%		
Gerenciamento (GT)	Periodicidade da Supervisão	20%		
	Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
	Atendimento as Solicitações	25%		
	Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
	Total	100%		

RESULTADO FINAL (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)



GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS

SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável da contratada:

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ORÇAMENTO PRÉVIO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

16.1. 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).

16.2. 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.

16.3. Composição dos tipos de refeições a serem consumidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) serão as seguintes:

Dieta Geral (Livre, Diabética, Laxativa, Constipante) Dieta Leve Dieta Branda Dieta Líquida Dieta Líquida Pastosa Dieta Hipercalórica e Hiperproteica (Hiperhiper) Dieta Hipocalórica	
TIPO DE REFEIÇÃO	VALORES UNITÁRIOS EM R\$
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Ceia	

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA REPACTUAÇÃO DE PREÇOS DODO CONTRATO

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. 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.

17.4. 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.

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

SCL/DL

Página 215

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753



- a) A partir da assinatura do termo aditivo;
- b) Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- c) 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 OITAVA - DAS GLOSAS – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

18.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos pelo acordo de níveis de serviço em seguida discriminado.

18.2. Os níveis de serviço apresentados no quadro abaixo têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação.

18.3. Seguir-se-á a tabela de pontuação acumulada/glosa quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela Contratada em função do não cumprimento de acordo de níveis de serviço, sem prejuízo das demais penalidades constantes do Contrato.

18.4. É requisito básico que a Contratada cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

18.5. Todas as ocorrências serão registradas pelo Fiscal do Contrato, que notificará a Contratada, atribuindo pontos, de acordo com o quadro seguinte:

OCORRÊNCIAS	AFERIÇÃO	PONTUAÇÃO
Inobservância da utilização do uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado ou deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.	A quantidade de ocorrência registrada corresponderá ao número de funcionários que nela incorrerem um mesmo dia. A ocorrência pela não entrega do uniforme a cada funcionário conforme o Termo de Referência será anotada por cada dia de atraso.	0,1
Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários.	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	0,1
Deixar de cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus funcionários.	A empresa poderá ser advertida formalmente e deverá fornecer o controle de acesso de seus funcionários (Ex. falta de crachá, identificação, etc.)	0,2
Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. A empresa deverá substituir o empregado no prazo de um dia útil.	0,2
Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal.	A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução parcial. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Destruir ou danificar documentos por culpa de seus empregados.	Condicional à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de efetuar o pagamento de salários de seu pessoal, vales transporte e refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como não arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas estipuladas.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Ocorrência de faltas dos empregados da CONTRATADA, sem a imediata substituição ou dentro do prazo estipulado pela FISCALIZAÇÃO.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Demora no atendimento às determinações da CONTRATANTE referentes à regularização de situação trabalhista de empregados, e não justificada, num período superior a 10 (dez) dias.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Deixar de prestar esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, no prazo de 24 horas.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias na apresentação da Nota Fiscal e dos demais documentos exigidos.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de apresentar dentro do prazo estipulado pelo FISCAL, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os documentos necessários (ex. Comprovante de recolhimento de FGTS, etc) para pagamento.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de fornecer uniforme e EPI aos seus empregados, nos prazos estabelecidos, quando estes forem necessários à execução do serviço.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Não atendimento a qualquer outra obrigação no Edital e seus Anexos não especificada nesta tabela.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1

Tabela de Pontuação Acumulada/Glosa:

PONTUAÇÃO ACUMULADA	GLOSA
1 (um) ponto	Não há glosa, apenas advertência.
2 (dois) pontos	Não há glosa, apenas advertência.
3 (três) pontos	Glosa correspondente a 1% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
4 (quatro) pontos	Glosa correspondente a 2% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
5 (cinco) pontos	Glosa correspondente a 3% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
6 (seis) pontos	Glosa correspondente a 4% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
7 (sete) pontos	Glosa correspondente a 5% do valor faturado do mês de apuração da pontuação.
Acima de 7 (sete) pontos	Glosa correspondente a 5% do valor faturado do mês de apuração da pontuação, acrescido de 1% para cada ponto extra.

18.6. O resultado da apuração da pontuação e respectiva aplicação da advertência ou do percentual da glosa serão comunicados pelo Fiscal do Contrato, por meio de notificação formal, que terá 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.

18.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada à excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo ocorrência de caso fortuito ou de força maior).

SCL/DL



Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

18.8. Caso não seja aceita a justificativa, o Fiscal do Contrato realizará a advertência ou a glosa correspondente nas faturas vincendas, conforme pontuação e respectivos percentuais estabelecidos na tabela acima.

18.9. A Contratada deverá apresentar, ao Fiscal do Contrato, a fatura do mês seguinte à aplicação da glosa com o seu valor reduzido do respectivo percentual. Todavia, caso a Contratada se recuse a glosá-la ou não a envie alterada tempestivamente, a Administração poderá realizar a glosa de ofício.

18.10. Caso não haja faturas com vencimento futuro para a efetivação da glosa, os valores respectivos poderão ser descontados de valores pendentes de pagamento pela Contratante.

18.11. A cada advertência ou glosa os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.

18.12. O reinício do acúmulo de pontos dar-se-á a partir da aplicação da glosa/advertência e se encerrará até a próxima linha de pontuação acumulada.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS SANÇÕES POR INADIMPLENTO E MULTAS

19.1. Poderão ser aplicadas as Sanções Administrativas previstas nos Artigos 86 a 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e as demais legislações sobre o tema, jurisprudência e princípios em caso de descumprimento das obrigações e condições de fornecimento.

19.2. 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 contrato ou a execução parcial em desacordo com o presente instrumento implica no pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do faturamento mensal total;

c) A inexecução total do contrato ou execução total em desacordo com o presente instrumento implica no pagamento de multa de 15% (quinze por cento), calculada sobre o valor do contrato.

d) 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 15% (quinze 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.

e) No caso de recusa injustificada da Contratada em aceitar ou retirar a Nota de Empenho, após 5 (dias) da notificação, será aplicado multa de 0,5% (meio por cento) do valor total do contrato.

f) A rescisão também se submeterá ao regime previsto no artigo 79, seus incisos e parágrafos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

20.1. Após a conclusão do processo e cumpridos todos os trâmites processuais necessários, a licitante vencedora terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para assinar o termo contratual, prazo este que poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado pelo licitante/contratado e acolhido pela SES/TO.

20.2. A contratação dos serviços terá vigência de 12 (doze) -meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitada a 60 (sessenta) meses, na conformidade do Art. 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93.

20.3. A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público ou pelo descumprimento de quaisquer das cláusulas contratadas, garantidos o direito de defesa e do contraditório.



20.4. A Contratada deverá aceitar nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA - DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL DE POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

21.1. Qualquer insumo utilizado deverá seguir todos os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos, Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA SEGUNDA - DISPOSIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

21.1. 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.

22.2. 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.

22.3. 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.

22.4. 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.

22.5. A Terapia Nutricional (TN) é de responsabilidade da Contratante.

22.6. As dietas enterais, fórmulas lácteas infantis, módulos, suplementos, mucilagens, não fazem parte do objeto desta contratação.

22.7. A Contratada não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

22.8. Apresentações dos Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do(s) lote(s) que a licitante estiver participando, conforme Modelo A descrito no Anexo XI deste Termo de Referência.

22.9. Resta salientar que a visita 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.

22.10. 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 Modelo B descrito no Anexo XI deste Termo de Referência, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à 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.

22.11. A licitante que queira realizar a vistoria (previamente ao pregão) deverá agendar com antecedência mínima de 24 (vinte quatro) horas da data marcada para abertura do pregão eletrônico, no horário de 8h às 18h, através do telefone (63) 3218-1736 e (63) 3218-1751, com os servidores Weder Cardoso de Sousa ou Camilla Vieira, 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMATERCEIRA – 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 VIGÉSSIMA QUARTA – 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 VIGÉSSIMA QUINTA – DA ALTERAÇÃO



GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS

SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

O presente Instrumento, inclusive os casos omissos regulam-se pela Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 5.450/2005, subsidiariamente pela Lei nº 8.666/1993 e Decreto Estadual nº 2434/2005.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – 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 NONA – DO FORO

Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes **CONTRATANTES**, na presença das testemunhas abaixo.

Palmas, aos de de 2018.

.....
PELO CONTRATANTE

.....
PELA CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

SCL/DL

Página 221

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753



ANEXO IV

MINUTA DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS _____ N.º 000/2018

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 000/2018 da Secretaria da Saúde/TO, aos preços das empresas abaixo relacionadas e classificadas no certame e demais discriminações, constantes em suas Propostas de Preços, anexada aos autos:

Empresas:

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
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) As 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;
- b) 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;
- c) Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, conforme Decreto Estadual nº. 5.344/2015.

1.4. Condições de Gerais:

a) As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

b) É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

1.5. Das Assinaturas:

SCL/DL

Página 222



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**

**SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE**

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Palmas - TO, de de 2018.

Gestor

Empresas:

CADASTRO DE RESERVA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS _____ N.º XXX/2018

Empresa:

ITEM	QTD	UNID	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						

Nota Explicativa: De acordo com o art. 11, I, II, IV e §§ 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto nº 7.892/13, será incluída na ata de registro de preços, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame. Não havendo a formação de cadastro de reserva, suprimir o item.

SCL/DL

Página 223

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**

**SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE**

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

SCL/DL

Página 224

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753



GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS

SECRETARIA
DE ESTADO
DA SAÚDE

Edital do Pregão Eletrônico nº 174/2018 - Processo: 2018/30550/002470

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 13.3, 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° _____/2018.	
Palmas-TO,de de 2018.	
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	

SCL/DL

Página 225

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

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

Documento foi assinado digitalmente por KASSIA DIVINA PINHEIRO BARBOSA KOELLN EM 26/06/2018 10:39:48. A autenticidade deste documento

pode ser verificada no site <http://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: 5484AE110036B753