SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL

Processo nº E-08/007/2173/2016

Data: 21/11/2016 **Fls.**

Rubrica: **ID:5084006-1**

PROJETO BÁSICO

OBJETO: Serviços de preparo e distribuição de alimentação para unidades hospitalares

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

PROJETO BÁSICO

01 – DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nas seguintes unidades da FUNDAÇÃO SAÚDE – HOSPITAL ESTADUAL CARLOS CHAGAS (HECC), HOSPITAL ESTUDAL SANTA MARIA (HESM) e INSTITUTO ESTADUAL DE DOENÇAS DO TORAX ARY PARREIRAS (IETAP).

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição no local. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista neste termo e seus anexos, higienização das dependências, preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, incluindo sua higienização.

Item	Unidades	ID SIGA	Descrição	Quantidade
1	HECC	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1

2	HESM	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1
3	IETAP	95083	SERVICO DE PREPARO DE ALIMENTACAO, DESCRICAO: CONTRATACAO DE EMPRESA PARA PRESTACAO DE SERVICOS DE PREPARO DE REFEICOES HOSPITALAR Código do Item: 0203.001.0009	1

03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS:

A contratação visa manter a prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Projeto Básico. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

4.1- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta. Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do **CONTRATO**, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Fundação Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

4.2 - Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Projeto Básico.

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

4.3 - Estabelecer, no prazo máximo de 30 **(TRINTA) DIAS contados** da assinatura do **TERMO DE CONTRATO**, cronograma a ser cumprido pela **CONTRATADA** para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

4.4 - Designar como fiscal de contrato, nutricionista, lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) das Unidades Hospitalares, para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do **CONTRATO.**

4.5 - Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATO** da Unidade Hospitalar, ratificado pelo setor competente da Diretoria Administrativa Financeira, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

4.5.1 - Os referidos descontos terão como base a tabela e planilha de percentual do **ANEXO I**
deste Projeto Básico.

4.6 - Promover a aquisição das dietas enterais de sistema fechado, suplementos nutricionais, equipos e bombas de infusão.

4.7- Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestador, para efetuação do pagamento mensal.

4.8- Em casos que imponham modificação na quantidade de refeições, comunicar a modificação à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h.

4.9- Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário.

4.10- Aprovar as faturas da prestação de serviço somente das refeições efetivamente fornecidas.

4.11- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para

consumo, devendo estes serem substituídos sem ônus a contratante.

4.12- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

4.13- Utilizar mecanismos de avaliação da qualidade da prestação de serviços (supervisão diária com registros em formulários).

4.14- Não exercer poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o serviço que é objeto do contrato previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.

4.15- Não promover nem aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, em atividades distintas daquelas previstas no serviço que é objeto do contrato e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.

4.16- Elaborar os cardápios, assim como aprovar eventuais alterações.

4.17- Apresentar à CONTRATADA o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

4.18- Proceder periodicamente antes da distribuição das refeições aos usuários, degustação e aprovação das preparações, registrando em POP específico.

4.19- Em casos de descumprimento contratual, aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente.

05 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

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

05.2 - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços e da alocação de recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados,

conforme os arts. 67 e 73 da Lei n° 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual n° 45.600/2016.

05.3 - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto nestes Projeto.

05.4- O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providencias necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme disposto nos §§ 1° e 2° do art. 67 da Lei n° 8.666 de 1993.

05.5- O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei n° 8.666 de 1993.

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

05.7- Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Projeto Básico, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

05.8- Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do Serviço, bem como a Unidade tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

05.8.1- A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente como documento da Contratada que contenha uma relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando suas respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como qualidade e modo de uso.

05.9- Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências

contratuais.

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

05.11- Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do CONTRATO, deverá ser acionada a Diretoria Administrativa Financeira da Fundação Saúde.

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

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

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

05.15- Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução SES n° 521/2013, o Estado ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação nas Unidades para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência, para agentes responsáveis pela custódia de pacientes oriundos do sistema prisional ou de abrigo para menores infratores, onde terão direito as refeições previstas no art. 3º, inciso I, de acordo com suas jornadas de trabalho, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia e também para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria n°

2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

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

05.17- Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços.

05.18- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

05.19- A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidade, não implica corresponsabilidade da Contratante nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei n° 8666 de 1993.

05.20- O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das refeições oferecidas no refeitório, apresentando formulários mensais do total deste acompanhamento.

06 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro.

6.1.2 - Deverá apresentar, quando na assinatura do contrato, Licença de Funcionamento, expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local) da cozinha industrial central da empresa.

6.2 - A Fundação Saúde, em face da declaração exigida no subitem acima, poderá verificar, in loco, através de uma Equipe de Técnica constituída para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, conforme encontra-se consignada na mencionada declaração, atende ao objeto do presente Projeto Básico.

6.3 - Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representa-la em tudo que se refira a

execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a Contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

6.4 - Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

6.5 - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante.

6.6 - Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.

6.7 - Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o Manual de Boas Práticas de Refeições e Lactário, junto aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos remos da RDC n° 216/2014, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.8 - Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

6.9 - Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

6.10 - Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresenta-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substitui-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

6.11 - Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em

quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

6.12 - Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final.

6.13 - Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela Contratante. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada a contratante.

6.14 - Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.

6.15 - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, relatório de refeições do controle de quantidade de distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim.

6.16 - Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após atestação do fiscal do contrato.

6.17 - Participar, sempre que for requisitada pela contratante, de reuniões com o corpo técnico da contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por estas estipulados como metas.

6.18 - Realizar, a cada 12 meses ou quando necessário, aprimoramento técnico – científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente.

6.19 - Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

6.20 - Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

6.21 - Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste Projeto.

6.22 - Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

6.23 - Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.

6.24 - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência e com o Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da Contratante.

6.25 - Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalho com menor de 18 aos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

6.26 - Manter, durante todo o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.27 - Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

6.28 - Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las em local de sua

propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas refeições nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Projeto Básico.

6.29 - Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, inclusive lactário, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

6.30 - Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, troca de lâmpada, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura, coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos de ar condicionado do local, entre outros) quanto à externa (recepção de refeições, administração, banheiros, lavatório e vestiários).

6.31 – A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A CONTRATADA deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.

6.32 - A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

6.33 - A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

6.34 - Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

6.35 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Projeto Básico.

6.36 - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

6.37 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nas redes de esgotos, ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando suas instalações, manutenções e reparos imediatos sempre que solicitado.

6.38 – Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo (a CONTRATADA ou empresa com serviço próprio) atuar como facilitadora de mudança de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdícios.

6.39 - Identificar e corrigir vazamentos nos equipamentos.

6.40 - Adotar procedimentos corretos para o uso adequado de água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

6.41 - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

6.42 - Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

6.43 - Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários (comensais).

6.44 - Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de

combustível de má qualidade. Caso seja constada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à contratante, devendo ser tomadas as devidas providências.

6.45 - Adotar medidas que tragam 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, entre outras.

6.46 - Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gestão integrada de resíduos sólidos (PIGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem.

6.47 - Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da produção de refeições, e removê-los sempre que necessário.

6.48 - Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;

6.49 - Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições.

6.50 - Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

6.51 - Manter devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).

6.52 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

6.53 - Deverá apresentar ao setor competente da Fundação Saúde, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma

listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.

6.54 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

6.55 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito.

6.56 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

6.57 - Apresentar um relatório ou check list mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

6.58 - Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

6.59 - Utilizar material descartável de boa qualidade, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade.

6.60 - Fornecer jogo americano ou toalhas de mesa de material adequado, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND.

6.61 - Instalar um filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das Unidades Hospitalares.

6.62 - A CONTRATADA deverá higienizar o reservatório de água, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação, disponibilizando esse material sempre que solicitado pela contratante.

6.63 - A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

6.2 – QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

6.2.1 - Elaborar e encaminhar ao setor competente da Fundação Saúde, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de **30 (TRINTA) DIAS** para sua execução.

6.2.1.1 - A **CONTRATADA** deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

6.2.2 – A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a **CONTRATANTE** deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

6.2.3 - Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à **CONTRATANTE.**

6.2.4 - Apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

6.2.5 - Para estimular a aceitabilidade das refeições nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

6.2.6 - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante

solicitação pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa será ressarcida de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Estado.

6.2.7 - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

Para carne branca: carne vermelha.

Para carne vermelha: carne branca

Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério do SND.

OBS.1: O acompanhante ou paciente que desejar poderá solicitar com antecedência ovos como opção.

OBS. 2: O prato principal e a opção deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição.

6.2.8 - Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

6.2.9 - Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;

6.2.10 - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições;

6.2.11 - Apresentar, mensalmente, os cardápios completos, para pacientes e servidores, conforme VET estipulado e necessidades nutricionais, com antecedência mínima de 7 (sete) dias ao SND da Unidade, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço, com antecedência mínima de 2h;

6.2.12 - Apresentar ao SND da Unidade a análise nutricional dos cardápios elaborados, contendo macro e micronutrientes;

6.2.13 - Manter o cardápio planejado, integralmente, do início ao fim das refeições;

6.2.14 - Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

6.2.14.1 - Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;

6.2.14.2 - Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;

6.2.14.3 - O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;

6.2.14.4 - O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;

6.2.14.5 - Hábitos alimentares regionais;

6.2.14.6 - A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

6.2.14.7 - Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista da Unidade responsável por seu tratamento dietoterápico;

6.2.14.8 - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário;

6.2.14.9 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria;

6.2.14.10 - Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma;

6.2.14.11 - Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições deverão atender as exigências descritas neste PB.

6.2.14.12 - Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. 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 produção de sabão, etc.;

6.2.14.13 - As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso;

6.2.14.14- Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção;

6.2.14.15 - Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições;

6.2.14.16 - Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND da Unidade 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

6.3 - QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

6.3.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, assim como recebimentos dos mesmos nas Unidades.

6.3.2- Encarregar-se pelo adequado recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Projeto Básico, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária.

6.3.3 - Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem

aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por um de melhor qualidade.

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

6.3.4.1 - Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

6.3.5 - Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários.

6.3.6 - Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

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

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

6.3.9 - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA), sendo este encaminhado através de relatório ou check list mensalmente ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

6.3.9.1- A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

6.3.9.2- Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a

temperatura não superior a 5ºC ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18ºC.

6.3.10 - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou check list mensalmente ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

6.3.11 - Pelo fornecimento estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário, conforme **ANEXO II-A** deste Projeto Básico.

6.3.12- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária.

6.3.13- Para alimentações transportadas, a CONTRATADA deverá manter estoque emergencial de produtos em variedade e quantidade suficientes para atender em tempo hábil a finalização e/ou eventuais substituições de alimentos ou preparações do cardápio

6.3.14 – Para produção e distribuição de refeições no local, a CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados a substituição, em caso de eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

6.3.15- Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF).

6.3.16- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser

submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como o registro dos órgãos competentes, quando necessário.

6.3.17– Os alimentos não devem estar em contato direto com o papel, papelão ou plástico reciclados; desta forma, na troca de embalagens, quando necessária, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira ou papelão.

6.3.18- Os lotes de materiais e/ou produtos alimentícios considerados impróprios para consumo por Órgãos de controle, ANVISA- RDC 275/2002, ou pelo SND da Unidade, ou com prazo de validade vencido, devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor; caso a devolução imediata seja impossível, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Estes lotes devem ser substituídos sem ônus para a Contratante.

6.3.19- Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequadas ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

6.3.20- Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

6.3.21 – Pela higienização, identificação e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pelo SND, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições.

6.3.21.1 - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela **CONTRATADA** e de acordo com o estabelecido pelo Serviço de Nutrição e Dietética

– SND das Unidades Hospitalares.

6.4 – QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

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

6.4.2 - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições conforme **ANEXO VA**, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares.

6.4.3 - Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços.

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

6.4.4 - É expressamente vedada a **CONTRATADA**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **CONTRATANTE** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes deste Projeto Básico**.**

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

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

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

6.4.8 - Apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições **TRIMESTRALMENTE** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) nas Unidades Hospitalares em que as refeições são preparadas.

6.4.8.1 - As unidades que recebem refeições transportadas, a **CONTRATADA**

deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições **MENSALMENTE** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água.

6.4.9 - Entregar porções de todas as refeições elaboradas para as Unidades Hospitalares para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares**.**

6.4.10 - 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.

6.4.11 - Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização das Unidades Hospitalares.

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

6.4.13 - Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

6.4.13.1 - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado **TRIMESTRALMENTE** e sempre que for solicitado pelas Unidades Hospitalares, a cargo da **CONTRATADA** arquivando-se os originais dos

registros da operação nas Unidades.

6.4.14 - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso as Unidades Hospitalares.

6.4.15 – Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições e do Lactário, caso haja, específicos por Unidades, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação dos Serviços de Nutrição das Unidades, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar 02 (duas) cópias destes Manuais por Unidade, sendo 01 (uma) para o SND da Unidade e 01 (uma) para o setor competente da Fundação Saúde. A legislação específica para estabelecimentos que manipulam alimentos, e que deverá ser observada e cumprida pela CONTRATADA, inclui, entre outras, a RDC nº 216 de 15/09/2004, as Portarias nº 1.428/MS e a CVS 5, de 09/04/2013

6.4.16 - Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal do contrato nas Unidades Hospitalares.

6.4.17 - Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo SND para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

6.4.18 - Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Projeto Básico.

6.4.19 - Fornecer sache de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

6.4.19.1 - A **CONTRATADA** deverá dispor em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em saches.

6.4.20 - Fornecer **preferencialmente** bandeja térmica com divisórias com refil descartável de material de boa qualidade para distribuição das refeições aos pacientes.

6.4.21 - Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados

com etiquetas.

6.4.22 - Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.

6.4.23 – A CONTRATADA deverá disponibilizar 02 (duas) catracas de entrada e saída de funcionários nos refeitórios em todas as Unidades que fornecem refeição no local, bem como um sistema que permita controle de fluxo do acesso.

6.5 - QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

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

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

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

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

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

6.5.2- Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Projeto Básico, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND das Unidades.

6.5.3 - Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer **TRIMESTRALMENTE** dedetização e desratização através de firma capacitada e

registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA). Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato em qualquer Unidade deste Projeto Básico, ficará a **CONTRATADA** obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a **CONTRATANTE.**

6.5.4 - Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

6.5.5 - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados, sendo passível de notificação, advertência ou impedidos de trabalhar aqueles que não estiverem de acordo com as normas de estabelecidas no Manual de Boas Práticas da Unidade.

6.5.5.1 - Caso o procedimento seja notificado pela nutricionista das Unidades, a mesma deverá notificar junto ao funcionário a nutricionista responsável da CONTRATADA, relatando ambos ao setor de competência da Fundação Saúde.

6.5.5.2 – Caso o profissional se recuse a cumprir o procedimento correto, o mesmo deverá ser dispensado de suas atividades, computando falta, e devendo ter seu posto coberto de imediato pela CONTRATADA sem ônus, afim de não prejudicar o andamento do serviço.

6.6 - QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

6.6.1- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.

6.7 - QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

6.7.1 - Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Projeto Básico.

6.7.2 - Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

6.7.3 - Caberá à fiscalização verificar da CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

6.7.4 - Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades Hospitalares, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

6.7.5 - Instruir seus funcionários a cumprir os regulamentos das Unidades onde serão prestados os serviços.

6.7.6 - Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

6.7.7 - Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).

6.7.8.- Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

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

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

6.7.11 – Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área

técnica, operacional e administrativa, mantendo o mesmo quantitativo de funcionários necessários à execução dos serviços, através de coberturas de serviços sem ônus a CONTRANTE, objeto deste Projeto Básico.

6.7.12 - Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à **CONTRATANTE**.

6.7.13 - Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição.

6.7.14- Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.

6.7.15- Deverá promover capacitação das equipes operacionais, administrativas e técnicas no início da realização da prestação se serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vidado trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

6.7.15.1 - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da **CONTRATANTE**.

6.7.15.1.1 – Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo.

6.7.16- Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a CVS6/99, item 15.1 e 15.2, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e

unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

6.7.17 – Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR n° 6 do MTE.

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

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

6.7.18.2 - Remeter mensalmente, ao fiscal do Contrato, escala de serviço com alterações ordinárias ou extraordinárias, que haja ocorrido durante o período para fins de conhecimento.

6.8 - QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Caso haja necessidade de transportar refeições:

6.8.1 - Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº.
216, 15/09/04 - ANVISA.

6.8.2 - Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

6.8.3 - Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

6.8.4 - O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso,

resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

6.8.4.1- Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

6.8.4.2 - Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade com a Resolução da Secretaria Municipal de Governo (SMG) nº 604, de 11/09/2002, periodicamente atualizado.

6.8.5 - O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

6.8.6- Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

6.8.7- A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº.
216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

6.8.7.1- Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a **CONTRATANT**E solicitar uma temperatura de distribuição

acima da recomendada na referida Resolução.

6.8.8 - A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 ºC, não ultrapassando 6 ºC, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

6.8.9 - Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

6.8.10 - Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

6.8.11 - A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**.

6.8.11.1 - As planilhas de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades devem ser apresentadas sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

6.8.12. - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

6.8.13 - Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela fiscalização do Contrato.

6.8.13.1 - Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 15 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o **ANEXO I** deste Projeto Básico.

6.8.13.2 - Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

6.8.14 – É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

6.8.15 - Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

6.8.16 - Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

6.8.16.1- Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário de início e término o envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

6.8.16.2- Preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase de Ada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e pelo e/ou quantidade de porções.

6.8.17 - Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

6.8.18- A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

6.9 - QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS

6.9.1 - É vedado o atendimento ambulatorial e clinica a pacientes das

Unidades Hospitalares pela Nutricionista da **CONTRATADA**.

6.9.2 - A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

6.9.3 – A **Fundação Saúde,** através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela **CONTRATANTE**.

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

6.9.5- A **CONTRATADA** deverá dispor em cada Unidade Hospitalar, container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

6.9.6 - Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a nutricionista responsável da Fundação Saúde, deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **CONTRATADA**, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita da Fundação Saúde, relatórios, check lists, inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica.

6.9.7 – Instalar sistema de catraca eletrônica com cartão magnético e ponto biométrico para controle de acesso ao refeitório das unidades. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente. O Estado assegurará todas as informações necessárias para implementação do sistema.

07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.1 – Fase de habilitação – para habilitar-se, a empresa participante do processo licitatório deve comprovar capacidade técnica e profissional:

- Apresentar comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), da empresa participante e de seu (s) responsável (is) técnico (s), segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei n° 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente licitação.

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

08 - DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:

8.1 - Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os licitantes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

a.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1{,}0$$

a.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} > \text{OU} = 1{,}0$$

a.3) Índice de Solvência Geral: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1,0 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1{,}0$$

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo licitante para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do licitante, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

b) Comprovação de ser dotado de capital social ou de patrimônio líquido mínimo não poderá exceder a 10% do valor da contratação, relativo ao valor estimado para a contratação.

c) Certidões negativas de falências e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

09 - DA VISITA TÉCNICA

9.1 - As empresas interessadas em participar do certame licitatório, através do(s) seu(s) responsável (is) técnico(s), poderão vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, equipamentos e instalações, visando total ciência das condições da(s) Unidade(s) contempladas neste Projeto Básico.

91.1- Para que ocorram as visitas, as empresas interessadas deverão entrar em contato com a Coordenação de Serviços da Fundação Saúde, com a área de Nutrição, através do telefone (21) 2334 5010 - ramal 1317, e agendar para realizar a visitação para até 01 (um) dia útil antes da licitação.

10. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

10.1 - Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

10.2 - Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

10.3 - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

10.4 - Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

10.5 - Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

10.6 - Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

10.7 - Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

10.8 - Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.

10.9 - Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

10.10 - Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

10.11 - Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

10.12 - RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

10.13 - Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB – Dispõe sobre Condições de acondicionamento, estocagem, coleta e destinação final do lixo infectante gerado em Unidades de Trato de Saúde.

10.14 - Resolução SES 521, de 17/01/2013 - DISCIPLINA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NAS UNIDADES ASSISTENCIAIS DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE.

10.15 - Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

10.16 - Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991 - Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano. Alterada pela Portaria CVS 04 de 21/03/2011.

10.17 - Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

10.18 - RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

10.19 - Lei nº. 8.069, de 13/07/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

10.20 - LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993 - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

10.21 - DECRETO Nº 2.271, DE 7 DE JULHO DE 1997 -Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências

10.22 - INSTRUÇÃO NORMATIVA No 02, de 30 de abril de 2008 - Dispõe sobre regras e diretrizes para a contratação de serviços, continuados ou não.

10.23 – Lei n° 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único - Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

10.24 – art. 2° da Resolução CFN n° 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

11 - A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTES DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;
- Ceia – pequena refeição servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- Alimentos e preparações complementares para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal.
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no anexo II;
- Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

12- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

12.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			**Desjejum 490 kcal**	**Merenda 490 kcal**
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 **Fls.**
Rubrica: **ID:5084006-1**

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			**Almoço 1200 kcal**	**Jantar 1200 kcal**
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTITADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CERAL E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200

VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

12.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇOES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES					
CARNES		**TIPO OU CORTE**	**EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS**	**FREQUÊNCIA (N° DE VEZES)**	
				SEMANAL	**QUINZENAL**
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBREXOA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	4	-
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1
5	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO/FRITO ENSOPADO ENSOPADO/ FRITO ENSOPADO/ FRITO	1	-
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1

7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL

VARIAÇÃO		
ITENS		**EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS**
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA
	ARROZ	SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE
9	REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRUALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL A CRITÉRIO DO SND (DEPENDENDO DA FRUTA)

NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:			
10	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5G
		- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
		- CEBOLA	Q.S
		- TOMATE	Q.S
		- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
		- PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS	Q.S
		- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)	Q.S
		- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	Q.S
		- ERVAS SECAS OU FRESCAS	Q.S

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparaçoes a cargo do snd.

12.3 – DIETAS BÁSICAS

12.3.1- PACIENTES

OBS: Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES
b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50

	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o snd da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, contratante sem ônus.

OBS 5: (**) O item vi na colação dos pacientes ficará a critério do snd da contratante

oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**)As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**950/1025**	**850/1000**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	250	250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100

	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1:(*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

12.3.2 - PACIENTES INFANTIS:

A) LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares.

B) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente.

12.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

12.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES
b) GRANDES REFEIÇÕES

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	-	40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	40	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/ SAL	G	20/25	-	45/70 20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 3: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a

transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do snd da contratante sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

OBS 7:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 8:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 9: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 10: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
	Valor energético aproximado (kcal)		**500**	**490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2

III	ARROZ: - OU MASSAS - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G G G	- 200 200	- 200 200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*) - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES DIETÉTICOS - OU GELATINAS DIETÉTICAS - OU SORVETE IETÉTICOS - OU COMPOTAS DIETÉTICAS	UND G G G G	1 EQ (***) 60 60 60 60	1 EQ (***) 60 60 60 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

12.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (**)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290	205
N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTITADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	-
	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	-
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	-
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 9: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**500**	**490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	 G	 80/150	 80/150
II	- ARROZ - OU MACARRÃO	 G	200 200	200 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA - OU OVO	G UND	80/120 1	80/120 1
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B (*) - OU FARINHAS	 G G	 100 50	 100 50
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES CASEIROS - CREME DE LEITE	 UND G G	 1 EQ (***) 80 15	 1 EQ (***) 80 x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As

saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

12.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			**Desjejum**	**Colação**	**Merenda**	**Ceia**
Valor energético aproximado (kcal)			**285**	**70**	**285**	**200**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA	G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU)	G	30	-	30	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a

transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 3:(**) O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 6: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**500**	**490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	 G	 80	 80/150
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	 G G	 200 200	 200 200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	 G G G UND	 120 120/240 120/200 2	 120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*)	 G	 150	 150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA:			

	- FRUTAS EM GERAL(**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	UND G	1 EQ (***) 100	1 EQ (***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

12.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI- LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			**Desjejum**	**Colação**	**Merenda**	**Ceia**
Valor energético aproximado (kcal)			**360**	**70**	**360**	**200**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA	ML	150	-	150	150

	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) - OU IOGURTE COMUM - OU ACHOCOLATADO	 UND ML	 1 (200ml) 200	 - -	 1 (200ml) 200	 1 (200ml) 200
III	- PÃO (SEM SAL) - OU BISCOITO (SEM SAL) - OU TORRADA (SEM SAL) - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO - BOLO	G G G G G	50 40 40 20/40 -	- - - - -	50 40 40 20/40 80	- 40 40 20/40 -
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND UND	1(10G) 1(15G)	- -	1(10G) 1(15G)	1(10G) 1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**500**	**490**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS EM:	G	100	100
	- SALADAS			
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CEREAL:			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100

	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 3: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 5: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

12.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA:

NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			**Desjejum**	**Colação**	**Merenda**	**Ceia**
Valor energético aproximado (kcal)			**360**	**70**	**360**	**200**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200

II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	-

OBS 1:(*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)			**890/965**	**790/840**
N° de Ordem	**ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES**	**UND**	**QUANTITADE PREPARADA**	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CEREAL: - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/200 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA	UND G G	1 EQ (***) 80 100	1 EQ (***) 80 100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais a e b podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

12.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS EFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	**Desjejum**	**Colação**	**Merenda**	**Ceia**
Valor energético aproximado (kcal)	**300**	**150**	**300**	**300**
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) - + AGUA MINERAL (200ML)				

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 2: Substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.

B) GRANDES REFEIÇÕES	**Almoço**	**Jantar**
Valor energético aproximado (kcal)	**350**	**350**
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) - OU GELATINA (80G) - OU SORVETE (60G) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO DE 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		
IV) - ÁGUA MINERAL (200ML)		

12.4.7- DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES
b) GRANDES REFEIÇÕES

12.4.8- DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES
b) GRANDES REFEIÇÕES

12.4.9– DIETAS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERAPICO (QT):

As dietas QT serão compostas a partir das dietas básicas e com produtos em embalagem individual nas pequenas refeições. É proibido o fornecimento de alimentos crus.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES
b) GRANDES REFEIÇÕES

OBS 1: Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada.

12.4.10 - PEQUENAS REFEIÇÕES PARA DOADORES Doadores internos:

VET. = 1.200 Kcal

A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO

N° DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	- CAFÉ COM AÇÚCAR	50ML
II	- BISCOITO SAL OU DOCE	40G
III	- REFRESCO POLPA FRUTA INDUSTRIALIZADO	600ML (03 COPOS)
IV	- BALAS	5 UND

B) LANCHE PÓS DOAÇÃO

N° DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
V	- LEITE PURO OU ENRIQUECIDO COM FARINHA - OU BEBIDA LACTEA (TIPO SHAKE) - OU LEITE OU ACHOCOLATADO - INDUSTRIALIZADO	200ML 200ML 200ML
VI	- PÃO SAL OU DOCE	50G

VII	- MANTEIGA COM SAL INDIVIDUAL	1 UND (10G)
VIII	- QUEIJOS (PRATO, MINAS, ETC) - OU PRESUNTO - OU MORTADELA	30G 30G 30G
IX	- FRUTA - OU DOCE EM PASTA - OU FLAN, PUDINS, CREMES, BOLOS - OU BARRA DE CHOCOLATE, ETC	150G 40G 50G 40G
X	- REFRESCO DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADO - OU DE GUARANA, OU GROSELHA	200ML 200ML

Doadores externos:

A) HIDRATAÇÃO OU LANCHE PRÉ DOAÇÃO

N° DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	- AGUA MINERAL COPO	200ML
II	- SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL	200ML

B) LANCHE PÓS DOAÇÃO

N° DE ORDEM	ALIMENTO OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
III	- BISCOITO SALGADO, DIVEROS SABORES Tipo CREAM CRACKES (em sachê individual embalado industrialmente)	40/50G
IV	- BISCOITO DOCE DIVERSOS SETORES (rechados, Walfer) (em sachê individual embalado industrialmente) - OU BOLO INDUSTRIALIZADO	80G 80G
V	- QUEIJO TIPO POLENGO OU SIMILAR	20G
VI	- LEITE ACHOCOLATADO industrializado em caixa individual - OU IOGURTE - OU REFRIGERANTE	200ML 200ML 350ML

VII	- BOMBOM - OU BARRA DE CHOCOLATE	20/30G 40G
VIII	- BALAS	05 UND
IX	- SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO EM CAIXA INDIVIDUAL	200ML

OBS 1: Os alimentos constantes desta listagem acima deverão ser fornecidos em embalagens descartáveis individuais, salvo orientação contrária do SND da contratante

OBS 2: Para viabilizar a distribuição dos lanches acima citado é necessário o acompanhamento de um funcionário (copeiro) nas jornadas de coleta externa de sangue.

13 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

13.1 - A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares.

13.1.1 - O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo fiscal de **CONTRATO** da unidade e entregue durante o Evento de Notas Fiscais a nutricionista da Fundação Saúde, assinado e rubricado em todas as páginas, e conterá capítulo específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava do contrato, sob pena da retenção indicada no parágrafo quarto da mesma cláusula contratual.

13.1.2 – O **CONTRATANTE** deverá comunicar imediatamente ao **CONTRATADO** o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. O **CONTRATADO** será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes

que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do **CONTRATANTE**.

13.1.3 – O **CONTRATANTE** deverá liberar o valor retido pelo Estado, caso a **CONTRATADA** comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

13.2 - Apresentar, **MENSALMENTE**, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, os documentos abaixo relacionados:

- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

13.3 – O serviço de Nutrição da Fundação Saúde, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com

a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

13.4 - O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido:

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA
SERVIDORES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA/ JANTAR
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA(*)/ JANTAR
PACIENTES **(ADULTOS E INFANTIS(**)**	a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO b) POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES, FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA", PREPARADO OU INDUSTRIALIZADO, RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILIQUIDA, LÍQUIDA (***) DIETAS DE RESTRIÇÃO DIETAS PARA LACTENTES ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS OUTRAS DIETAS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL)

OBS 1: (*) para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

OBS 2: (**) as grandes refeições fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas básicas.

OBS 3: (***) as dietas líquidas fornecidas para pacientes terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas.

12.6.1 - O pagamento da(s) Nota(s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura no verso de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização **CONTRATO** do SND.

14 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

A.1 UTENSÍLIOS

A.1.1 Bandejas lisas, Bandeja térmicas, Prato Térmico de três ou quatro divisões, de material de boa qualidade;

A.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de boa qualidade;

A.1.3 Copo térmico com tampa própria.

A.1.4 Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade mínima de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

A.2.2 Guardanapo de papel branco de boa absorção;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

A.2.6 Embalagem aluminizada com tampa tipo "quentinha ou marmitex" ou de isopor com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.2.7 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda;

A.2.8 Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;

A.2.9 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de boa qualidade;

A.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.

A.2.11 Papel descartável para bandeja

A.3 UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

A.3.1 Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de boa qualidade;

A.3.2 Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

A.3.3 Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a rio;

A.3.4 Pinças de aço inoxidável;

A.3.5 Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

B) PARA SERVIDORES:

B.1 UTENSÍLIOS:

B.1.1 Bandejas lisas de boa qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

B.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de boa qualidade;

B.1.3 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de boa qualidade;

B.1.4 Jogos americanos ou toalhas de mesa; de material adequado, de boa qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

B.2.1 Copo plástico com capacidade mínima 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade mínima 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco de boa absorção.

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

C) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:

C.1 DE GÊNEROS:

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa de boa qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de boa qualidade para transporte.

C.2 DE LIXO:

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

15 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1- O prazo de vigência do contrato, será de 12 (doze) meses, contados da data da publicação, podendo ser prorrogado por período igual e sucessivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que presentes a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Fundação Saúde, atestadas expressamente pelo setor competente, na forma do Inciso II, art. 57 da Lei nº 8666/93.

15.2- A execução do serviço deverá iniciar nas unidades a partir de 19/07/2017, podendo ser antecipada a critério da CONTRATANTE. Caso ocorra antecipação da data prevista para início da execução do contrato, a empresa terá 15 (quinze) dias para assumir o serviço.

Rio de Janeiro, 06 de julho de 2017.

ORIGINAL ASSINADO

Carolyne Gallindo
Assessor de Nutrição
ID: 5084006-1

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

ANEXO I - DESCONTOS
TABELA E PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS GERAL

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	20%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
GUARNIÇÃO	19%
ARROZ E FEIJÃO	20%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA	5%
SOBREMESA	5%
REFRESCO	1%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA E AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

ATRASO DAS REFEIÇÕES SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
ATRASO EM MAIS DE 15 MINUTOS	10%
ATRASO EM MAIS DE 30 MINUTOS	20%

FALTA OU FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 4 VEZES AO MÊS	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLENCIAS ABAIXO
LIMPEZA	5%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME	2%
UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS	5%

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO						
UNIDADE:						
MÊS:						
TIPO DE REFEIÇÃO	**INADEQUAÇÃO / JUSTIFICATIVA**	**QUANTIDADE DE REFEIÇÕES INADEQUADAS**	**DATA DA OCORRENCIA**	**VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO**	**% DE DESCONTO CONTIDA NO PB**	**VALOR DO DESCONTO**
DESJEJUM						
COLAÇÃO						
ALMOÇO						
MERENDA						
JANTAR						
CEIA						

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO						
UNIDADE:						
MÊS:						
TIPO DE SERVIÇO	**INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA**	**QUANTIDADE DE REFEIÇÕES INADEQUADAS**	**DATA DA OCORRENCIA**	**VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO**	**% DE DESCONTO CONTIDA NO PB**	**VALOR DO DESCONTO**
LIMPEZA						

MANUTENÇÃO PREDITIVA						
MANUTENÇÃO CORRETIVA						
UNIFORME						
UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS						

ANEXO II

DESCRITIVOS DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

DESCRIÇÃO	UND	PREÇO ESTIMADO PELO SETOR DE PESQUISA E AQUISIÇÃO DESTA FUNDAÇÃO SAÚDE ($)	PROPOSTA DE PREÇO ($)
1- Água de coco natural	Litro	R$ 15,37	
2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás	Copo 200 ml	R$ 1,35	
3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás	Gf. 500 ml	R$ 3,53	
4- Água mineral industrializada galão 20 litros	Und	R$ 14,33	
5- Balas de frutas (pç)	5g	R$ 0,87	
6- Bebidas isotônicas	473 ml	R$ 6,75	
7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, povilho, sequilo, waffer, etc)	50g	R$ 1,52	
8- Bolo industrializado	45g	R$ 2,59	
9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante)	Litro	R$ 5,18	
10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und	Und	R$ 7,68	
11- frasco diet de 300 a 500 ml	Und	R$ 3,42	
* Abacaxi	150g	R$ 2,32	
* Ameixa seca	150g	R$ 2,97	
* Banana	150g	R$ 1,10	
* Laranja	50g	R$ 0,85	
* Maçã	150g	R$ 1,17	
* Mamão	150g	R$ 1,73	
* Melancia	150g	R$ 1,60	
* Melão	150g	R$ 1,65	
* Pêra	150g	R$ 1,72	

13- Gelatina comum	100g	R$ 1,42	
14- Gelatina dietética	100g	R$ 1,73	
15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g)	100g	R$ 1,98	
16- Geléia de frutas ou diet. (porção de 15g)	Und	R$ 0,79	
17- Geléia de mocotó	80g	R$ 1,96	
18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml)	Und	R$ 3,25	
19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	Und	R$ 3,68	
20- Iogurte com frutas e cereal 200ml	Und	R$ 6,53	
21- Leite com chocolate ou similar	Litro	R$ 7,47	
22- Leite fermentado com lactobacilos (80g)	Und	R$ 3,20	
23- Leite de vaca, tipo "longa vida" (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	R$ 5,81	
24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml	Und	R$ 4,20	
25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10%	Litro	R$ 10,07	
* Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais.	Litro	R$ 32,90	
* Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina.	Litro	R$ 32,50	
* Fórmula não láctea, a base de proteína isolada de soja, com xarope de milho, óleos vegetais, sacarose, lecitina de soja e metionina, enriquecida com ferro.	Litro	R$ 42,17	
* Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais.	Litro	R$ 39,50	
* Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de sacarose, a base de proteína isolada de soja e enriquecida com L- metionina e L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	Litro	R$ 36,70	
* Fórmula não láctea, para lactentes e crianças, isenta de glúten, a base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, baixa osmolaridade, suplementada com ferro, taurina, carnitina, biotina, ácido pantotênico e vitamina K.	Litro	R$ 43,37	
*Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico	40g	R$ 26,18	
* Módulo de fibras solúveis	5g	R$ 5,60	
* Módulo com mix de fibras	5g	R$ 9,12	

* Módulo de proteína a base de caseinato	10g	R$ 9,14	
* Módulo de glutamina	5g	R$ 13,34	
* Módulo de carboidrato a base de polimeros de glicose	10g	R$ 6,60	
* Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE	10 ml	R$ 11,80	
* Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas	5g	R$ 9,40	
* Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente	5g	R$ 6,69	
28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g)	Und	R$ 0,57	
29- Mel de abelha (porção de 30 ml)	Und	R$ 0,83	
30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento protéico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante.	Litro	R$ 27,90	
31- Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja.	Litro	R$ 11,33	
32-Pão de sal ou doce (creme) ou forma ou forma light ou forma integral (50 gramas) c/ ou s/ 05 (cinco) gramas de manteiga.	Und	R$ 1,03	
33- Picolé de frutas	Und	R$ 3,30	
34- Queijo (minas, prato, ricota e outros)	30g	R$ 2,46	
35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Litro	R$ 8,87	
36- Salada de fruta	120g	R$ 4,90	
37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal	Litro	R$ 15,78	
38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum	110g	R$ 7,03	
39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml	Und	R$ 4,02	
40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante).	Litro	R$ 12,53	
41-Vitamina de frutas com ou sem legumes, com leite de vaca ou soja, com açúcar ou adoçante (contendo uma ou mais frutas e/ ou um ou mais legumes com aveia ou não).	Litro	R$ 15,59	

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL

Processo nº E-08/007/2173/2016

Data: 21/11/2016 **Fls.**

Rubrica: **ID:5084006-1**

ANEXO IIA
FÓRMULAS INFANTIS

(COM CORRESPONDENCIA NUMÉRICAS)

Descrição das Fórmulas Infantis	UND	**PREÇO ESTIMADO PELO SETOR DE PESQUISA E AQUISIÇÃO DESTA FUNDAÇÃO SAÚDE ($)**	**PROPOSTA DE PREÇO ($)**
1 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, com predominância de soro do leite contendo soro	Litro	R$ 16,79	
2 - Leite em pó modificado, para lactente sadio após o sexto mês de vida, com proteínas adaptadas em sua relação caseína/proteínas solúveis, contendo soro desmineralizado,	Litro	R$ 20,62	
3- Fórmula anti-regurgitação à base de leite, para lactentes, completa e suplementada com vitaminas, minerais, ferro e outros	Litro	R$ 25,45	
4 - Leite em pó modificado, para lactente sadio no primeiro semestre de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal,		R$ 39,60	
5 - Leite em pó modificado, para lactente sadio a partir do sexto mês de vida, com predominância protéica de caseína, acrescido de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose,	Litro	R$ 37,31	
6 - Fórmula para lactentes, à base de soj a, acrescida de malto-dextrina, vitamina s, minerais, ferro e outros oligoelemento	Litro	R$ 49,60	
7- Fórmula para lactentes prematuros e recém -nascidos com baixo peso, contendo soro de l eite desmineralizado, leite desnatado, TCM, ó leos vegetais, malto-dextrina, lecitina de soja, taurina, L- carnitina, L C PUFAs, vitaminas e	Litro	R$ 53,00	

8- Alimento complementar para lactentes, indicado exclusivamente para suplementar o leite materno, à base de proteína hipoalergênica, m	Porção	R$ 146,00	
9 - Fórmula isenta de lactose, com caseína, gordura láctea, gordura vegetal, malto-dextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, f	Litro	R$ 37,00	
10 - Fórmula semi-elementar, para lactentes e crianças, à base de hidrolisado de proteína do soro do leite, com TCM, malto-dextrina, de baixa osmolalidade e enriquecida com vitamina	Litro	R$ 118,60	
11 - Fórmula para lactentes com problemas de má absorção, hipoalergênica e de baixa osmolalidade, contendo proteínas hidrolisadas d	Litro	R$ 236,00	
12- Dieta elementar e hipoalergênica, com 100% de aminoácidos livres e nutricionalmente completa. Indicada para crianças desde o nasc	Litro	R$ 146,75	

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL

Processo nº E-08/007/2173/2016

Data: 21/11/2016 **Fls.**

Rubrica: **ID:5084006-1**

ANEXO II-B

TABELA DAS UNIDADES QUE UTILIZAM FÓRMULAS INFANTIS E SEUS QUANTITATIVOS

ITENS	U	R$	HECC	HESM	IETAP
1	L		20	-	-
2	L		10	-	-
3	L		3	-	-
4	L		0	-	-
5	L		0	-	-
6	L		200ml	-	-
7	L		0	-	-
8	Pç		0	-	-
9	L		9	-	-
10	L		100ml	-	-
11	L		0	-	-
12	L		4	-	-
TOTAL			**46,3**	-	-

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

ANEXO III

SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE

HECC	
SETORIZAÇÃO	**LOCALIDADE**
Cozinha	1º andar
Área de recebimento	1º andar
Estoque	1º andar
Lactário	2º andar
Lactário enteral	2º andar
Refeitório	1º andar

HESM	
SETORIZAÇÃO	**LOCALIDADE**
Cozinha	3° andar
Copa	3° andar
Estoque	3° andar

- Existe um espaço destinado à área da cozinha e refeitório, assim como suas respectivas divisões, entretanto, este projeto anterior, foi embargado e não prosseguiu com a efetividade da obra, já iniciada anteriormente. Cabe ressaltar que, no momento, adaptamos a cozinha e refeitório, no terceiro andar, desta Unidade Hospitalar, pois não conseguimos opção mais viável, para atender funcionários e aos pacientes, que fazem as refeições, nos respectivos leitos.

IETAP	
SETORIZAÇÃO	**LOCALIDADE**

Área De Recebimento De Mercadorias	Entrada lateral - térreo
Cozinha	Área central - térreo
Refeitório	Área frontal, prédio anexo - térreo

ANEXO III-A

SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE

HECC:

01 Bancada de aço inox com 6 pés, medindo 3,00 x 0,50 m

01 Bancada de aço inox, medindo 0,50 x 2,00 m

01 Bancada de aço inox, medindo 0,50 x 2,80 m

01 Bancada de aço inox, medindo 0,60 x 1,30 m

01 Bancada de aço inox, medindo 0,60 x 1,40 m

01 Banho Maria industrial à gás

01 Batedeira elétrica para massas, capacidade 40 kg

01 Caldeirão em aço inox à gás / vapor, capacidade 200 litros

01 Caldeirão em aço inox à gás, capacidade 100 litros

01 Carro de transporte em inox com 8 prateleiras

04 Coifas em aço inox (áreas fritura, dieta, caldeiras e servidor)

01 Descascador de batatas em aço inox

06 Extintor de incêndio AP / CO2

01 Fogão industrial à gás com 4 queimadores

01 Máquina de lavar louças com bandeja em aço inox

06 Ventiladores de teto com 3 pás

HESM:

Refeitório

1 Balcão térmico

IETAP:

Cocção Normal

a) Fogão de 6 bocas
b) Coifa
c) 1 Bancada de inox de apoio
d) 1 Bancada de inox com cuba

Cocção Dieta

a) Fogão de 6 bocas
b) Coifa
c) 1 Bancada inox de apoio
d) 1 Bancada inox com cuba

Magarefe

a) Ar condicionado tipo Split
b) 1 Bancada inox com pia
c) 1 Bancada para com placa altileno
d) Freezer horizontal 2 portas

Pré-preparo

a) 1 Bancada inox com pia
b) 2 Bancadas inox de apoio

Copa de Preparo e Pequenas Refeições

a) Geladeira
b) Bancada inox com cuba

Área do Forno

a) Forno industrial de duas Câmaras
b) Carro de duas Plataformas grande de apoio

Área de Higienização de Panelas

a) Tanque

Área de Freezers

a) 2 Freezers horizontais

Estoque

a) Extintor de incêndio
b) Mesa de fórmica com pé de ferro

Sala da Nutrição

a) Mesa de madeira com três gavetas
b) 3 Cadeiras de ferro com madeira
c) Armário de ferro com duas portas
d) Ar condicionado de parede

Área Geral da Cozinha

a) Extintor de incêndio
b) Pia de cerâmica

Área de lavagem de pratos

a) Bancada inox de apoio
b) Bancada inox com cuba

Refeitório

a) 5 mesas
b) 30 cadeiras plástico e metal
c) Ar condicionado tipo split
d) Ar condicionado tipo parede
e) Extintor de incêndio
f) Rampa de distribuição quente
g) Mesa de ferro para bebedouro
h) 2 Carrinhos de apoio inox

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

ANEXO IV-

ENDEREÇOS DAS UNIDADES

UNIDADE	ENDEREÇO
HECC – HOSPITAL ESTADUAL CARLOS CHAGAS	Av. Gal Osvaldo Cordeiro de Farias, 466 - Mal. Hermes, Rio de Janeiro - RJ, 21610-480

UNIDADE	ENDEREÇO
HESM - Hospital Estadual Santa Maria	Estr. Rio Pequeno, 656 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ, 22723-190

UNIDADE	ENDEREÇO
IETAP - Instituto Estadual de Doenças do Tórax Ary Parreiras	R. Dr. Luis Palmier, 762 - Barreto, Niterói - RJ, 24110-310

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

ANEXO V –
ESTIMATIVA MENSAL COMPILADA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

CONSUMO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE				
TIPO DA REFEIÇÃO	**HECC**		**HESM**	**IETAP**
Acompanhante/ Funcionários/ Doadores				
Dieta Normal				
Desjejum	4304		941	1410
Colação	-		-	-
Almoço	8482		1417	2710
Merenda	3719		832	1510
Janta	4430		515	1810
Ceia	-		-	-
Pacientes				
Dieta Normal	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	86	33	176	470
Colação	70	34	176	473
Almoço	380	31	175	502
Merenda	71	34	174	485
Janta	213	37	174	495
Ceia	370	34	174	496
Dieta Branda	ADULTO	PEDIATRIA		

Desjejum	251	234	427	903
Colação	250	238	427	823
Almoço	230	223	409	899
Merenda	228	210	426	858
Janta	216	134	408	872
Ceia	224	104	424	864
Dieta Pastosa	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	138	71	85	35
Colação	138	75	85	74
Almoço	135	85	84	127
Merenda	122	68	84	73
Janta	122	62	84	125
Ceia	115	43	85	53
Dieta Semiliquida	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	47	43	-	23
Colação	46	46	-	57
Almoço	68	51	-	25
Merenda	36	48	-	10
Janta	66	39	-	35
Ceia	36	27	-	22
Dieta Liquida	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	1036	34	-	86
Colação	992	35	-	128
Almoço	925	50	-	57
Merenda	1000	38	-	79
Janta	1058	48	-	59
Ceia	1008	33	-	68
Dieta Hipoglicídica	ADULTO	PEDIATRIA		

Desjejum	844	33	152	250
Colação	842	33	152	193
Almoço	844	28	150	214
Merenda	820	32	150	206
Janta	788	31	150	199
Ceia	809	32	150	187
Dieta Hipoproteica	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	80	3	-	10
Colação	79	3	-	10
Almoço	74	-	-	10
Merenda	66	-	-	10
Janta	74	-	-	10
Ceia	72	-	-	10
Dieta Hipossódica	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	517	26	09	318
Colação	516	26	09	118
Almoço	568	27	09	118
Merenda	493	31	09	137
Janta	531	30	17	121
Ceia	484	29	08	141
Dieta Hipolipídica	ADULTO	PEDIATRIA		
Desjejum	291	25	84	123
Colação	280	25	84	350
Almoço	274	17	84	350
Merenda	277	22	84	336
Janta	253	22	77	331
Ceia	268	22	84	300
Dieta Isenta De Lactose	ADULTO	PEDIATRIA		

Desjejum	-	-	-	10
Colação	-	-	-	10
Almoço	-	-	-	10
Merenda	-	-	-	10
Janta	-	-	-	10
Ceia	-	-	-	10
Mensal p/ Unidade	**40.756**	**2.739**	**9.244**	**20.828**
Global p/ Unidade	**489.072**	**32.868**	**110.928**	**249.936**

CUSTO POR REFEIÇÃO

TIPO DA REFEIÇÃO	Paciente	Acompanhante/ Funcionário/ Doador
Dieta Normal		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Branda		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Pastosa		
Desjejum		

Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Semiliquida		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Liquida		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Hipoglicídica		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Hipoproteica		
Desjejum		

Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Hipossódica		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Hipolipídica		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		
Dieta Isenta De Lactose		
Desjejum		
Colação		
Almoço		
Merenda		
Janta		
Ceia		

***Custo unitário de refeições para pacientes pediátricos deverá ser equivalente a 80% do valor da dieta normal e 60% do valor de dieta líquida de paciente adulto.**

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
Processo nº E-08/007/2173/2016
Data: 21/11/2016 Fls.
Rubrica: ID:5084006-1

ANEXO VA

HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES POR UNIDADES

HECC			
Refeições	**Pacientes**	**Funcionários**	**Acompanhantes**
Desjejum	07h	06h - 07:30h	06h -06:30h
Colação	09h	-	-
Almoço	12h	11h – 14:00h	11h – 11:30h
Merenda	14h	16h – 17:00h	
Jantar	17h	19h – 20:30h	19h – 19:30h
Ceia	20h	-	-

HESM			
Refeições	**Pacientes**	**Funcionários**	**Acompanhantes**
Desjejum	07:20h	06:45h – 07:45h	-
Colação	09:30h	-	-
Almoço	11:30h	11:30h – 13:30h	-
Merenda	15h	16h -16:30h	-
Jantar	18h	19:30h-20:30h	-
Ceia	20h	-	-

IETAP			
Refeições	**Pacientes**	**Funcionários**	**Acompanhantes**
Desjejum	6:30h	6:45h – 7:45h	6:45h -7:45h
Colação	9h	-	-
Almoço	11:30h	12h – 13:30h	12h as 13h

Merenda	14:45h	15h as 16h	15h as 16h
Jantar	17:30h	19h as 20h	19h as 20h

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS

Pregão Presencial nº ___/20___.
Proc.: E-08/007/_____/201

Gerência de Infraestrutura e Serviços - Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), Identidade n° _____, expedida por _____, representante legal da _____, CNPJ n° _____ DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação epigrafada, que procedi à visita técnica nas unidades de saúde abaixo discriminadas, tomei conhecimento das condições locais, estando apto à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20___.

UNIDADES VISITADAS

X_____ X_____

Representante da Empresa **Representante da Fundação**

ANEXO VII - QUANTITATIVO NECESSÁRIO DE MÃO DE OBRA ESTIMADO PELAS UNIDADES

UNIDADES	Nº LEITOS		NUTRICIONISTA	TECNICO EM NUT. E DIETÉTICA	COZINHEIRO		ALMOXARIFE	AUXILIAR DE ALMOXARIFE	AUXILIAR DE COZINHA	COPEIRO	AUXILIAR DE LIMPEZA	ADM	MAGAREFE	TOTAL
	PLENOS	OCUPADOS	FIRMA		GERAL	DIETA								
HECC	177	177	06	0	01	01	01	02	05	44	10	02	01	**73**
HESM	93	30	03	01	02	02	01	01	01	16	04	0	01	32
IETAP	118	25	05	02	03	02	01	02	04	10	07	01	01	38
TOTAL	**388**	**232**	**14**	**03**	**06**	**05**	**03**	**05**	**09**	**70**	**21**	**03**	**03**	**143**

ANEXO VIII - DESCRIÇÃO DE CARGOS E ESTIMATIVAS SALARIAIS

Cargo e descrição da função	Descrição para o serviço prestado	Salário Base - R$	Referência de salário
Nutricionista - CBO 2237-10	**Nutricionista chefe** – Responsável por planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção, bem como pelo padrão de qualidade requerido pela fiscalização do contrato. Para realizar essas atribuições, o nutricionista deverá desenvolver as atividades obrigatórias e complementares de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº 380/2005. *Para o nutricionista chefe, por se enquadrar na categoria de cargo de confiança, deve-se acrescentar 40% sobre o salário base, de acordo com a Lei 8.966/94. ;* **Nutricionista de planejamento –** Responsável por elaborar os diferentes cardápios e planejar a aquisição de todos os insumos necessários à produção de refeições e cumprimento do cardápio para a adequada prestação de serviço, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários; **Nutricionista de produção normal –** Responsável pela	2.684,99	http://download.rj.gov.br/documentos/10112/2423378/DLFE-86902.pdf/PisoSalarial2016.pdf

	qualidade da produção da dieta normal do refeitório e dos pacientes, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo e distribuição, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios; **Nutricionista de produção dieta –** Responsável pela qualidade da produção das dietas com restrição de nutrientes ou com modificações de consistência dos pacientes, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo e preparo, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Supervisiona e orienta as– Responsável pela supervisão e orientação dos copeiras no momento do porcionamento e distribuição das refeições, garantido que este seja de acordo com o previsto neste Termo de Referência; **Nutricionista de produção lanches –** Responsável pela supervisão e orientação dos funcionários em todas as etapas do processo de preparo e distribuição das pequenas refeições de pacientes e do refeitório, lanches das unidades de acesso restrito e coffee-breaks, e das sobremesas, zelando para que os funcionários usem os EPIs necessários e também pela sua	2.739,00	http://sinerj.org.br/wp-content/uploads/2016/06/SINDICATO-DAS-EMPR-DE-REF-COLET-D-EST-DO-RIO-DE-JANEIRO-20142016.pdf

	higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios; **Nutricionista de produção noite** funcionários do plantão noturno, zelando pela higienização das instalações e equipamentos, bem como pela coordenação das atividades relacionadas ao preparo do desjejum e fornecimento de refeições solicitadas após o horário da ceia, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários; **Nutricionista de controle de qualidade** – Responsável por planejar, elaborar, executar e treinar os funcionários quanto aos procedimentos operacionais padrão, bem como pela confecção do Manual de Boas Práticas, zelando por seu cumprimento e fazendo as atualizações necessárias, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e a realização de manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios;		
Cozinheiro - CBO 5132-20	**Cozinheiro de dieta –** Responsável pela produção das dietas com restrição de nutrientes ou com modificações de consistência dos pacientes, das operações de produção, higiene e sanitização em geral; auxilia o nutricionista na elaboração de	1.091,12	http://download.rj.gov.br/documentos/10112/2423378/DLFE-86902.pdf/PisoSalarial2016.pdf

	cardápios e demais etapas do planejamento do processo produtivo de refeições e participa na capacitação dos funcionários. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental; **Cozinheiro geral –** Responsável pelo preparo dos alimentos, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições para acompanhantes e funcionários, conferidas pela nutricionista. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;	1.193,81	http://www.febrac.org.br/novafebrac/images/documentos/PA000079.2016.pdf
Auxiliar de Cozinha - CBO 5135-05	**Auxiliar de cozinha** – Responsável pelo pré-preparo dos pratos quentes, pré-preparo e montagem das saladas e sobremesas, reabastecimento dos balcões de distribuição, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições, conferidas pelo chefe de cozinha. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;	929,50	http://www.sintercce.com.br/includes/conteudoCkeditor.php?pagina=pagina&codigo=Funcoes_e_Atribuicoes
		955,16	http://www.febrac.org.br/novafebrac/images/documentos/PA000079.2016.pdf

Copeiro - CBO 5134-25	**Copeira produção (pré-preparo, refeitório, cozinha noite, pequenas refeições, lanches setores) –** Responsável pelo pré-preparo de hortaliças e bebidas, bem como de todas as pequenas refeições e lanches das unidades de acesso restrito e coffee-breaks. Atua na distribuição de refeições no refeitório, executa a higienização e sanitização dos utensílios e equipamentos das suas áreas operacionais. Zela pela manutenção da limpeza dos balcões de distribuição durante todo o atendimento aos usuários do refeitório. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental; **Copeiro de lactário –** Responsável pelo preparo e distribuição de fórmulas infantis, bem como da higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental; **Copeiro de andar –** Responsável pela distribuição das refeições dos pacientes das unidades de internação, bem como pela higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental; **Copeiro de pacientes externos (laboratório e banco de sangue) - unidades de acesso restrito e Direção –** Responsável pela distribuição das refeições dos pacientes	905	http://www.sintercce.com.br/includes/conteudoCkeditor.php?pagina=pagina&codigo=Funcoes_e_Atribuicoes
		955,16	http://www.febrac.org.br/novafebrac/images/documentos/PA000079.2016.pdf

	externos e funcionários das unidades de acesso restrito e direção, bem como pela higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;		
Magarefe- CBO 8485-20	Responsável pelo pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;	1.355	http://www.sintercce.com.br/includes/conteudoCkeditor.php?pagina=pagina&codigo=Funcoes_e_Atribuicoes
Almoxarife - CBO 4141-05	Responsável pelo controle dos documentos e registros de quantidade e valores financeiros das mercadorias, bem como pelo controle de qualidade dos produtos recebidos e das suas características sensoriais. Organiza e controla as áreas de recebimento, armazenamento adequado e distribuição dos gêneros;	1.010	http://www.sintercce.com.br/includes/conteudoCkeditor.php?pagina=pagina&codigo=Funcoes_e_Atribuicoes
		1.317,91	http://www.febrac.org.br/novafebrac/images/documentos/PA000079.2016.pdf

Auxiliar de almoxarife - CBO 4141-05	Responsável pelo auxílio ao estoquista no recebimento, no controle, na pesagem, no armazenamento adequado, na distribuição dos gêneros. Executa a higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos, instalações do estoque seco e frio e auxilia na organização geral do estoque seco e frio;	955,16	http://www.febrac.org.br/novafebrac/images/documentos/PA000079.2016.pdf
Auxiliar de limpeza - CBO 5143-20	Responsável pela limpeza e higienização de todas as áreas sob a responsabilidade da Empresa CONTRATADA, bem como dos equipamentos e utensílios. Seleciona, separa, acondiciona e recolhe os resíduos decorrentes da produção e distribuição das refeições. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;	955,16	http://www.febrac.org.br/novafebrac/images/documentos/PA000079.2016.pdf
Técnico em nutrição e dietética - CBO 2237-05	Responsável por auxiliar o nutricionista em todas as etapas do processo de produção de refeições, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo até a distribuição, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Auxiliar também na realização de treinamentos dos funcionários e supervisão e orientação das copeiras dos andares, garantido o cumprimento do estabelecido neste Termo de Referência;	1.415,98	http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/c8aa0900025feef6032564ec0060dfff/9a8c63522249e25083257fa2006043c8?OpenDocument

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

ANEXO IX

PLANILHA ABERTA DE CUSTOS

I – Informações gerais

Unidade de medida – tipos e quantidades

	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas, conforme inciso I do artigo 42 e incisos I a V do artigo 50)	**Quantidade**
1		
2		

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra

Salário mínimo oficial vigente	R$
Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
Data base da categoria (dia/mês/ano)	

II – Valores mensais unitários por empregado vinculado à empresa prestadora, para cada tipo de serviço indicado no item I.

Indicar o tipo de serviço		
Remuneração	**Valor (R$)**	**% do total da remuneração**
Salário		
Adicional Periculosidade		
Adicional Insalubridade		
Adicional Noturno		
Hora noturna adicional		
Intervalo intrajornada		
Outros (especificar)		
Sub-total de Remuneração		100%

Indicar o tipo de serviço		
Encargos e benefícios legais e acordados	**Valor (R$)**	**% do custo total**
13º salário		
Adicional de férias		
INSS		
SESI ou SESC		

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

SENAI ou SENAC		
INCRA		
Salário educação		
FGTS		
Seguro acidente do trabalho		
SEBRAE		
Assistência médica e familiar **(*)**		
Cesta básica **(*)**		
Auxílio creche **(*)**		
Seguro de vida, invalidez e funeral **(*)**		
Vale transporte **(*)**		
Vale Alimentação **(*)**		
Licença maternidade (*)		
Licença Paternidade (*)		
Provisão para Rescisão		
Outros (especificar)		
Sub-total de encargos e benefícios		

Nota (*): o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

Indicar o tipo de serviço		
Uniformes, equipamentos e reciclagem	**Valor (R$)**	**% do custo total**
Custo mensal de uniformes		
Custo mensal de depreciação dos equipamentos		
Subtotal de Uniformes, equipamentos e reciclagem		

Indicar o tipo de serviço			
Reposição de empregados ausentes	**Dias**	**Valor (R$)**	**% do custo total**
Dias de trabalho para reposição de férias		x	x
Dias de trabalho para reposição de ausências		x	x
Custo de reposição por dia de ausência	x-x		x
Subtotal do custo de reposição de empregados ausentes	x-x		

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

Indicar o tipo de serviço		
Valor da proposta por tipo de serviço	**Valor (R$)**	**% do custo total**
Subtotal de Remuneração		
Subtotal de encargos e benefícios		
Subtotal de uniformes, equipamentos e reciclagem		
Subtotal do custo de reposição de profissionais ausentes		
Custo total por empregado		**100%**

III – Valor da proposta por empregado, para cada tipo de serviço indicado no item I.

Indicar o tipo de serviço		
Valor da proposta por empregado	**Valor (R$)**	**% do valor proposto**
Custo total por empregado		
Insumos de limpeza		
Despesas Operacionais/administrativas		
Tributos Federais (especificar)		
Tributos Estaduais (especificar)		
Tributos Municipais (especificar)		
Outros tributos (especificar)		
Lucro		
Valor total proposto por empregado		**100%**

Nota: O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Anexo III-B - Quadro-resumo

Valor da proposta por empregado por tipo de serviço (A)		**Valor proposto por empregado (B)**	**Qtde. de empregados proposto C)**	**Valor proposta por posto (D) = (B) x (C)**	**Qtde. de postos (E)**	**Valor total do serviço (F) = (D) x (E)**
A	**REMUNERAÇÃO**					
	Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
	Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
	Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

Sub-total de Remuneração	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
B ENCARGOS E BENEFÍCIOS					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de encargos e benefícios	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
C REMUNERAÇÃO					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de Remuneração	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
D UNIFORMES, EQUIPAMENTOS					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de uniformes, equipamentos e reciclagem	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
E CUSTO DE REPOSIÇÃO DE EMPREGADOS AUSENTES					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal do custo de reposição de	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

empregados ausentes					
F INSUMOS DE LIMPEZA					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de insumos de limpeza	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
G DESPESAS OPERACIONAIS/ ADMINISITRATIVAS					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de Despesas Operacionais/ administrativas	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
H TRIBUTOS					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de tributos de limpeza	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
I LUCRO					
Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Subtotal de Lucro	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**
J VALOR PROPOSTO POR MÊS (A + B + C + D + E + F + G+ H + I)					

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

Serviço 1 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço 2 (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Serviço ... (indicar)	R$	R$	R$	R$	R$
Valor total proposto por mês	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**	**R$**

K – Número de meses do contrato _____

L – Valor total da proposta (J) x (K) R$ _____

IV – Valor da proposta por **posto**, para cada tipo de serviço indicado no item I.

Indicar o tipo de serviço		
Valor da proposta por posto	**Valor (R$)**	**Número de empregados por posto**
Valor total proposto por empregado		**x – x**
Quantidade de empregados por posto	**x – x**	

Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Saúde
Fundação Saúde

ANEXO X

RESUMO PARA COTAÇÃO

RESUMO DOS CUSTOS			
ITEM	**HECC**	**HESM**	**IETAP**
Refeições			
Mão de Obra			
Mensal Unidade			
Total Mensal			
Total Unidade			
Total Global			