



FUNDAÇÃO SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Serviços de elaboração e distribuição de preparações alimentares para unidades hospitalares

SUMÁRIO

- 01 – DO OBJETO;**
- 02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 03 - DA JUSTIFICATIVA E DOS MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS;**
- 04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;**
- 05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA;**
- 06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO;**
- 07 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;**
- 08 - DA VISITA TÉCNICA;**
- 09- DAS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS;**
- 10- DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS;**
- 11- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS);**
- 12 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO;**
- 13 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES;**
- 14 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO;**
- 15- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;**
- 16 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO;**

ANEXOS:

- ANEXO I –A:** ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇO;
- ANEXO I-B:** RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO;
- ANEXO I-C:** FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- ANEXO I-D:** FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS;
- ANEXO I-E:** RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO: ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I-C DO TERMO DE REFERÊNCIA;
- ANEXO I-F:** FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA;
- ANEXO I –G:** RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR;
- ANEXO I-H:** FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- ANEXO II:** VALORES UNITÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES;
- ANEXO III:** SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE;

- ANEXO IV-A:** RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PRÓPRIOS DAS UNIDADES NAS COZINHAS;
- ANEXO IV-B:** RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIO MINIMAMENTE NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO SERVIÇO PREVISTO PELAS RESPONSÁVEIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DAS UNIDADES;
- ANEXO V:** ENDEREÇOS DAS UNIDADES;
- ANEXO VI-A:** ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- ANEXO VI – B:** HISTÓRICO DE CONSUMO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES;
- ANEXO VI – B:** CUSTO UNITÁRIO E TOTAL POR REFEIÇÃO POR UNIDADE;
- ANEXO VII – A:** CUSTO UNITÁRIO E TOTAL POR REFEIÇÃO POR UNIDADE;
- ANEXO VII –B:** CUSTO TOTAL POR LOTE;
- ANEXO VII – C:** HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES POR UNIDADES;
- ANEXO VIII:** DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS;
- ANEXO IX - A:** QUANTITATIVO DE MÃO DE OBRA MÍNIMO APRESENTADO PELOS SND's DAS UNIDADES PARA PRESTAR O SERVIÇO;
- ANEXO IX – B:** VALOR DE MÃO DE OBRA MÍNIMO COMPOR O SERVIÇO;
- ANEXO X – I:** PLANILHA ABERTA DE CUSTOS REFERENTE A MÃO DE OBRA;
- ANEXO XI:** RESUMO PARA COTAÇÃO;

TERMO DE REFERÊNCIA

01 – DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nos hospitais sob gestão da FUNDAÇÃO SAÚDE, quais sejam:

- **HESM - HOSPITAL ESTADUAL SANTA MARIA;**
- **IEDS - INSTITUTO ESTADUAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA;**

| Lote | Item | Unidades | ID SIGA | Descrição | Quantidade |
|------|------|----------|---------|--|------------|
| I | 1 | 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 |
| | 2 | IEDS | | | |

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

Prestação dos serviços de processamento e distribuição de preparações alimentares para unidades de saúde por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas compreendidas entre a produção e a distribuição do alimento pronto nas unidades de saúde abrangidas na presente contratação. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios e mão de obra qualificada (pessoal técnico, operacional e administrativo) para a execução das tarefas, e atividades prevista neste TR e seus anexos.

Os serviços aqui solicitados devem cumprir as Leis vigentes para preparo e distribuição de alimentos prontos, em especial a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e a de nº 52 de 29 de setembro de 2014 - ANVISA, que versam sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Segundo as resoluções RDC nº 216 e 52 para efeitos dos regulamentos considera-se:

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação;

Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

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

Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, podendo ou não ser consumido no local.

As atividades de preparo e distribuição de alimentos prontos aqui descritos deverão ser realizadas nos locais de serviços de alimentação das unidades hospitalares, salvo quando estas não possuírem estrutura física para elaboração.

Em caso de transporte de alimentos prontos, os mesmos deverão observar as diretrizes contidas na Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, emitida pelo Ministério da Saúde, RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria de Municipal de Governo do Rio de Janeiro e demais normas de Vigilância Sanitária vigentes.

02.1- Dos Perfis das Unidades:

HESM:

Trata-se de um hospital referência no tratamento de tuberculose e comorbidades associadas, como: SIDA, desnutrição crônica, hipertensão e diabetes melittus, dentre outras. A unidade não dispõe de emergência, as internações em sua maioria são provenientes da central de regulação de vagas (SISREG). O Hospital é o único no município do Rio de Janeiro com estrutura para atender a demanda de pacientes com tuberculose multirresistente. O tempo de internação normalmente é longo e depende do esquema tuberculínico utilizado.

Em relação a estrutura da Unidade, a mesma dispõe de 05 (cinco) andares com 02 (duas) alas, onde atualmente só uma funciona com 46 (quarenta e seis) leitos ativos distribuídos em 04 (quatro) andares. No primeiro se situa o setor de internação, este dispõe de 04 (quatro) elevadores, 02 (dois) alocados próximos a portaria, sendo um exclusivo para funcionários/visitantes e pacientes com máscara e o outro encontra-se inativo. Os outros dois elevadores se encontram no fim do corredor, sendo um exclusivo para transporte de refeições e o outro para insumos, macas e lixo de acordo com o fluxo estipulado pela CCIH. Vale ressaltar que apesar do quantitativo de pacientes internados não ser tão elevado, as copeiras servem os pacientes em 04 (quatro) andares mais a internação, sendo um total de 05 (cinco) andares e a localização do elevador é ao lado contrário a ala dos pacientes internados, o que demanda tempo e deslocamento entre um andar e outro, por esse motivo, não podemos levar em consideração o mesmo cálculo de copeiras/número de pacientes internados em uma unidade com estrutura linear.

A Unidade funciona 24 (vinte e quatro) horas por dia, ininterruptamente, de segunda a segunda. A UAN, inicia suas atividades às 06 (seis) h e as finaliza às 20 (vinte) h e 30 (trinta) min da noite.

IEDS:

É um instituto especializado em doenças dermatológicas, sendo referência estadual em hanseníase. Também possui três pavilhões para pacientes idosos com doenças crônicas e sequelas tardias do período de internação compulsória. Por ser ex-colônia tem inserido em seu complexo pavilhões comunitários e vilas de moradores, ex pacientes e/ou seus descendentes.

Possui atendimento ambulatorial multidisciplinar em diversas especialidades como por exemplo: tratamento para psoríase, vitiligo e participação do calendário nacional anual para prevenção de câncer de pele.

Vale ressaltar quanto a estrutura da Unidade, onde a mesma é caracterizada por ser de pequeno/médio porte visto seu número de leitos de média complexidade, com diversos prédios anexos divididos por:

- 01 (um) Prédio hospitalar com quatro andares onde: no subsolo se encontra a cozinha e o refeitório; no primeiro andar: ambulatório das especialidades, setor de raio x, odontologia e laboratório; no segundo andar: centro cirúrgico, clínica cirúrgica, farmácia e área técnica assistencial; no terceiro andar: clínica médica com nove enfermarias e um total de trinta e sete leitos, mais uma sala de estabilização com dois leitos.
- 01 (um) Prédio administrativo com dois andares, onde o primeiro se encontra o RH, infraestrutura e almoxarifado, e o segundo andar com sala de documentação médica, núcleo de vigilância hospitalar, direção administrativa e direção geral.
- 03 (três) pavilhões assistenciais: Pavilhão Jorge Rabelo com 12 (doze) leitos masculinos, Pavilhão Clementino Fraga com 15 (quinze) leitos femininos, Pavilhão Carlos Chagas com 15 (quinze) leitos mistos.
- 01 (um) Pavilhão de fisioterapia com atendimento ambulatorial em sinergia e acupuntura.
- 01 (um) Prédio ambulatorial de dermatologia com atendimento multidisciplinar para hanseníase e um auditório de centro de estudos.
- 01 (um) Prédio de Centro de Tratamento de Feridas com três salas de curativos e dois consultórios.
- 03 (três) pavilhões comunitários e 05 (cinco) vilas de casas com moradia de ex-pacientes do período da colônia.

A maioria das refeições para pacientes são servidas nos pavilhões, sendo a contratada responsável por esse transporte dentro da Unidade de maneira que mantenham todas as preparações entregues dentro dos horários estipulados pelo SND da Unidade e em condições higiênicas, sanitárias e de temperatura

adequados.

O Instituto funciona 24 (vinte e quatro) horas por dia ininterruptamente, com distribuição de refeições iniciando as 06 (seis) h e 30 (trinta) min da manhã e finalizando as 19 (dezenove) na cozinha, sem funcionamento no período noturno após encerramento da última refeição.

02.2- Da formação de lote:

Para a formação do lote foi realizado estudo sistemático das Unidades, onde utilizou-se os seguintes critérios para o agrupamento: a proximidade geográfica e junção de unidades de grande e médio porte visando atratividade. Ressalta-se que a opção pela formação de lote viabiliza a otimização da gestão sobre a execução dos serviços sem prejuízo a competitividade.

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

Considerando a Lei 5.164 de 2007 que cria e institui a Fundação Saúde, entidade pública de direito privado, sem fins lucrativos, com duração indeterminada e competência para atuação em todo território do Estado do Rio de Janeiro.

Informamos que as Unidades HESM e IEDS (LOTE II) encontravam-se assistidas através do contrato nº 24/2021, oriundo do processo regular SEI-080007/005439/2020, com sua vigência iniciada em 25/02/2021.

Ocorre que em 07/04/2021, a empresa arrematante do lote solicitou a rescisão dos contratos firmados com esta Fundação Saúde, conforme sei 15926669.

Tendo em vista que não foi possível o prosseguimento do atual contrato através segundo e terceiro preço arrematante deste lote II, Pregão nº 95/2020, uma vez que os mesmos declinaram conforme sei 16430089 e 16747216, faz-se necessária nova contratação a fim de evitar a descontinuidade do serviço.

Cumprir informar que este setor de Nutrição possui instruído processo emergencial para estas Unidades, SEI 080007/003869/2021, a fim de manter o fornecimento de refeições de forma ininterrupta visto se tratar de um serviço essencial.

Considerando a essencialidade de manter o serviço de forma contínua, por se tratar de alimentação, se faz necessária a contratação de empresa para a prestação do serviço.

O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, dietética 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 no Termo de Referência.

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados na unidade hospitalar, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.

Por se tratar de serviço de natureza continuada ratificamos que a prestação do serviço está previsto no Plano Anual de Contratações desta Fundação Saúde.

04 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

4.1 - Exigir da contratada o fiel cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

4.1.1 - Anotar em registro próprio os defeitos, falhas e irregularidades constatados na execução dos serviços, comunicando por escrito a contratada, fixando prazos para as devidas correções.

4.1.2 - Em casos de descumprimento contratual, total ou parcial, aplicar as penalidades previstas em Lei bem como nas avençadas no instrumento de contrato e Termo de Referência, fixando prazos para as devidas correções.

4.2 - Disponibilizar à contratada acesso e uso das áreas, equipamentos (se

houver) e instalações destinados ao funcionamento dos serviços de preparo e distribuição de alimentação hospitalar, objeto deste Termo de Referência.

4.3 - Designar como fiscal de contrato, nutricionista lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) das Unidades Hospitalares, sendo este profissional o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do contrato.

4.4 - Os fiscais deverão avaliar, diariamente, a prestação dos serviços mediante o preenchimento dos relatórios de execução integrantes do – ANS - Acordo de Níveis de Serviços, Anexo I e seus subitens, de modo a identificar vícios, falhas e defeitos no cumprimento das obrigações e atividades prevista neste Termo de Referência e instrumento contratual. A **Fundação Saúde**, através do Fiscal de Contrato da unidade, realizará para fins de controle e faturamento a aferição diária da quantidade de preparações produzidas e consumidas. Quanto às transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela contratante.

4.5 - A medição da qualidade dos serviços prestados pela contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

4.5.1 - A Contratante notificará a contratada as pontuações aferidas no ANS e descontos que serão aplicados as notas fiscais emitidas, conforme avaliação do período.

4.6 - Compete a contratante avaliar, atestar e enviar para pagamento as faturas relativas aos serviços prestados.

4.6.1 - Efetuar o pagamento das faturas.

4.7 - Comunicar à contratada com antecedência mínima de 24h, por escrito, casos que imponham modificação no quantitativo de preparações.

4.8 - Solicitar a contratada o controle bacteriológico e/ou microbiológico das preparações, a qualquer momento que julgar necessário.

4.9 - 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 pela contratada sem ônus a contratante.

4.10 - Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das

dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das preparações.

4.11 - Não exercer poder de mando sobre os empregados da contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

4.12 - Não promover ou permitir o desvio de função dos trabalhadores da contratada em atividades distintas daquelas previstas no presente Termo de Referência em relação à função específica descrita para cada cargo.

4.13 - Aprovar os cardápios e alterações destes apresentados pela contratada.

4.14 - Proceder sistematicamente a degustação e aprovação das preparações antes da distribuição aos usuários, registrando em POP específico.

4.15 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratante apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) nas unidades hospitalares que possuem serviço de alimentação e atividade de preparações *in loco*, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

A nutricionista responsável pelo Setor de Nutrição da Fundação Saúde, poderá fazer visitas de inspeção periódicas as cozinhas industriais de propriedade 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 a fim assegurar a qualidade das preparações produzidas nestas.

4.16 – Fica a cargo da contratante as despesas de luz e água referentes a execução do serviço uma vez que a cozinha é dentro da Unidade e não possibilidade de distinguir os valores.

05 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada no Estado do Rio de Janeiro dentro de raio máximo de 100km entorno das Unidades abrangidas neste Termo de Referência, a fim de que em hipótese alguma haja descontinuidade do serviço. Tal disposição se justifica considerando a possibilidade da ocorrência de interdição das

cozinhas nas Unidades, o que não pode acarretar na paralisação dos serviços contratados, que deve ser mantido com excelência. Para tal não é possível que o mesmo seja exigido sem que haja comprovação das condições higiênicas sanitárias para a execução das preparações, legalmente comprovadas, para atendimento de contingência em caso de necessidade, estando esta suscetível a visita da área técnica desta Fundação para inspeção. Desta forma, esta Assessoria de Nutrição considerou prudente que as empresas eventualmente contratadas comprovem possuir cozinha industrial localizada no Estado do Rio de Janeiro, em condições higiênicas sanitárias conforme com as Leis vigentes e dentro de um raio considerado admissível para quaisquer eventualidades que evite a descontinuidade do serviço.

5.1.1 - Apresentar, quando na assinatura do contrato, Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) ou Licença Sanitária de Atividades Relacionadas (LSAR) da cozinha industrial central da empresa, referente ao Licenciamento sanitário desta nos termos da Lei Complementar nº 197, regulamentada pelo Decreto nº 45.585 ambos de 2018.

5.1.2 - 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, atendem ao objeto do presente Termo de Referência.

5.2 - 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.

5.3 - Proceder a higienização das dependências dos serviços de saúde, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos pertencentes a contratada e os disponibilizados pela contratante.

5.3.1 - Fornecer materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), equipamentos, mobiliários e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços de acordo com a necessidade de cada Unidade.

5.4 - Disponibilizar quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo), conforme proposta de preços apresentada e em número suficiente ao desenvolvimento de todas as atividades previstas no presente PB, em quantidade mínima conforme estipulado no AENXO IX-A. Manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e efetivo de pessoal.

5.4.1 - 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 Termo de Referência, passível de descontos caso haja faltas de postos sem as devidas substituições conforme ANEXO I-F.

5.5 - Estabelecer no prazo máximo de 30 (**trinta dias corridos**), da assinatura do **instrumento de contrato**, cronograma a ser cumprido para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

5.6 - Apresentar à contratante o cardápio mensal com antecedência mínima de 30 dias de sua execução.

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

5.8 - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante, passíveis de glosa conforme previsto no ANEXO I-C.

5.9 - 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 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

5.10 - Elaborar e implantar no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Preparações Alimentares 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 de Nutrição da Fundação Saúde.

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

5.12 - Responsabilizar-se pela qualidade das preparações fornecidas, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

5.13 - 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 apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

5.14 - 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.

5.15 - Realizar a higienização das dependências dos serviços de saúde, 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, uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza celebrados por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

5.16 - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e deve priorizar a segurança alimentar de toda a alimentação fornecida. Deste modo, utilizar o serviço prestado por outra empresa, que não seja de responsabilidade da contratada por este Termo de Referência, é impraticável uma vez que os funcionários precisam ser orientados e fiscalizados pela contratada.

5.17 - Para as refeições destinadas ao refeitório deverá ser implantado no prazo de 60 dias após início da vigência contratual, catraca de controle de entrada com sistema eletrônico que deverá ser por meio de entrada digital ou pelos dígitos do CPF dos servidores afim de permitir acesso apenas aos funcionários que possuem direito as refeições e em suas escalas. Tal sistema deverá gerar mídia com relatório mensal de fornecimento para acompanhamento do serviço que deverá ser entregue junto as documentações para abertura de nota de pagamento.

5.18 – Apresentar sempre que solicitado o controle aberto de preparações fornecidas.

5.19 - Fornecer à contratante, diária e mensalmente, planilha de controle de quantidade de preparações distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim sempre que solicitado.

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

5.20.1 - A contratada deverá dar anuência a Contratante quanto a ciência dos descontos que serão aplicados

5.21 - Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta a fim de discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados.

5.22 - Realizar a cada 03 (três) meses, ou quando necessário, aprimoramento técnico científico do corpo técnico de nutricionistas e demais profissionais engajados na execução dos serviços objeto do PB, em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletivas, comprovando a participação em documento correspondente. Esta solicitação visa manter o padrão contínuo de qualidade e uniformidade do serviço prestado. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação 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 vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

5.23 - 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.

5.23.1 – Utilizar para seus empregados Sindicatos que abranjam os postos referentes ao serviço de alimentação coletiva.

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

5.25 - 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.

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

5.27 - 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.

5.27.1 - 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.

5.28 - Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela contratante, os comprovantes de cumprimento das obrigações com a Previdência social e Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados alocados na execução do contrato. .

5.29 - 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 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

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

5.31 - 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.

5.32 - Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para processamento das grandes preparações, a contratada obrigará-se 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 preparações nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência.

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

5.34 - 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 das preparações, administração, banheiros dos funcionários da cozinha, lavatório e vestiários dos funcionários da cozinha, caso a unidade possua). A contratada deverá manter completo controle sobre tudo que abrange o processamento e fornecimento das preparações para pacientes, funcionários e autorizados, visto que é responsável por sua área de atuação e, portanto, possui melhor domínio técnico para verificar a necessidade de manutenção dos equipamentos e dependências necessários à perfeita execução do serviço por ela prestado.

5.34.1 - Cumpre esclarecer que o serviço de manutenção predial da Fundação

Saúde é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada da contratada. Caso no decorrer do contrato tal estrutura seja deteriorada, a contratada deverá providenciar os reparos necessários. Para definição do que se destina a Fundação e a Contratada, deverá ser elaborado relatório conforme descrito no item 5.43 abaixo.

5.35 - Cumpre esclarecer sobre as descrições de cada tipo de manutenção apresentado acima, sendo:

a) **Manutenção Preditiva:** consiste no acompanhamento ou monitoramento permanente e periódico do funcionamento dos sistemas e equipamentos cuja paralisação ou deficiência possam causar problemas no cumprimento dos serviços (por exemplo: monitoramento diário do equipamento). Apresenta algumas características da manutenção preventiva e abrange todas as áreas de atividades, equipamentos e instalações, principalmente os itens sujeitos a incêndios ou acidentes.

b) **Manutenção Preventiva:** consiste na aplicação de programas de execução de serviços destinados a prevenir ou corrigir antecipadamente deficiências e falhas que poderão ocorrer no futuro (por exemplo: cronograma de manutenção periódica). Objetiva, também, conservar e prolongar a vida útil dos bens, mantendo-os em plenas condições de uso e evitando a sua deterioração.

c) **Manutenção Corretiva:** compreende os serviços de reparação e conserto de natureza eventual e especial em virtude de problemas inesperados e de urgência de ocorrido (por exemplo: equipamento que parou de funcionar repentinamente). O objetivo de um serviço de manutenção corretiva é assegurar que o problema solucionado não ocorra novamente. É importante ficar atento ao período de garantia dos bens adquiridos, pois nesse período os serviços de manutenção corretiva deverão ser realizados pelo fabricante ou pelo fornecedor.

5.36 - 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 trimestral das manutenções específicas de cada equipamento e mantendo-o atualizado a cada fim do terceiro mês.

5.37 - 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.

5.38 - 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.

5.39 - 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.

5.40 - 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 deste Termo de Referência.

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

5.42 - 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, inclusive nas Unidades onde são fornecidas preparações transportadas, uma vez que há a utilização de espaços diversos para consumo e outras atividades relacionadas à execução do objeto contratado.

5.43 - A contratada deverá apresentar na data de início de suas atividades relatório escrito e fotográfico, assinado pela mesma e por um responsável da Unidade (responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética ou Direção) de comum acordo com o descrito no mesmo, de toda a estrutura e equipamentos, e suas condições de uso, presente na Unidade no momento de sua entrada. Tal relatório originará o cronograma de manutenção que será acordado junto a fiscal da Unidade para reparo ou inclusão de equipamentos afim de que o serviço seja prestado adequadamente. Deverá ficar na Unidade uma cópia deste relatório.

5.44 - Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo a contratada 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.

5.45 - 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.

5.46 - Identificar e corrigir vazamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação.

5.47 - Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível.

5.48 - Usar somente a quantidade necessária de detergente nas lavagens e enxaguar controlando o consumo de água.

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

5.50 - 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.

5.51 - 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.

5.52 - 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.

5.53 - 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 das preparações, e removê-los sempre que necessário.

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

5.55 - Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo das preparações.

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

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

5.58 - 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.

5.59 - 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.

5.60 - 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.

5.61 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito uma vez que os contratos referentes ao serviço de limpeza por esta Fundação não contemplam as áreas da cozinha e copa das unidades, sendo necessário que a empresa de alimentação forneça este serviço a fim de manter a higiene e bom funcionamento dos locais.

5.62 - Cumpre esclarecer que a contratada é responsável por sua área de atuação e que deve priorizar a segurança alimentar durante todas as etapas do processo.

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

5.64 - Registrar em relatório ou check list mensal as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

5.65 - 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.

5.66 - 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.

5.67 - Fornecer jogo americano ou toalhas de mesa de material adequado, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, a fim de que se mantenha a higienização do local.

5.68 - Instalar filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das Unidades Hospitalares que não possuem o equipamento para garantir o fornecimento de água a seus colaboradores que utilizam o local para exercer suas funções.

5.69 - A contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do instrumento contratual, para possíveis reparos, substituições ou reposição.

5.70 - A contratada ficará encarregada pelo custo referente a utilização do gás GLP quando as preparações forem elaboradas nas Unidades.

5.71 - Apresentar planilha aberta por **tipo e quantidade** referente a composição de todos os custos englobados no serviço contratado, quais sejam: equipamentos e

utensílios que serão utilizados nas Unidades, uniformes e EPI's completos fornecidos a mão de obra, gás, laudos de análises microbiológicas exigidos, manutenções (pedreiro, manutenção elétrica, mecânica)

5.72 - Em atendimento ao previsto nos itens 2.5 e 2.11 da RDC 216, a contratada é responsável por providenciar, através da contratação de empresas do ramo, a aplicação dos procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas nos espaços destinados ao abrigo dos serviços de saúde. Os serviços de dedetização, desratização e controle de pragas devem seguir as orientações preconizadas na RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

5.73 - A periodicidade deverá atender ao definido no item II, seção III, art. 4º da RDC 52, tal seja, minimamente mensal, ou sempre que for solicitado pela contratante, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.74 - A fim de estabelecer controle da vigilância, qualidade e padrão de potabilidade da água para consumo humano, fica a cargo da contratada apresentar laudo de potabilidade da água utilizada nas preparações **trimestralmente** ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) **das cozinhas** de propriedade desta onde são desenvolvidas as atividades de preparações, conforme previsto na Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

5.75 - Quanto à elaboração dos cardápios e manejo de produtos alimentícios e preparações:

5.75.1 - Elaborar e encaminhar a nutricionista responsável pela SND da unidade, cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e pediátricos, funcionários e acompanhantes, conforme Valor energético total - VET estipulado e necessidades nutricionais, submetendo-os a apreciação da **contratante**, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** para sua execução.

5.75.2 - Apresentar ao SND da Unidade a análise nutricional das dietas gerais

e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição de macro e micronutrientes destas.

5.75.3 - Apresentar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por escrito, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal mudança mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

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

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

- Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;
- Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;
- O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;
- O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- Hábitos alimentares regionais;
- A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

5.75.6 - Fornecer semanalmente o cardápio completo impresso, para fixação em local visível nas dependências das Unidades Hospitalares abrangidas na contratação.

5.75.7 - Para estimular a aceitabilidade das preparações alimentares 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.

5.75.8 - 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.

5.75.9 - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma

opção para as preparações proteicas das grandes alimentações, tais como:

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

Manter o cardápio planejado, e a opção, do início ao término da distribuição.

OBS.: Acatar os pedidos realizados com antecedência, por acompanhantes e/ou pacientes, para ovos como opção proteica nas preparações.

5.75.10 - Recolher preparações não consumidas e utensílios para higienização, uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuição (limpo) e recolhimento dos utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima alimentação. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

5.75.10.1 - Conforme preconizado na RDC N° 43, DE 1° DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos.

5.75.11 - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA, item 4.8.15.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.16.

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.17.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.18.

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, item 4.8.19.

5.75.12 - Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de preparações. Tal solicitação é considerada essencial por questões higiênicas sanitárias evitando a contaminação ao alimento, conforme RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004- ANVISA, itens 4.6.6 e 4.6.8, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

5.75.13 - 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.

5.75.14 - Planejar cardápios com opção de dietas constipantes, laxativas e com restrições, em todas as consistências de dietas para quando necessário.

5.75.15 - Planejar cardápios diferenciados para a pediatria.

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

5.75.17 - 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.

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

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

5.75.20 - Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados na produção das preparações.

5.75.21 - Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na produção das preparações 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.

5.75.22 - Executar o processamento das preparações, 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.

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

5.75.24 - O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, 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 Unidade. Tal periodicidade foi estipulada por este setor de Nutrição visando o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e garantindo a mínima proteção à saúde dos consumidores, conforme previsto no ANEXO I da Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997 - ANVISA, que diz do regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

5.76 - Quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

5.76.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas a aquisição de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, bem como do recebimento e armazenagem dos mesmos nas Unidades.

5.76.2 - Para produção local ou não das preparações, a contratada deverá manter estoque mínimo de todos os gêneros e materiais necessários, compatível com as quantidades indispensáveis ao fiel cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de todos os itens, inclusive possíveis substituições, para o caso de eventuais falhas na entrega regular destes.

5.76.3 - 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 contratante.

5.76.4 - Responsabilizar-se pelo adequado armazenamento dos produtos e gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, conforme os termos da RDC n°. 216, de 15/09/2004 - ANVISA, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

5.76.5 - Utilizar produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado de conservação 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.

5.76.6 - As embalagens das matérias-primas e ingredientes devem ser inspecionadas, observando-se a integridade destas, a temperatura de transporte, condições especiais de conservação, características sensoriais, prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como o registro dos órgãos competentes, quando necessário.

5.76.7 - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), aferindo periodicamente, segundo as recomendações do fabricante.

5.76.7.1 - Os termômetros utilizados na verificação das temperaturas dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos conforme recomendação dos fabricantes, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

5.76.8 - 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. Renovar o processo a cada período recomendado pelo INMETRO.

5.76.9 - Apresentar listagem de 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.

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

5.76.11 - 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.

5.76.12 - Os lotes de materiais e/ou produtos alimentícios considerados impróprios para consumo por Órgãos de controle, inclusive nos termos da RDC 275/2002 (ANVISA), 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.

5.76.13 - Realizar o controle da temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação nas etapas de recepção e de armazenamento, de acordo com o estabelecido no item 4.7.3 da Resolução nº. 216, 15/09/2004 (ANVISA), sendo estes registrados e encaminhados através de relatório ou check list, mensalmente, ou sempre que solicitado pela CONTRANTE.

Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperatura não superior a 5°C (cinco graus célsius) ou sob congelamento a temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus célsius). RDC nº 216 item 4.8.16.

Fornecer, estocar, preparar e distribuir Fórmulas Infantis elaboradas conforme técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário, conforme **ANEXO II-A** deste Termo de Referência.

5.76.14 - 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.

5.76.15 - 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.

5.76.16 - A contratada será responsável 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 preparações.

5.76.17 - As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais serão prestadas através de etiquetas, fornecidas pela **contratada**, conforme orientações prestadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND das Unidades Hospitalares.

5.76.18 - Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de

fácil acesso aos fiscais das Unidades.

5.76.19 - Todos os insumos/ingredientes que compõem as preparações deverão estar identificados com etiquetas, conforme previsto na RDC N° 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – ANVISA em atendimento às exigências previstas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, item B, subitem 4.3.

5.77 - Quanto a distribuição das preparações:

5.77.1 - Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição das preparações, formulações e complementos a pacientes, acompanhantes, servidores e autorizados de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades Hospitalares. Cumprir informar que os horários podem ser alterados conforme determinação da Direção e fiscais dos contratos das Unidades.

5.77.2 - Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços, conforme previsto no anexo

5.77.3 - É expressamente vedada à **contratada**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **contratante** para processamento/fornecimento/distribuição de preparações para outras Unidades não integrantes deste Termo de Referência.

5.77.4 - 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.

5.77.5 - Conservar as preparações em recipientes e equipamentos apropriados, de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução n°. 216, 15/09/04 - ANVISA.

5.77.6 - Deverá garantir a distribuição pontual de preparações nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo SND das Unidades Hospitalares.

5.77.7 - Assegurar as reservas solicitadas com antecedência pelo SND, para funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

5.77.8 - Atender as solicitações de dietas prescritas por nutricionista, sem

alteração no preço da preparação, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

5.77.9 - Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as preparações. Dispor em cada unidade de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês a fim de manter a integridade do alimento, evitando seu deterioramento precoce visto a exposição. Tal solicitação deverá ser mantida também para as Unidades que recebem preparações transportadas, porém realizam armazenamento de alimentos *in loco*.

5.77.10 - Fornecer, **preferencialmente**, bandeja térmica com divisórias, que utilize refil descartável, de material de boa qualidade, para distribuição das preparações aos pacientes, com a finalidade de que se mantenha a temperatura adequada dos alimentos fornecidos, evitando que a alimentação se torne imprópria para consumo.

5.77.11 - Dispor de balcão térmico quente e frio com capacidade apropriada ao atendimento da demanda de distribuição de cada unidade, de modo a garantir a temperatura adequada dos alimentos expostos, evitando que estes se tornem impróprios para o consumo.

5.78 - Quanto à higienização e desinfecção:

5.78.1 - 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.

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

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

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

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

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

5.78.7 - 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.

5.78.8 - 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.

5.79 - Quanto a situações de emergência / contingência:

Elaborar e 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 Termo de Referência.

5.80 - Quanto ao fornecimento de mão de obra / execução de atividades:

5.80.1 - Manter durante toda execução do contrato quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, fixo, conforme proposta comercial apresentada no certame e em número mínimo solicitado ao Anexo IX-A para plena execução do instrumento e cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.

5.80.2 - De acordo com a Instrução Normativa 07/2017, art. 4º, parágrafo único, a prestação de serviço terceirizado não gera vínculo empregatício entre os

empregados da Contratada e da Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.80.3 - No **ANEXO IX-A** encontram-se estimados os quantitativos de pessoal, por categoria e carga horária, para composição do quadro de mão de obra dedicada necessário a execução do objeto. A proposta da contratada deverá, no mínimo, conter estes quantitativos para a execução dos serviços objeto do presente PB.

Informamos que tal dimensionamento foi preparado com base na expertise da prestação anterior e contínua dos serviços de alimentação das unidades abrangidas na presente contratação bem como através de estudo sistemático realizado pela Assessoria de Nutrição conjuntamente com as Nutricionista responsáveis de pelo SND das Unidades.

Insta esclarecer que foram observadas as peculiaridades de cada unidade hospitalar, como número de pavimentos, perfil de atendimento, dimensionamento da área de serviço prestado, quantitativo diário de preparações servidas, entre outros, para o cálculo. No anexo deste Termo de Referência constam relatórios e justificativas de cada unidade hospitalar.

5.80.4 - Cumpre ressaltar que apesar das Unidades hospitalares disporem de corpo técnico de nutricionistas, as mesmas não poderão atuar como colaboradoras do serviço de nutrição pertinente à contratada uma vez que a atuação destas servidoras se restringe à área clínica.

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

5.80.6 - Aplicar as definições estabelecidas pela Resolução CFN nº. 600/18 quanto as atividades desempenhadas pelas nutricionistas.

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

5.80.8 - Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os

seus funcionários.

5.80.9 - Afastar imediatamente das dependências da contratante qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada nos locais de prestação dos serviços, promovendo a sua imediata substituição.

5.80.10 - Responder pela disciplina de seus funcionários durante a 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.

5.80.11 - Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente tal qual preconiza a RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, 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.

5.80.12 - 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 nº 6 do MTE.

5.80.13 - 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.

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.

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

5.81 - Quanto ao transporte de alimentos, se necessário:

De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas

de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos e a RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, cumpre estabelecer as seguintes diretrizes para o transporte dos alimentos:

5.81.1 – Em caso de necessidade das unidades que recebem preparações transportadas:

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

Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo art. 5º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

O veículo utilizado para transporte das preparações deverá ter a cabine isolada da parte que acondiciona os alimentos. Esta por sua vez deverá ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.

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

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 cos seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível de acordo com o preconizado no Art. 3º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. Os

veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade como Art. 4º da mesma norma.

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.

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

Os alimentos perecíveis e prontos para consumo quando transportados em veículos obedecerão, ainda aos preconizados na Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, art.10 e 11.

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

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.

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

Cumprir os horários de entrega estabelecidos.

O prazo de tolerância para atrasos na entrega e distribuição das preparações será de 15 (quinze) minutos, após este limite aplicar-se-á o desconto de acordo com o **ANEXO I** deste Termo de Referência.

Os responsáveis pela entrega e distribuição das preparações deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das preparações em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária.

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

Os equipamentos térmicos, para acondicionamento de preparações quentes 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.

Preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade produzida 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, data, lote, bem como a identificação da preparação e/ou quantidade de porções.

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.

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

5.82 - Quanto às obrigações gerais:

5.82.1 - É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das Unidades Hospitalares pela Nutricionista da **contratada**.

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

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

5.83.4- A CONTRATADA deverá cumprir as normas e resoluções expedidas pelo Ministério Público do Trabalho, notadamente a NOTA TÉCNICA GT COVID-19 N. 18/2020, o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de

Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR’s.

06 - DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

6.1 - 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.

6.2 - O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos 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 Art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e o Decreto Estadual do Rio de Janeiro nº 45.600/2016.

6.3 - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previsto neste Termo de Referência e cláusulas avençadas no instrumento de contrato.

6.4 - 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 §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

6.5 - 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 art. 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

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

6.7 - Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como coletar amostras de no mínimo 100g (cem gramas) de todas as preparações elaboradas e gêneros alimentícios utilizados, 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.

6.8 - 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.

6.8.1 - A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha 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.

6.9 - Atestar com carimbo próprio a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela contratada, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

6.9.1 - Preencher o relatório mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO I deste PB, da Unidade e entregar em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà 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.

6.10 - 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.

6.11 - 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, relatar por escrito à Assessora de Nutrição da Fundação Saúde.

6.12 - 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.

6.13 - Proceder ao controle diário da anotação dos quantitativos de preparações fornecidas.

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

6.15 - Registrar em documento próprio o discriminativo numérico de preparações fornecidas, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes e acompanhantes. Conforme a Resolução SES/RJ 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 alimentações 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).

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

6.17 - Permitir o livre acesso dos empregados da contratada para execução dos serviços.

6.18 - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela

contratada;

6.19 - 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 nº 8666 de 1993.

6.20 - O fiscal da Unidade deverá responsabilizar-se pelo controle das preparações servidas no refeitório, apresentando formulários diários/mensais do total deste acompanhamento.

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 nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência. **A comprovação de experiência prévia considerará quantitativos de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do objeto a ser contratado conforme previsto no Enunciado 39 da PGE/RJ.**

7.2 - Deverá apresentar documento, devidamente assinado pelo Representante Legal da Licitante, declarando a existência de cozinha industrial dentro de um raio de 100km das Unidades abrangidas neste Termo de Referência.

7.3 – Apresentar declaração de Visita Técnica (optante ou não), conforme previsto no ANEXO VIII, devidamente preenchido e assinado;

08 - DA VISITA TÉCNICA

8.1 - As empresas interessadas em participar do certame licitatório, poderão através do (s) seu (s) responsável (s) técnico (s), quais sejam: Nutricionista ou Diretor da empresa, vistoriar as dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, equipamentos e instalações, visando total ciência das condições da(s) Unidade(s) contempladas neste Termo de Referência.

8.1.1 – A visita não é obrigatória, porém caso a empresa opte por não realizá-la, deverá apresentar a Declaração contida no ANEXO VIII ratificando sua escolha e responsabilizando-se por assumir este serviço.

8.2- Para que ocorram as visitas, as licitantes interessadas deverão entrar em contato com o setor de Nutrição da Gerência de Serviços desta Fundação Saúde, através do telefone (21) 2334 5010 - ramal 1318, e agendar para realizar a visitação em até 01 (um) dia útil antes da licitação.

09. DAS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS

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

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

9.3 - 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.

9.4 - 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.

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

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

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

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

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

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

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

9.12 - RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

9.13 - 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.

9.14 - Resolução SES/RJ 521, de 17/01/2013 - Disciplina O Fornecimento De Refeições Nas Unidades Assistenciais Da Secretaria De Estado De Saúde.

9.15 - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências.

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

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

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

9.19 - 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

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

9.21 – Lei nº 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.

9.22 – art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.

9.23 - Resolução RDC Nº 52 de 22 de outubro de 2009 – ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

9.24 - Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

9.25 - Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005 - Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS.

9.26 - RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA - Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa

9.27 - Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997 – ANVISA - Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico sanitárias E de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos.

9.28 - Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro - Da necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação

9.29 - RDC 306/04 ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

10 - DAS DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DE TERMOS TÉCNICOS:

A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas definições abaixo:

- 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 absorção;
- 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, exemplo: aumento de fibra;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Preparações alimentares/ refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena preparação servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena preparação servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – preparações principais ou grandes preparações;
- Ceia – pequena preparação servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação dos alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – são utilizados em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo).
- 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.

11- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

11.1- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS PREPARAÇÕES;
- GRANDES PREPARAÇÕES;

| PEQUENAS PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | | Desjejum 490 kcal | Merenda 490 kcal | |
|---|--|-------------------|----------------------|---------|
| ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | | UND | QUANTIDADE 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 | G | 40 | 40 |

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

| GRANDES PREPARAÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | | | Almoço 1200 kcal | Jantar 1200 kcal |
|---|--|-----|----------------------|------------------|
| ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, LEGUMINOSAS, EM SALADAS | G | 80 | 80 |
| | - OU SOPA | ML | 250 | 250 |
| II | CEREAIS 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 (APENAS PARA FEIJOADA) | G | 120 | 120 |
| | - OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/170 | 120/170 |
| | - OU PREPARAÇÕES PROTEICAS COM MOLHO, EXEMPLO: STROGONOFF | G | 150 | 150 |
| - OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, EXEMPLO: "ESCONDIDINHO" | G | 250 | 250 | |
| - OVOS | UND | 2 | 2 | |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> - 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 | <u>SOBREMESA:</u> - 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.

11.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

| VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | | | |
|--|---------------|--|--|-----------|---|
| CARNES | TIPO OU CORTE | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS | FREQUÊNCIA (Nº 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 | COPA LOMBO, CARRÉ, | 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, INTEGRAL, 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 INDUSTRIALIZADOS, 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES 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 preparações a cargo do SND.

11.3 – DIETAS BÁSICAS

11.3.1- PACIENTES

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

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

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES

b) GRANDES PREPARAÇÕES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|--|-----|----------------------|---------|---------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 600 | 70 | 400 | 340 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE 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 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (200ml) | UND | - | 1 | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares 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 preparações alimentares 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, pera- 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|-------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 950/1025 | 850/1000 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> - 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 | <u>CARNES:</u> - 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 | <u>GUARNIÇÃO:</u> - 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 | <u>SOBREMESA:</u> - 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.

11.4- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

11.4.1- DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

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

a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|---------|--------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | 70 | 360 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE 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) | G | 20/25 | - | 45/70 | 20/25 |
| | + BISCOITO C/ OU S/ SAL | | | | 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 | - |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (200ml) | 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 semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares 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 preparações alimentares 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, pera- 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES | Almoço | Jantar |
| | 500 | 490 |

| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
|-------------|---|-----|----------------------|------------|
| I | <u>ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)</u> | | | |
| | - SALADAS | G | 100 | 100 |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | <u>CARNES:</u> | | | |
| | - 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 | <u>ARROZ:</u> | G | - | - |
| | - OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| | - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*) | G | 200 | 200 |
| IV | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| V | <u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u> | | | |
| | - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA | G | 150 | 150 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES DIETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| | - OU GELATINAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| | - OU SORVETE IETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| | - OU COMPOTAS DIETÉTICAS | G | 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.

11.4.2- DIETA HIPOPROTEICA

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

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

- a) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|--------------------------------------|-----|----------------------|-------------|-----------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | 70 | 290 | 205 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE 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 | - ÁGUA MINERAL (200ml) | UND | - | 1 | 1 | - |
| VII | - 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 semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares 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 preparações alimentares 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, pera- 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 PREPARAÇÕES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 500 | 490 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*) | G | 80/150 | 80/150 |
| II | - ARROZ | | 200 | 200 |
| | - OU MACARRÃO | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | - CARNE BRANCA OU VERMELHA | G | 80/120 | 80/120 |
| | - OU OVO | UND | 1 | 1 |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> | | | |
| | - VEGETAIS B (*) | G | 100 | 100 |
| | - OU FARINHAS | G | 50 | 50 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES CASEIROS | G | 80 | 80 |
| | - CREME DE LEITE | G | 15 | 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, pera- 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.

11.4.3- DIETA ISENTA DE LACTOSE

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|-------------------------------------|--|-----|----------------------|------------|---------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 285 | 70 | 285 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| II | - PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA | G | 50 | - | 50 | - |
| | | G | 45/40 | - | 45/40 | 45/40 |
| III | - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | - | - |
| IV | - CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE - OU CAFÉ | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| V | - QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | G | 30 | - | 30 | - |
| | | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| VI | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | - | 1 |
| VII | - ÁGUA MINERAL (200ml) | UND | - | 1 | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares

para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas preparações alimentares 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, pera- 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 PREPARAÇÕES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|---|--------|----------------------|------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 500 | 490 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*) | G | 80 | 80/150 |
| | <u>CEREAL:</u> - ARROZ - OU MACARRÃO | G G | 200 200 | 200 200 |
| III | <u>CARNES:</u> - 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 |
| IV | <u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C (*) | G | 150 | 150 |
| V | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS EM GERAL(**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE | G | 100 | 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, pera- 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.

11.4.4- DIETA HIPOSSÓDICA

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|-------------------------------------|--|-----|----------------------|---------|--------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | 70 | 360 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE 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 CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU IOGURTE COMUM | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| III | - PÃO (SEM SAL) | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO (SEM SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU TORRADA (SEM SAL) | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| | + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |

| | | | | | | |
|------|------------------------------------|-----|------------|------------|--------|--------|
| | - BOLO | G | - | - | 80 | - |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | 1(10G) |
| | - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 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 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (200ml) | UND | - | 1 | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares 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 preparações alimentares 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, pera- 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES | Almoço | Jantar |
| | 500 | 490 |

| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
|-------------|---|-----|----------------------|-------------|
| | | | | |
| I | <u>ENTRADA:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100 | 100 |
| | LEGUMINOSAS EM: | G | 100 | 100 |
| | - SALADAS - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | <u>CEREAL:</u> | | | |
| | - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | <u>CARNES:</u> | | | |
| | - 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 | <u>GUARNIÇÃO:</u> | | | |
| | - 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 | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - 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, pera- 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.

11.4.5- DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA:

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

A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES

B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|-------------------------------------|--|-----|----------------------|---------|-----------|-----------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | 70 | 360 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE 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 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (200ml) | UND | - | 1 | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas preparações alimentares 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 preparações alimentares 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, pera- 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|---------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 890/965 | 790/840 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) E LEGUMINOSAS EM SALADAS | G | 100 | 100 |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |

| | | | | |
|-------------|--|-----|------------|------------|
| II | <u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | <u>CARNES:</u> - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/240 | 120/200 |
| | - OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 120/200 | 120/200 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100/150 | 100/150 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**) | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| | - OU GELATINA | G | 100 | 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, pera- 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.

11.4.6- DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 CAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- A) PEQUENAS EFEIÇÕES
B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| A) PEQUENAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|--|------------------------------------|---------|---------|------|
| | Valor energético aproximado (kcal) | 300 | 150 | 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) - + ÁGUA 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, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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

| B) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES | Almoço | Jantar |
|---|------------------------------------|--------|
| | Valor energético aproximado (kcal) | 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 (500ML)

11.4.7- 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

11.4.8- 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 PREPARAÇÕES ALIMENTARES
- b) GRANDES PREPARAÇÕES ALIMENTARES

12 - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

12.1 – Das documentações pertinentes ao FISCAL DO CONTRATO DA UNIDADE: Deverá ser apresentado o Relatório Mensal referente ao Acordo de Níveis de Serviços, ANEXO I deste PB, da Fiscalização do Contrato, e entregue em formato de mídia digital ou via e-mail a nutricionista da Fundação Saúde, o mesmo deverá ser scaneado para que o documento esteja devidamente assinado e rubricado em todas as páginas, onde conterà 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.

Observação: Em caso de relatórios sem ocorrência, o mesmo deverá estar sinalizado, assinado e também entregue.

12.2 - Das documentações pertinentes a CONTRATADA:

Deverá entregar a Nota Fiscal física atestada pelo Fiscal de Contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo das Unidades Hospitalares na sede desta Fundação Saúde, conforme orientação deste setor de Nutrição/ Gerencia de Serviços, junto a ela deverá apresentar mensalmente via mídia digital (CD ou Pen driver), em arquivos devidamente separados:

- Documentos de apuração da quantidade de serviço de preparações utilizado e mão de obra empregada, referentes a execução do serviço;
- Planilhas de controle de temperaturas, relatório de análises, treinamento, conforme solicitados aos itens 6.4, 6.7 e 6.8 deste PB;
- Relação mensal de efetivos, admitidos e demitidos da Unidade;
- Cópia dos contratos de trabalho e comprovação de pagamento de verbas rescisórias, quando da entrada e saída de um funcionário respectivamente;
- Folhas de Pontos referente a Mão de Obra;
- Comprovantes de pagamento de benefícios com listagem nominal;
- 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;
- Attestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando

pertinente;

12.3 – 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.

12.4 – Do faturamento

A nota do serviço deverá ser composta considerando a quantidade de serviços de preparações processados (quantitativo) de acordo com o que foi efetivamente distribuído nas refeições.

O faturamento será mensal, incidindo sobre as quantidades, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido pela Resolução SES/RJ N° 521 DE 17 de janeiro de 2013.

| CLIENTELA | FORMA DE COBRANÇA | TIPO DE PREPARAÇÃO OU DIETA |
|---|---|--|
| SERVIDORES PLANTONISTAS 12H | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO | 2 PREPARAÇÕES (UMA GRANDE E UMA PEQUENA): • DESJEJUM/ ALMOÇO Ou • MERENDA/ JANTAR |
| SERVIDORES PLANTONISTAS 24H | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO | 4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR |
| SERVIDORES DIARISTAS | POR UNIDADE DE GRANDE PREPARAÇÃO | 1 PREPARAÇÃO: GRANDE • ALMOÇO ou JANTAR |
| LOTADOS NA SEDE PRESTANDO SERVIÇO NAS UNIDADES | POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO DE ACORDO COM O HORÁRIO QUE ESTIVER PRESTANDO SERVIÇO | DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR |
| RESIDENTES | POR UNIDADE DE PEQUENA E GRANDE PREPARAÇÃO | 4 PREPARAÇÕES (DUAS GRANDE E DUAS PEQUENA): • DESJEJUM • ALMOÇO • MERENDA • JANTAR |
| ACOMPANHANTES | POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO | DESJEJUM/ ALMOÇO/ MERENDA (*) / JANTAR |
| PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS (**)) | a) POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE PREPARAÇÃO | DIETAS BÁSICAS: NORMAL, PASTOSA, SEMILÍQUIDA, LÍQUIDA (***) DIETAS DE RESTRIÇÃO |

| | | |
|--|---|---|
| | | DIETAS PARA LACTENTES |
| | 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. | ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS |
| | | OUTRAS DIETAS |
| | | ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS, FÓRMULAS LÁCTEAS (ESPECIFICADOS NESTE EDITAL) |

12.4.1- Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

12.4.2 - As preparações fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas adultas de mesmo tipo. Considerando que para a dieta infantil sua elaboração é menor, quantitativamente resultando em uma gramatura mais baixa, porém não tão menor do que a representada em uma dieta adulta, considerou-se o valor de 80% da dieta adulta básica bem representado para a cobrança da mesma.

12.4.3 - As dietas líquidas fornecidas para pacientes adultos terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas normal adulta, considerando que para dieta líquida sua elaboração é menos trabalhosa e em menor quantidade em relação a gramatura de comida sólida, uma vez que a mesma é liquidificada até a consistência desejada, considerou-se este percentual da dieta adulta bem representado para cobrança da mesma.

Ressalta-se que para a elaboração destas preparações alimentares (pediátrica e líquida) há menor quantidades em suas composições e menor oferta de quilocalorias, ainda que as mesmas devam respeitar as frequências e variações especificadas nos cardápios do Termo de Referência, de acordo com as patologias dos pacientes. Foram estipulados tais valores considerando em quantos % estimados corresponderiam a composição de uma preparação alimentar normal adulta utilizada como parâmetro.

12.4.4 – Das preparações / alimentações complementares / fórmulas infantis:

Esclarecemos que utilizamos como parâmetro uma porcentagem em relação ao valor final mensal cotado por Unidade para tal fornecimento visto que não há consumo

em quantidade constante destes por fatores diversos, como número de pacientes internados e suas necessidades particulares que influenciam diretamente nos quantitativos. Esses valores flutuarão de acordo com a necessidade da Unidade assim como o fornecimento de preparações alimentares, tendo como teto máximo os valores apresentados no ANEXO IX – RESUMO DE COTAÇÃO.

12.4.4 – Os históricos de consumos de alimentos complementares, fórmulas infantis e preparações estão presentes nos ANEXOS II e III - B, respectivamente, que foram utilizados como estudo para as porcentagens definidas.

12.5 - O pagamento da (s) Nota (s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura na frente de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo responsável pela fiscalização do contrato na unidade de saúde.

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

A.1 UTENSÍLIOS

A.1.1 Bandejas lisas, Bandeira 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, com capacidade de mililitros (ml) diversos, confeccionadas em plástico resistente, incolor ou transparente, 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 para lavagem de mamadeiras, 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.

14 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 - O prazo de vigência do contrato, será de no máximo 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser rescindido tão logo

o processo licitatório seja concluído, conforme determinação da Fundação Saúde.

15- DA GARANTIA DO CONTRATO

15.1 – Exigir-se-á do futuro contratado, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 05 (cinco por cento) do valor do Contrato. Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

A garantia poderá ser dispensada, e o dispositivo suprimido, a critério e com justificativa específica da Autoridade Competente (art. 56, caput da Lei nº 8.666/93).

16- DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

16.1 – Considerando a essencialidade do serviço se manter ininterrupto, o prazo para início das atividades pode ser tanto de 24h ou conforme acordado com as atuais empresas e os fiscais do contato.

17 – DA QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO

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 proponentes

deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

a.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os proponentes 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:

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

a.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os proponentes 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 proponentes 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:

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

a.4) Os índices contábeis, calculados pelo proponente para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do proponente, 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.

O proponente detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos

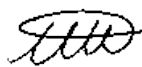
distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o proponente não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando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

Não será causa de inabilitação do proponente a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

18- DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.1- O regime de execução será empreitada por preço unitário. Segundo o art. 6º, inciso VIII c/c art. 10, da Lei nº 8.666/93, deverá ser adotado o regime de execução “empreitada por preço unitário”, vez que o serviço engloba refeições com unidades determinadas e preços certo para cada uma delas, sendo efetivamente pago o que for consumido no mês de referência.

Rio de Janeiro, 18 de agosto de 2021.



Carolyne Gallindo
Assessor de Nutrição
ID: 5084006-1

ANEXO I – A
ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇO

Fica estabelecido entre as partes Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA

| ANEXOS | APLICAÇÃO DO DESCONTO |
|---|---|
| ANEXO I- A: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO | VALOR DA NOTA |
| ANEXO I-B: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES | QUANTITATIVO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR INADEQUADAS |
| ANEXO I-C: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS | VALOR DA NOTA |
| ANEXO I-D: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA | DIAS SEM REPOSIÇÕES |
| TOTAL | |

ANEXO I-B: RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.

Mês de competência:

Unidade:

Empresa:

LEGENDAS

S – SIM

N - NÃO

PRIORIDADES:

1 – ALTA

2 – MÉDIA

3 - BAIXA

| 1ª ASSINATURA DA UNIDADE | | 2ª ASSINATURA DA UNIDADE | |
|---------------------------------|--|---------------------------------|--|
| Nome: | | Nome: | |
| Cargo: | | Cargo: | |
| Matrícula/ID: | | Matrícula/ID: | |
| Tel: | | Tel: | |
| Cel: | | Cel: | |
| E-mail: | | E-mail: | |

ASSINATURA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA

| |
|--------|
| Nome: |
| Cargo: |

| |
|----------------|
| CRN: |
| Tel: |
| Cel: |
| E-mail: |

1 - CHECKLIST HIGIÊNICO SANITÁRIO

| | Itens | RUIM | REGULAR | BOM | Precisa de melhorias (S/N) | Prioridade (1, 2,3) | Observações |
|---|---|-------------|----------------|------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------|
| 1 | Os funcionários higienizam as mãos antes de iniciar as atividades | | | | | | |
| 2 | Higienização de hortifrútis | | | | | | |
| 3 | Utilização de toucas | | | | | | |
| 4 | Funcionários realizam dupla função | | | | | | |
| 5 | Há responsável técnico diariamente | | | | | | |
| 6 | Os funcionários utilizam luvas descartáveis e toucas | | | | | | |
| 7 | Os funcionários higienizam os utensílios utilizados na cozinha | | | | | | |
| 8 | Os equipamentos estão limpos e higienizados | | | | | | |
| 9 | Os uniformes se encontram limpos | | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 10 | O descongelamento é forçado | | | | | | |
| 11 | Os alimentos ficam fora da geladeira por mais de 4 horas | | | | | | |
| 12 | Todos os alimentos possuem etiquetas | | | | | | |
| 13 | As gavetas da geladeira possuem alimentos misturados | | | | | | |
| 14 | Estoque em temperatura adequada, limpo e não possuem alimentos misturados | | | | | | |
| 15 | Coletam amostra e deixam congelada por 3 dias | | | | | | |
| 16 | Os POPs estão atualizados e de fácil acesso de visualização para os funcionários | | | | | | |
| 17 | O manual de boas práticas está atualizado | | | | | | |
| 18 | O refeitório se encontra limpo | | | | | | |
| 19 | Todas as cadeiras e mesas estão em conformidades para uso | | | | | | |
| 20 | Os dispenses de álcool em gel funcionam corretamente | | | | | | |
| 21 | Os dispenses de papel toalha funcionam corretamente | | | | | | |
| TOTAL DE PONTOS | | | | | | | |

Observações:

| 2- CHECKLIST COZINHA E ÁREAS | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------|---------|-----|----------------------------|---------------------|-------------|
| Itens | RUIM | REGULAR | BOM | Precisa de melhorias (S/N) | Prioridade (1, 2,3) | Observações |
| 22 | Forno | | | | | |
| 23 | Balcão térmico | | | | | |
| 24 | Freezers | | | | | |
| 25 | Geladeiras | | | | | |
| 26 | Chapas | | | | | |
| 27 | Luminárias | | | | | |
| 28 | Exaustor | | | | | |
| 29 | Ralos e pias | | | | | |
| 30 | Janelas | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 31 | Bancadas | | | | | | |
| 32 | Lixeiras | | | | | | |
| 33 | Área de recebimento | | | | | | |
| 34 | Vestiário | | | | | | |
| 35 | Estoque | | | | | | |
| 36 | Alimentos estocados corretamente | | | | | | |
| 37 | Palhetes estocados corretamente | | | | | | |
| 38 | Climatização do ambiente | | | | | | |
| 39 | Panelas | | | | | | |
| 40 | Área de lavagem | | | | | | |
| 41 | Chão | | | | | | |
| TOTAL DE PONTOS | | | | | | | |

Observações:

| 3- CHECKLIST MÃO DE OBRA | | | | | | |
|---------------------------------|--|----------------|------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------|
| Itens | RUIM | REGULAR | BOM | Precisa de melhorias (S/N) | Prioridade (1, 2,3) | Observações |
| 42 | Há treinamento frequente para funcionários | | | | | |
| 43 | Os funcionários usam equipamentos de segurança (luvas para cortar carne, luvas de borracha para manusear lixo) | | | | | |
| 44 | A temperatura da cozinha ultrapassa de 25 graus célsius | | | | | |
| 45 | Todos os funcionários trabalham com os uniformes completos, sem adornos e maquiagem | | | | | |
| 46 | Os pagamentos e benefícios realizados pela empresa estão em dia | | | | | |
| TOTAL DE PONTOS | | | | | | |

Observações:

| 4- CHECKLIST FORNECIMENTO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES | | | | | | |
|---|---|----------------|------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------|
| Itens | RUIM | REGULAR | BOM | Precisa de melhorias? (S/N) | Prioridade (1, 2,3) | Observações |
| 47 | Os cardápios elaborados seguem todos os critérios estabelecidos no Termo de Referência (insumos, variedades, trocas previamente avisadas e autorizadas) | | | | | |
| 48 | Aceitação das preparações alimentares servidas | | | | | |
| 49 | Número de utensílios é adequado | | | | | |
| 50 | A empresa manteve seus estoques de insumos em dia | | | | | |
| TOTAL DE PONTOS | | | | | | |

Observações:

| Total da pontuação: | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Classificação | Desconto (valor da nota) |
| Ruim (15 pontos) | 2% |
| Regular (16 a 32 pontos) | 0,5% |
| Bom (33 a 50 pontos) | - |
| Valor do Desconto (\$) | |

Quanto as documentações anexadas:

A. CONTRADADA:

- Planilha de Controle de Temperatura de Preparações Alimentares
- Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos
- Relatório de Treinamentos de Funcionários
- Cópia da documentação exigida do Veículo de transporte das preparações alimentares (Alvará Sanitário) e Comprovante de desinsetização do Veículo

Análises:

- Utensílios
- Superfície
- Equipamentos
- Alimento
- Mão de manipuladores

B. CONTRATANTE:

- Planilha de Acordo de Níveis de Serviços
- Relatório de Notificação
- Relatório de Liberação de preparações alimentares
- Relatório de Alimentações Complementares Fornecidos
- Relatório de Fórmulas Infantis Fornecidas
- Relatório de Faltas de Funcionários
- Dedetização e desratização da UAN

Análises:

- Água

ANEXO I-C: FALTA/ SUBSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ATRASO DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no quantitativo de preparações alimentares por dia acusados.

| GÊNERO | PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR. |
|--|--|
| 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 PREPARAÇÃO ALIMENTAR. |
|--|--|
| GUARNIÇÃO | 19% |
| ARROZ E FEIJÃO | 20% |
| ARROZ OU FEIJÃO | 10% |
| SALADA | 5% |
| SOBREMESA | 5% |
| ÁGUA | 5% |
| REFRESCO/ SUCO | 1% |

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

| ATRASSO DAS DISTRIBUIÇÕES DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES SEM | PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA PREPARAÇÃO ALIMENTAR. |
|--|--|
| ATRASSO EM MAIS DE 15 MINUTOS | 10% |
| ATRASSO EM MAIS DE 30 MINUTOS | 20% |

| PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO | | | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---------------------------|--|------------------------------------|--------------------------|
| UNIDADE: | | | | | | |
| MÊS: | | | | | | |
| TIPO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR. | INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA | QUANTIDADE DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES INADEQUADAS | DATA DA OCORRENCIA | VALOR UNITÁRIO DA PREPARAÇÃO ALIMENTAR. | % DE DESCONTO CONTIDA NO PB | VALOR DO DESCONTO |
| DESJEJUM | | | | | | |
| COLAÇÃO | | | | | | |
| ALMOÇO | | | | | | |
| MERENDA | | | | | | |
| JANTAR | | | | | | |
| CEIA | | | | | | |

ANEXO I-D: FALTA OU FALTA DE AÇÃO NA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, UNIFORME E UTENSÍLIOS

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado no valor total da Nota.

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

| PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO - OUTROS | | | | | |
|---|----------------------------|---------------------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| UNIDADE: | | | | | |
| MÊS: | | | | | |
| TIPO DE SERVIÇO | INADEQUAÇÃO/ JUSTIFICATIVA | QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS NOTIFICADAS | DATAS DA OCORRENCIA | % DE DESCONTO CONTIDA NO PB | VALOR DO DESCONTO |
| LIMPEZA | | | | | |
| MANUTENÇÃO PREDITIVA | | | | | |
| MANUTENÇÃO CORRETIVA | | | | | |
| UNIFORME | | | | | |
| UTENSÍLIOS/ DESCARTÁVEIS | | | | | |

ANEXO I – E - RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:
ANUÊNCIA DA CONTRATADA QUANTO AS NOTIFICAÇÕES DO ANEXO I –D DO
TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

| DATA | OCORRÊNCIA | PRAZO ACORDADO PARA ATENDIMENTO DA INCONFORMIDADE | ANUÊNCIA DA NUTRICIONISTA DA EMPRESA | RATIFICO FISCAL DO CONTRATO |
|------|------------|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ANEXO I-F: FALTA SEM REPOSIÇÃO DO POSTO DA MÃO DE OBRA.

Em caso de desconto, o mesmo será aplicado em cima do valor diário do cargo pela quantidade de dia de falta sem reposição.

RELATÓRIO DE FALTAS DE FUNCIONÁRIOS PARA DESCONTO POR FALTAS SEM SUBSTITUIÇÕES

| Unidade: | | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------|------------------------------|--|---|-----------------------------|
| Empresa: | | | | | | |
| Mês de competência: | | | | | | |
| DATA DA FALTA | NOME COMPLETO DO FUNCIONÁRIO | CARGO | ESCALA DO FUNCIONÁRIO | HOUE SUBSTITUIÇÃO DO MESMO? S/N | SE SIM, NOME DO FUNCIONÁRIO QUE O SUBSTITUIU | ANUENCIA DA CONTRADA |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

ANEXO I-G:

RELATÓRIO DE LIBERAÇÃO DE PREPARAÇÃO ALIMENTAR.

Unidade:

Empresa:

Mês de competência:

| DATA | NOME | PREPARAÇÃO ALIMENTAR. | JUSTIFICATIVA | QUEM SOLICITOU A LIBERAÇÃO | QUEM LIBEROU | ASSINATURA |
|------|------|-----------------------|---------------|----------------------------|--------------|------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

**ANEXO I-H: FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO / AUTORIZAÇÃO ALIMENTAÇÕES E
PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES**

Unidade:

Mês de competência:

Empresa:

| Data | Nome do Paciente | Nº do Leito | Item Extra | Quantidade | Nutricionista Solicitante | ID/ Matrícula | Justificativa para uso | Rubrica |
|------|------------------|-------------|------------|------------|---------------------------|------------------|------------------------|---------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Assinatura do Fiscal do Contrato:

Assinatura da Direção:

ANEXO II

VALORES UNITÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES

As alimentações complementares são para atender os pacientes em casos excepcionais de acordo com seus quadros clínicos atípicos a rotina de distribuição de preparações alimentares. Tais alimentos possuem relevância para a Unidade, posto que os cardápios instruídos no corpo do Termo de Referência são generalizados e restritos em relação a variação e frequência de oferta dos mesmos para atendimento de todas as Unidades, não considerando tais particularidades.

Considerando que não há um histórico de consumo constante e a variação das necessidades apresentadas pelos pacientes, o valor cobrado pelo fornecimento das alimentações complementares será em **até 2% do valor total de Preparações Alimentares + Mão de Obra calculada.**

Todos os itens fornecidos devem ser justificados conforme ANEXO I-F.

| DESCRIÇÃO | UNIDADE | (\$ VALOR UNITÁRIO) |
|--|-------------|---------------------|
| 1- Água de coco natural | Litro | |
| 2- Água mineral industrializada c/ ou s/gás | Copo 200 ml | |
| 3- Água mineral industrializada c/ ou s/ gás | Gf. 500 ml | |
| 4- Água mineral industrializado galão 20 litros | Unid | |
| 5- Balas de frutas (pç) | 5 g | |
| 6- Bebidas isotônicas | 473 ml | |
| 7- Biscoito doce ou salgado (cream cracker, polvilho, sequilho, waffer, etc) | 50 g. | |
| 8- Bolo industrializado | 45g | |
| 9- Chá ou mate (com ou sem açúcar ou adoçante) | Litro | |
| 10- Copo descartável 200 ml com tampa própria, cartela c/100 und | Unid | |
| 11- Frasco diet de 300 a 500 ml | Unid | |
| 12.1- Abacaxi | 150g | |
| 12.2- Ameixa seca | 150g | |
| 12.3- Banana | 150g | |
| 12.4- Laranja | 50g | |
| 12.5- Maçã | 150 g. | |
| 12.6- Mamão | 150 g. | |
| 12.7- Melancia | 150g. | |
| 12.8- Melão | 150g. | |
| 12.9- Pêra | 150 g. | |
| 13- Gelatina comum | 100g. | |
| 14- Gelatina dietética | 100g. | |
| 15- Gelatina comum (80g) + creme de leite (20g) | 100g. | |
| 16- Geleia de frutas ou diet. (porção de 15g) | Unid | |
| 17- Geleia de mocotó | 80g. | |

| | | |
|--|-------|--|
| 18- Iogurte dietético com polpa de fruta ou natural (100ml) | Und | |
| 19- Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml | Und | |
| 20- Iogurte com frutas e cereal 200ml | Und | |
| 21- Leite com chocolate ou similar | Litro | |
| 22- Leite fermentado com lactobacilos (80g) | Und | |
| 23- Leite de vaca, tipo “longa vida” (integral, desnatado, semidesnatado) ou em pó (puro) c/ ou s/ açúcar ou adoçante | Litro | |
| 24- Leite com sabores (achocolatado, etc.) diversos, embalagem tetra Pack com 200 ml | Und | |
| 25- Leite desengordurado reconstituído a partir do pó a 10% | Litro | |
| 26.1- Fórmula não láctea com extrato solúvel de soja, acrescido de óleo vegetal refinado, farinha de aveia, arroz e sais minerais. | Litro | |
| 26.2- Fórmula não láctea, a base de soja, sem sacarose, com L-metionina. | Litro | |
| 26.3- 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 | |
| 26.4- Fórmula não láctea, para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de sacarose, com vitaminas e minerais. | Litro | |
| 26.5- 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 | |
| 26.6- 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 | |
| 26.7- Complemento nutricional lácteo em pó hipercalórico e hiperprotéico | 40g. | |
| 27.1- Módulo de fibras solúveis | 5g. | |
| 27.2- Módulo com mix de fibras | 5g. | |
| 27.3- Módulo de proteína a base de caseinato | 10g. | |
| 27.4- Módulo de glutamina | 5g. | |
| 27.5- Módulo de carboidrato a base de polímeros de glicose | 10g. | |
| 27.6- Módulo de lipídeos a base de TCM com ou sem AGE | 10ml | |
| 27.8- Módulo de fibra prebiótica com 4 tipos de cepas probióticas | 5g. | |

| | | |
|--|--------|--|
| 27.9- Espessante instantâneo para alimentos líquidos e semi-sólidos, frio ou quente | 5g. | |
| 28- Manteiga c/ ou s/sal embalagem individual (porção de 10g) | Und | |
| 29- Mel de abelha (porção de 30 ml) | Und | |
| 30- Mistura nutritiva (leite integral +10% de leite em pó +5% de complemento proteico + 30% de fruta c/ ou s/ açúcar ou adoçante). | Litro | |
| 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 | |
| 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 | |
| 33- Picolé de frutas | Und | |
| 34- Queijo (minas, prato, ricota e outros) | 30 g. | |
| 35- Refresco de fruta natural c/ ou s/ açúcar ou adoçante | Litro | |
| 36- Salada de fruta | 120 g. | |
| 37- Sopa creme de legumes (caldo de carne (6% + legumes B e C + farinha (3%) + manteiga (3%) + leite (6%) c/ ou s/ sal | Litro | |
| 38-Sorvete cremoso ou de frutas light ou comum | 110 g. | |
| 39-Suco normal ou light ou soja ou soja light (diversos sabores) Tetra Pack 200ml | Und | |
| 40-Suco de frutas com ou sem legumes (contendo uma ou mais qualidades de legumes e/ ou frutas com açúcar ou adoçante). | Litro | |
| 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 | |

ANEXO III

SETORIZAÇÃO DAS ÁREAS QUE A NUTRIÇÃO ABRANGE

| LOTE | |
|---|-------------------|
| IEDS | |
| SETORIZAÇÃO | LOCALIDADE |
| Cozinha | Subsolo |
| Refeitório | Subsolo |
| Área de recebimento | Subsolo |
| Copa | 3º e pavilhões |
| Snd (clínica) | 2º andar |
| Casas dos Albergados | |
| HESM | |
| SETORIZAÇÃO | LOCALIDADE |
| Cozinha | 3º andar |
| Copa | 3º andar |
| Estoque | 3º andar |
| <p>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 preparações alimentares, nos respectivos leitos.</p> | |

ANEXO IV-A

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PRÓPRIOS DAS UNIDADES NAS COZINHAS

HESM:

03 ar condicionados

01 balcão térmico

03 bancadas de apoio

04 carrinhos de distribuição (alguns deteriorados)

IEDS:

| EQUIPAMENTOS | INVENTÁRIO |
|--|-------------------|
| Balcão térmico com 5 cubas | 2 |
| Bancada inox com pé de ferro | 1 |
| Bancada pequena com uma cuba de lavagem | 1 |
| Bancada grande com pé de ferro com uma cuba | 1 |
| Bancada inox com uma cuba | 1 |
| Bancada inox com pés de ferro sem cuba | 1 |
| Bancada inox grande com pés de ferro | 1 |
| Bancada inox grande com pé de ferro com duas cubas | 1 |
| Bancada inox grande com pés de ferro | 1 |
| Bancada inox grande com pé de ferro com duas cubas | 1 |
| Bancada inox grande com pé de ferro com duas cubas | 1 |
| Bancada inox com pés de ferro sem cuba | 1 |
| Câmara Frigorífica | 4 |
| Coifa industrial | 3 |
| Mesa com tampo inox c/ pé de ferro | 1 |
| Mesa de madeira | 1 |
| Mictórios | 2 |

ANEXO IV-B

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIO MINIMAMENTE NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO SERVIÇO ESTIMADO PELAS RESPONSÁVEIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DAS UNIDADES

Cumpra esclarecer que neste anexo encontram-se descritas uma listagem de equipamentos/mobiliário e utensílios/eletrodomésticos que as responsáveis pelo serviço de nutrição e dietética das Unidades entendem como necessários a boa execução do serviço, porém não se trata de uma exigência. Entretanto, ressaltamos que a contratada deve cumprir o **item 5.58** deste Termo de Referência.

• **HESM - HOSPITAL ESTADUAL SANTA MARIA:**

| EQUIPAMENTOS/ MOBILIÁRIO | | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------|---|
| TIPO | QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA | LOCAL DE USO | JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE |
| Fogão industrial 6 bocas | 2 | Cozinha | Preparo de pequenas e grandes refeições |
| Forno industrial elétrico | 1 | Cozinha | Assar as preparações das grandes refeições |
| Balcão térmico quente (5 cubas) | 1 | Cozinha | Manter as preparações na temperatura apropriada antes e durante o porcionamento |
| Balcão térmico frio (5 cubas) | 1 | Refeitório | Manter as saladas e as sobremesas sob temperatura apropriada durante o período da distribuição |
| Bancada de apoio em inox | 2 | Cozinha | Apoio para porcionamento de pequenas e grandes refeições |
| Forno industrial a gás | 1 | Cozinha | Assar as preparações das pequenas refeições |
| Freezer horizontal 2 portas | 4 | Cozinha | Armazenamento de carnes brancas, vermelhas, peixe e um exclusivo para degelo |
| Geladeira industrial 4 portas | 2 | Cozinha | Armazenamento de laticínios, sobremesas e um exclusivo para hortifrúti (devido a ausência de câmaras) |
| Lixeira com pedal 200l | 4 | Cozinha | Recolhimento de resíduos do processo produtivo |
| Lixeira com pedal 100l | 2 | Refeitório | Recolhimento de sobras das refeições |
| Estante inox com 4 prateleiras | 10 | Cozinha/estoque | Serve de painelero e armazenamento de gêneros |
| Balança digital 300kg | 1 | Estoque | Para recebimento de mercadorias |
| Fatiador de frios industrial | 1 | Cozinha | Fatiar os laticínios e embutidos na unidade |
| Moedor de carne industrial | 1 | Cozinha | Subdividir as carnes de acordo com a consistência solicitada |
| Liquidificador 4l industrial | 1 | Cozinha | Auxiliar no pré-preparo das grandes refeições de servidores e pacientes |
| Carrinho de distribuição | 2 | Andares | Distribuir as refeições as pacientes nos andares |
| Tábua de altileno (coloridas) | 8 | Cozinha | Corte de carnes, frutas, legumes |

| | | | |
|---|----|-----------------|---|
| Acendedor de fogão | 2 | Cozinha | Acender os fogões |
| Luva térmica manga longa | 2 | Cozinha | Manusear tabuleiros e panelas quentes |
| Termolar 5l com torneira | 6 | Refeitório | Porcionamento de café, leite, suco |
| Monobloco branco fechado | 4 | Cozinha | Armazenamento de laticínios e carnes |
| Monobloco vazado | 40 | Estoque/cozinha | Armazenamento de hortifrúti |
| Palete | 6 | Estoque/cozinha | Suporte que separa os monoblocos do chão |
| Mesa com 4 lugares (corpo em aço e tampo laminado) | 10 | Refeitório | Acomodação para realização das refeições |
| Cadeiras (assento e encosto em polipropileno e base fixa) | 40 | Refeitório | Acomodação para realização das refeições |
| Armário galvanizado 8 portas | 3 | Vestiários | Guardar os pertences de uso pessoal |
| Purificador de água de parede (temperatura ambiente e gelada) | 1 | Refeitório | Fornecimento de água filtrada aos colaboradores |
| Refresqueira 12l | 1 | Refeitório | Acondicionar o refresco das grandes refeições |
| Computador | 1 | Estoque | Comunicação e planejamento interno |
| Impressora | 1 | Estoque | Impressão de documentos |

| UTENSÍLIOS/ ELETRODOMÉSTICOS | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------|--|
| TIPO | QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA | LOCAL DE USO | JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE |
| Panela de pressão 10l | 1 | Cozinha | Auxiliar na confecção das grandes refeições |
| Caçarola com tampa n°24 (5l) | 10 | Cozinha | Preparo das dietas e refeições servidores |
| Caçarola com tampa n°30 (10l) | 5 | Cozinha | Preparo das dietas e refeições servidores |
| Caçarola com tampa n°50 (40l) | 2 | Cozinha | Preparo das dietas e refeições servidores |
| Escorredor de arroz | 2 | Cozinha | Preparo das dietas e refeições servidores |
| Escorredor de macarrão | 2 | Cozinha | Preparo das dietas e refeições servidores |
| Concha grande n° 16 | 8 | Cozinha | Porcionamento de dietas e refeições servidores |
| Concha grande n°10 | 4 | Cozinha | Porcionamento de dietas e refeições servidores |
| Escumadeira aramada fritura | 1 | Cozinha | Preparo das refeições de servidores |
| Escumadeira n° 16 | 8 | Cozinha | Porcionamento de dietas e refeições servidores |
| Escumadeira n° 10 | 8 | Cozinha | Porcionamento de dietas e refeições servidores |
| Colher arroz inox | 6 | Refeitório/cozinha | Porcionamento de dietas e refeições servidores |
| Garfo tridente | 2 | Cozinha | Auxiliar no preparo de refeições |
| Faca para carne n°8 | 2 | Cozinha | Pré preparo de carnes |
| Faca para carne n°10 | 2 | Cozinha | Pré preparo de carnes |
| Faca para carne n°14 | 2 | Cozinha | Pré preparo de carnes |
| Faca para legumes | 4 | Cozinha | Pré-preparo de legumes e porcionamento de frutas |
| Peneira plástica grande | 4 | Cozinha | Preparo de pequenas e grandes refeições |
| Descascador de legumes manual | 4 | Cozinha | Pré-preparo de legumes |

| | | | |
|----------------------------------|----|--------------------------------|--|
| Espátula de corte grande | 4 | Cozinha | Porcionamento de preparações |
| Prato porcelana branco raso | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| Prato porcelana branco sobremesa | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| Sopeira porcelana 300 ml | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| Garfo inox refeição | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| Faca inox refeição | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| Colher sobremesa inox | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| BANDEJA PLÁSTICA 49X34X3,16cm | 60 | Refeitório | Porcionamento das refeições servidas no refeitório |
| Garrafa térmica 1,5l | 3 | Setores/refeitório | Distribuição de café |
| Porta papel toalha | 6 | Refeitório/cozinha/ vestiários | Higienização das mãos dos colaboradores |
| Porta álcool gel | 6 | Refeitório/cozinha/ vestiários | Higienização das mãos dos colaboradores |
| PORTA SABONETE líquido | 6 | Refeitório/cozinha/ vestiários | Secagem das mãos |
| Xicara de chá branca porcelana | 30 | Refeitório | Distribuição de café |
| Leiteira | 1 | Cozinha | Preparo |
| Liquidificador doméstico | 1 | Cozinha | Auxiliar no pré-preparo das pequenas refeições dos pacientes |
| Batedeira doméstica | 1 | Cozinha | Auxiliar no preparo de bolos |
| Balança digital de mesa | 1 | Cozinha | Para verificação de gramaturas de insumos e dos per captas a serem atingidos |

- **IEDS - INSTITUTO ESTADUAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA**

| EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIOS | | | |
|---|--------------------------------|---|---|
| TIPO | QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA | LOCAL DE USO | JUSTIFICATIVA |
| Ar condicionado 12000 btus 220 v | 3 | Sala da adm., açougue, pré preparo | Climatização de ambiente |
| Ar condicionado 20000 btus 220 v | 1 | Refeitório | Climatização de ambiente |
| Armário vestiário com 16 portas | 2 | Vestiário feminino | Guarda de pertences de colaboradores do sexo feminino |
| Armário vestiário com 12 portas | 2 | Vestiário masculino | Guarda de pertences de colaboradores do sexo masculino |
| Balança plataforma industrial digital | 1 | Estoque | Conferência no recebimento de gêneros perecíveis |
| Balança digital industrial | 2 | Área de pré-preparo e açougue | Conferência de gêneros no açougue e pré preparo de hortifrúti |
| Balança digital doméstica | 2 | Cozinha normal e dietética. | Conferência de porções e medidas |
| Balcão térmico com 5 cubas | 2 | Cozinha dietética. | Acondicionar preparações para a distribuição, garantindo a temperatura |
| Bancadas inox lisas | 7 | Cozinha do servidor (2), copa dieta (2), pré-preparo hortifrúti (1), refeitório (1) | Apoio de atividades |
| Batedeira industrial de mesa | 1 | Cozinha | Produção de preparações |
| Cafeteira industrial 100 l | 1 | Cozinha | Preparo do café do desjejum, lanche e ceia |
| Carrinho expositor de talheres e louças c/6 cubas | 1 | Refeitório | Apoio de louças e talheres no refeitório |
| Carrinho plataforma inox | 2 | Cozinha | Transporte de gêneros pré preparados e prontos |
| Carrinho de transporte com 3 andares inox | 2 | Cozinha | Transporte de gêneros pré preparados e prontos |
| Computador | 2 | Gestão e estoque | Impressão - sistema gerencial - planejamento |
| Cortador de legumes de chão | 1 | Área de pré-preparo de hortifrúti | Cortar legumes |
| Espremedor de frutas | 1 | Cozinha | Extração de suco de laranja e limão |
| Estantes inox com 4 prateleiras | 24 | Estoque, área de lavagem de panelas, câmaras frigoríficas | Organização de gêneros no estoque |
| Estrado altileno 50x50 cm | 60 | Estoque e área recebimento de gêneros | Apoiar gêneros em áreas, garantindo o espaçamento do chão conforme legislação |
| Estrado de altileno 1x1 m | 10 | Estoque, área de lavagem de panelas, câmaras frigoríficas | Garantir o apoio de gêneros conforme legislação |
| Fatiador de frios | 1 | Cozinha | Fatiar frios |
| Fogão industrial 8 bocas | 1 | Cozinha normal | Produção de preparações |
| Fogão industrial com 10 bocas | 1 | Cozinha dietética | Produção de preparações |
| Forno elétrico 220 v com 3 câmaras | 1 | Cozinha | Produção de preparações |

| | | | |
|--|----|--|--|
| Fritadeira industrial | 1 | Cozinha normal | Produção de preparações |
| Geladeira expositora | 1 | Refeitório | Acondicionamento de sobremesa e saladas |
| Impressora | 1 | Gestão e área de produção de etiquetas | Impressão de documentos, etiquetas |
| Liquidificador doméstico | 1 | Cozinha | Triturar sobremesas |
| Liquidificador industrial | 2 | Cozinha | Produção de preparações |
| Mesa de escritório de madeira com pés de ferro | 5 | Gestão e estoque | Apoio para computadores e impressoras |
| Mesas com 4 cadeiras p/refeitório | 10 | Refeitório | Mobiliário do refeitório |
| Mesa de ferro para apoio de chapa | 2 | Cozinha | Apoio para a produção de preparações |
| Moedor de carne industrial | 1 | Açougue | Moer carnes |
| Refresqueira de chão industrial com rodas 50 l | 1 | Cozinha | Produção e acondicionamento de bebidas frias |
| Refresqueira de balcão com duas cubas c/16 l cada | 1 | Refeitório | Acondicionamentos de água e suco no refeitório |
| Tanque de higienização com duas cubas com pés de ferro | 1 | Área de higienização de louças | Apoio |
| Ventiladores de parede | 1 | Estoque | Ventilação de ar |

| UTENSILIO/ ELETRODOMÉSTICOS | | | |
|---|--------------------------------|--|---|
| TIPO | QUANTIDADE ESTIMADA NECESSÁRIA | LOCAL DE USO | JUSTIFICATIVA |
| Abridor de latas inox/alumínio grande | 2 | Cozinha | Abrir latas |
| Acendedor para fogão | 2 | Cozinha | Acender o fogo das bocas dos fogões |
| Balança digital de mesa até 10 kg | 2 | Cozinha | Conferência de porções e medidas |
| Balde alumínio 15 l | 2 | Cozinha | Apoio à produção de preparações |
| Bandeja lisa plástica | 50 | Área de louças | Serv. Almoço, jantar, desjejum e lanche |
| Batedor tipo pera inox 40 cm fuet | 2 | Cozinha e área de sobremesas | Produção de preparações |
| Bombonas 12 l | 8 | Cozinha | Acondicionar bebidas quentes e frias |
| Bombonas 2,5 l | 24 | Cozinha | Acondicionar bebidas quentes e frias |
| Bombonas 3 l | 4 | Cozinha | Acondicionar bebidas quentes e frias |
| Borrifadores plásticos | 10 | Áreas: pré preparo, louças, painéis, sobremesas, cozinha, refeitório | Supôrte de álcool 70% para a esterelização de áreas |
| Caixa monobloco fechado | 60 | Área de pré preparo de carnes e hortifruti | Pré preparo de preparações |
| Caixa monobloco vazado | 100 | Área de estoque | Acondicionamento de gêneros |
| Caixas porta mantimentos c/tampa 30x25 cm | 12 | Cozinha | Acondicionar temperos e especiarias |

| | | | |
|---|----|--|---|
| Caneco alumínio 2 l com cabo plástico | 5 | Área de produção | Produção de preparações |
| Chinoir inox 25 cm de diâmetro | 2 | Cozinha | Coar preparações |
| Colher de mesa | 60 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |
| Colher de servir inox | 12 | Área de louças e distribuição de dietas | Serviço de almoço e jantar |
| Concha inox média | 10 | Área de louças e distribuição de dietas | Serviço de almoço e jantar |
| Concha alumínio | 3 | Cozinha | Apoio na produção |
| Conj xícara de café porcelana | 12 | Área de louças | Serv. Almoço, jantar, desjejum e lanche |
| Conj xícara de chá porcelana | 12 | Área de louças | Serv. Almoço, jantar, desjejum e lanche |
| Cuba funda 200 mm inox | 7 | Cozinha | Serviço de almoço e jantar |
| Cuba média 150 mm inox | 12 | Cozinha | Serviço de almoço e jantar |
| Cuba rasa 100 mm inox | 20 | Cozinha | Serviço de almoço e jantar |
| Cuba funda 25x30 cm | 4 | Cozinha | Serviço de almoço e jantar |
| Cuba rasa 25x30 cm | 10 | Cozinha | Serviço de almoço e jantar |
| Cuia para sopa porcelana branca | 36 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |
| Cutelo cabo atileno | 1 | Área de pré preparo de carnes | Pré preparo de carnes |
| Descascador de legumes e frutas | 4 | Área de pré preparo de hortifrúti | Pré preparo de preparações |
| Escorredor de pratos inox 50 cm | 2 | Área de louças | Escorrer pratos pós lavagem |
| Escumadeira de alumínio 20 cm | 4 | Área de produção | Serviço de almoço e jantar |
| Escumadeira inox | 6 | Área de louças e distribuição de dietas | Serviço de almoço e jantar |
| Escumadeira tipo aranha 15 cm diâmetro | 2 | Área de produção | Produção de preparações |
| Espátulas cabo atileno 15 cm | 4 | Cozinha | Utilização em chapas bifeteiras |
| Espátula para bolo inox | 1 | Cozinha | Corte de bolos confeitados |
| Faca cabo atileno 12' | 1 | Área de pré preparo de carnes | Pré preparo de carnes |
| Faca cabo atileno 10' | 5 | Área de pré preparo de carnes e hortifruti | Pré preparo de preparações |
| Faca de mesa | 60 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |
| Faca de serra grande para corte de pães | 2 | Área de pré preparo de pães | Pré preparo de desjejum e lanche |
| Faca para corte de legumes cabo atileno | 3 | Área de pré preparo de hortifrúti | Pré preparo de preparações |
| Frigideira 35 cm diâmetro | 3 | Cozinha | Produção de preparações |
| Garfo tridente alumínio | 1 | Área de produção | Produção de preparações |
| Garfo de mesa | 60 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |

| | | | |
|---|----|--|---|
| Garrafa térmica 1 l | 5 | Cozinha | Acondicionar bebidas quentes para a direção, refeitório e setor de coleta |
| Garrafa térmica 500 ml | 20 | Cozinha | Acondicionar bebidas quentes e frias |
| Jarra plástica medidora com cabo 2 l | 4 | Área de produção | Produção de preparações |
| Hot box | 10 | Área de apoio | Transporte de refeições |
| Lixeiras container com roda e tampa | 10 | Área de estoque, louças, panelas, sobremesas, pré preparo de horti, refeitório | Acondicionar lixo das áreas |
| Panela alumínio com cabo 15 cm diâmetro | 6 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela caçarola c/tampa 20 cm | 3 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela caçarola c/tampa 30 cm | 2 | Cozinha dietética e normal | Produção de preparações |
| Panela caçarola c/tampa 35 cm | 2 | Cozinha dietética e normal | Produção de preparações |
| Panela caçarola c/tampa 40 cm | 8 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela caçarola 50 cm | 2 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela caçarola c/tampa 65 cm | 2 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela caçarola c/tampa 60 cm | 4 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela canudo 40 cm diâmetro | 2 | Cozinha | Produção de preparações |
| Panela de pressão 20 l | 3 | Cozinha | Produção de preparações |
| Pegador de inox cabo curto | 10 | Cozinha | Distribuição de preparações |
| Pegador de inox cabo longo | 8 | Área de louças e distribuição de dietas | Distribuição de preparações |
| Peneira inox 10 cm de diâmetro | 2 | Área de produção | Produção de preparações |
| Peneira inox 50 cm de diâmetro | 2 | Área de produção | Produção de preparações |
| Peneira plástico 20 cm diâmetro | 3 | Área de produção | Produção de preparações |
| Placa de altileno branca 100x50cm | 1 | Açougue | Apoio para cortes de carnes |
| Placa de altileno verde 50x30 cm | 1 | Cozinha | Apoio para cortes |
| Placa de altileno vermelha 50x30 cm | 1 | Cozinha | Apoio para cortes |
| Prato fundo porcelana branca | 0 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |
| Prato raso porcelana branca | 60 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |
| Prato sobremesa porcelana branca | 36 | Área de louças | Serviço de almoço e jantar |
| Quadro de avisos lousa | 2 | Cozinha | Sinalizar tarefas e cardápios |
| Ralador 1 face | 1 | Cozinha | Produção de preparações |

| | | | |
|--------------------------------|----|--|--|
| Ralador 4 faces | 1 | Cozinha | Produção de preparações |
| Remo atileno cabo com 40 cm | 1 | Cozinha | Produção de preparações |
| Rolo para massas 40 cm atileno | 1 | Área de produção | Produção de preparações |
| Saboneteira tipo pump 1 l | 5 | Áreas: pré preparo, louças, panelas, sobremesas, cozinha dieta | Acondicionar detergente |
| Socador de atileno cabo 50 cm | 1 | Área de produção | Produção de preparações |
| Tabuleiro grande 50x35 cm | 6 | Cozinha | Acondicionar assados para a cocção |
| Tabuleiro pequeno 45x35 cm | 4 | Área de pré preparo de sobremesas e lanches | Acondicionar assados para a cocção |
| Tacho alumínio 25 cm | 2 | Área de produção | Produção de preparações |
| Tacho alumínio 40 cm | 6 | Área de produção | Produção de preparações |
| Tacho vazado de alumínio 40 cm | 5 | Área de produção | Produção de preparações |
| Tampa para cubas 200/100/150 | 34 | Cozinha | Vedar cubas |
| Termômetro espeto | 2 | Área de produção e estoque | Medir temperatura de preparações e alimentos |
| Termômetro a laser | 1 | Área de estoque | Medir temperatura de preparações e alimentos |

ANEXO V-

ENDEREÇOS DAS UNIDADES

| LOTES | UNIDADE | ENDEREÇO |
|-------|---|--|
| I | HESM - Hospital Estadual Santa Maria | Estr. Rio Pequeno, 656 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ, 22723-190 |
| | IEDS - Instituto Estadual de Dermatologia Sanitária | Rua Godofredo Viana, 64 - Tanque, Rio de Janeiro - RJ, 22730-020 |

ANEXO VI – A
ESTIMATIVA MENSAL DO QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES

Obs.: Ratificamos que só serão faturadas as preparações alimentares efetivamente fornecidas.

A estimativa quantificada foi realizada pelas responsáveis pelo serviço de alimentação nas Unidades.

| ESTIMATIVA MENSAL | | |
|---------------------|------------------------|------------------------|
| TIPO DA REFEIÇÃO | IEDS | HESM |
| Dieta Normal | FUNCIONÁRIOS | FUNCIONÁRIOS |
| Desjejum | 449 | 999 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 926 | 1384 |
| Merenda | 339 | 852 |
| Janta | 197 | 532 |
| Ceia | 0 | 0 |
| Total | 1911 | 3767 |
| Dieta Normal | EGRESSOS | |
| Desjejum | 1540 | |
| Colação | 0 | |
| Almoço | 1944 | |
| Merenda | 1452 | |
| Janta | 1705 | |
| Ceia | 0 | |
| Total | 6641 | |
| Dieta Normal | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 890 | 0 |
| Colação | 890 | 0 |
| Almoço | 891 | 0 |
| Merenda | 891 | 0 |
| Janta | 890 | 0 |
| Ceia | 889 | 0 |
| Total | 5341 | 0 |
| Dieta Branda | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 150 | 546 |
| Colação | 150 | 546 |
| Almoço | 150 | 546 |
| Merenda | 150 | 546 |
| Janta | 151 | 546 |
| Ceia | 151 | 546 |

| | | |
|----------------------------|------------------------|------------------------|
| Total | 902 | 3276 |
| Dieta Pastosa | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 181 | 200 |
| Colação | 181 | 200 |
| Almoço | 180 | 200 |
| Merenda | 180 | 200 |
| Janta | 181 | 200 |
| Ceia | 181 | 200 |
| Total | 1084 | 1200 |
| Dieta Semiliquida | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 42 | 0 |
| Colação | 42 | 0 |
| Almoço | 43 | 0 |
| Merenda | 43 | 0 |
| Janta | 42 | 0 |
| Ceia | 42 | 0 |
| Total | 254 | 0 |
| Dieta Liquida | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 13 | 15 |
| Colação | 13 | 15 |
| Almoço | 12 | 15 |
| Merenda | 12 | 15 |
| Janta | 12 | 15 |
| Ceia | 12 | 15 |
| Total | 74 | 90 |
| Dieta Hipoglicídica | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 471 | 120 |
| Colação | 471 | 120 |
| Almoço | 472 | 120 |
| Merenda | 471 | 120 |
| Janta | 471 | 120 |
| Ceia | 471 | 120 |
| Total | 2827 | 720 |
| Dieta Hipoproteica | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 |

| Dieta Hipossódica | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
|--|------------------------|------------------------|
| Desjejum | 90 | 48 |
| Colação | 90 | 48 |
| Almoço | 90 | 48 |
| Merenda | 90 | 48 |
| Janta | 90 | 48 |
| Ceia | 90 | 48 |
| Total | 540 | 288 |
| Dieta Hipolipídica | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 125 | 46 |
| Colação | 125 | 46 |
| Almoço | 124 | 46 |
| Merenda | 124 | 46 |
| Janta | 124 | 46 |
| Ceia | 124 | 46 |
| Total | 746 | 276 |
| Dieta Isenta De Lactose | Paciente ADULTO | Paciente ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 |
| Total MENSAL POR UNIDADE | 20320 | 9617 |
| TOTAL POR LOTE MENSAL | 29937 | |
| TOTAL GLOBAL POR UNIDADE (12 MESES) | 243.840 | 115.404 |
| TOTAL GLOBAL POR LOTE (180 DIAS) | 359.244 | |

ANEXO VI – B
HISTÓRICO DE CONSUMO DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES

| HISTÓRICO DE CONSUMO - IEDS | | | | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| TIPO DA REFEIÇÃO | SETEMBRO DE 2020 | OUTUBRO DE 2020 | NOVEMBRO DE 2020 | DEZEMBRO DE 2020 | JANEIRO DE 2021 | FEVEREIRO DE 2021 |
| Dieta Normal | Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários |
| | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal |
| Desjejum | 491 | 498 | 502 | 497 | 588 | 494 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 1316 | 1043 | 1065 | 1141 | 1208 | 996 |
| Merenda | 440 | 455 | 422 | 439 | 516 | 338 |
| Janta | 187 | 232 | 212 | 210 | 443 | 296 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 2434 | 2228 | 2201 | 2287 | 2755 | 2124 |
| Dieta Normal (Egressos – Albergados) | Egressos (Albergados) | Egressos (Albergados) | Egressos (Albergados) | Egressos (Albergados) | Egressos (Albergados) | Egressos (Albergados) |
| | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal |
| Desjejum | 1319 | 1361 | 1366 | 1349 | 1405 | 1479 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 2564 | 2574 | 2491 | 2543 | 2454 | 2018 |
| Merenda | 1359 | 1342 | 1238 | 1313 | 1260 | 1360 |
| Janta | 2224 | 2290 | 2270 | 2261 | 2286 | 1921 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 7466 | 7567 | 7365 | 7466 | 7405 | 6778 |
| Dieta Normal | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 998 | 988 | 950 | 979 | 1003 | 888 |
| Colação | 998 | 1022 | 984 | 1001 | 1001 | 879 |
| Almoço | 998 | 1021 | 986 | 1002 | 1005 | 888 |
| Merenda | 1001 | 1022 | 984 | 1002 | 1002 | 878 |
| Janta | 1000 | 1021 | 983 | 1001 | 1005 | 883 |
| Ceia | 1000 | 1021 | 989 | 1021 | 1002 | 876 |
| Total | 5995 | 6095 | 5876 | 6006 | 6018 | 5292 |
| Dieta Branda | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 55 | 46 | 74 | 58 | 146 | 95 |
| Colação | 55 | 48 | 74 | 59 | 146 | 95 |
| Almoço | 55 | 49 | 76 | 60 | 131 | 95 |

| | | | | | | |
|----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Merenda | 54 | 46 | 80 | 60 | 130 | 95 |
| Janta | 54 | 46 | 77 | 59 | 145 | 94 |
| Ceia | 54 | 46 | 77 | 46 | 130 | 94 |
| Total | 327 | 281 | 458 | 342 | 828 | 568 |
| Dieta Pastosa | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Semiliquida | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Líquida | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 11 | 4 | 2 | 6 | 0 | 0 |
| Colação | 11 | 4 | 2 | 6 | 0 | 0 |
| Almoço | 12 | 2 | 2 | 5 | 0 | 0 |
| Merenda | 10 | 1 | 2 | 4 | 0 | 0 |
| Janta | 10 | 4 | 2 | 5 | 0 | 0 |
| Ceia | 10 | 4 | 2 | 4 | 0 | 0 |
| Total | 64 | 19 | 12 | 30 | 0 | 0 |
| Dieta Hipoglicídica | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 637 | 673 | 688 | 666 | 726 | 576 |
| Colação | 637 | 673 | 688 | 666 | 726 | 575 |
| Almoço | 636 | 677 | 688 | 667 | 727 | 576 |
| Merenda | 636 | 677 | 688 | 667 | 725 | 573 |
| Janta | 636 | 677 | 688 | 667 | 725 | 571 |
| Ceia | 636 | 676 | 688 | 676 | 725 | 571 |
| Total | 3818 | 4053 | 4128 | 4009 | 4354 | 3442 |
| Dieta Hipoproteica | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |

| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Hipossódica | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 282 | 325 | 300 | 302 | 258 | 206 |
| Colação | 282 | 325 | 300 | 302 | 260 | 204 |
| Almoço | 283 | 325 | 300 | 303 | 259 | 206 |
| Merenda | 284 | 325 | 300 | 303 | 257 | 205 |
| Janta | 284 | 325 | 300 | 303 | 256 | 206 |
| Ceia | 284 | 325 | 300 | 325 | 256 | 206 |
| Total | 1699 | 1950 | 1800 | 1838 | 1546 | 1233 |
| Dieta Hipolipídica | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 139 | 124 | 120 | 128 | 129 | 141 |
| Colação | 139 | 124 | 120 | 128 | 129 | 140 |
| Almoço | 138 | 124 | 120 | 127 | 128 | 140 |
| Merenda | 137 | 124 | 120 | 127 | 130 | 140 |
| Janta | 137 | 124 | 120 | 127 | 130 | 140 |
| Ceia | 137 | 124 | 120 | 124 | 130 | 140 |
| Total | 827 | 744 | 720 | 761 | 776 | 841 |
| Dieta Isenta De Lactose | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 22630 | 22937 | 22560 | 22739 | 23682 | 20278 |

| HISTÓRICO DE CONSUMO - HESM | | | | | | |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| TIPO DA REFEIÇÃO | SETEMBRO DE 2020 | OUTUBRO DE 2020 | NOVEMBRO DE 2020 | DEZEMBRO DE 2020 | JANEIRO DE 2021 | FEVEREIRO DE 2021 |
| Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários | Funcionários |
| Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal |
| Desjejum | 928 | 857 | 793 | 805 | 860 | 879 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 1314 | 1189 | 1146 | 1178 | 1098 | 1122 |
| Merenda | 710 | 702 | 633 | 621 | 638 | 623 |
| Janta | 486 | 510 | 487 | 432 | 455 | 477 |
| Ceia | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 3438 | 3258 | 3059 | 3036 | 3051 | 3101 |
| Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes | Acompanhantes |
| Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal | Dieta Normal |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Normal | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Branda | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 566 | 549 | 545 | 491 | 433 | 372 |
| Colação | 564 | 549 | 543 | 490 | 435 | 371 |
| Almoço | 564 | 552 | 544 | 491 | 435 | 373 |
| Merenda | 564 | 553 | 546 | 492 | 424 | 370 |
| Janta | 563 | 552 | 546 | 490 | 432 | 370 |
| Ceia | 563 | 552 | 544 | 490 | 432 | 370 |

| Total | 3384 | 3307 | 3268 | 2944 | 2591 | 2226 |
|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Dieta Pastosa | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 181 | 232 | 241 | 188 | 179 | 191 |
| Colação | 181 | 232 | 241 | 187 | 178 | 190 |
| Almoço | 183 | 234 | 242 | 186 | 181 | 195 |
| Merenda | 183 | 234 | 240 | 185 | 182 | 193 |
| Janta | 181 | 235 | 242 | 185 | 181 | 190 |
| Ceia | 181 | 235 | 242 | 184 | 181 | 190 |
| Total | 1090 | 1402 | 1448 | 1115 | 1082 | 1149 |
| Dieta Semilíquida | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Líquida | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 17 | 54 | 5 | 16 | 23 | 27 |
| Colação | 17 | 53 | 5 | 16 | 23 | 28 |
| Almoço | 14 | 54 | 4 | 15 | 23 | 27 |
| Merenda | 14 | 54 | 4 | 15 | 24 | 28 |
| Janta | 14 | 54 | 5 | 16 | 23 | 29 |
| Ceia | 14 | 54 | 5 | 16 | 23 | 29 |
| Total | 90 | 54 | 28 | 94 | 139 | 168 |
| Dieta Hipoglicídica | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE | PACIENTE |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 98 | 114 | 163 | 138 | 119 | 97 |
| Colação | 98 | 114 | 163 | 138 | 119 | 97 |
| Almoço | 99 | 114 | 163 | 138 | 118 | 96 |
| Merenda | 99 | 114 | 162 | 134 | 118 | 95 |
| Janta | 97 | 114 | 163 | 134 | 119 | 96 |
| Ceia | 98 | 114 | 163 | 134 | 119 | 96 |
| Total | 589 | 684 | 977 | 816 | 712 | 577 |
| Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica | Dieta Hipoproteica |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica | Dieta Hipossódica |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 43 | 50 | 11 | 29 | 26 | 56 |
| Colação | 43 | 50 | 11 | 30 | 27 | 56 |
| Almoço | 44 | 50 | 10 | 30 | 27 | 56 |
| Merenda | 43 | 50 | 11 | 30 | 26 | 56 |
| Janta | 44 | 50 | 11 | 29 | 27 | 56 |
| Ceia | 44 | 50 | 11 | 30 | 27 | 56 |
| Total | 261 | 300 | 65 | 178 | 160 | 336 |
| Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica | Dieta Hipolipídica |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 43 | 16 | 8 | 16 | 0 | 77 |
| Colação | 43 | 16 | 8 | 16 | 36 | 78 |
| Almoço | 43 | 16 | 8 | 15 | 36 | 77 |
| Merenda | 41 | 16 | 8 | 15 | 37 | 79 |
| Janta | 41 | 16 | 7 | 16 | 37 | 80 |
| Ceia | 41 | 16 | 6 | 15 | 37 | 80 |
| Total | 252 | 96 | 45 | 93 | 183 | 471 |
| Dieta Isenta De Lactose | Dieta Isenta de Lactose | Dieta Isenta de Lactose | Dieta Isenta de Lactose | Dieta Isenta de Lactose | Dieta Isenta de Lactose | Dieta Isenta de Lactose |
| | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO | ADULTO |
| Desjejum | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Colação | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almoço | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Merenda | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Janta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ceia | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total | 9104 | 9101 | 8890 | 8276 | 7918 | 8028 |

ANEXO VII – A
CUSTO UNITÁRIO E TOTAL POR REFEIÇÃO POR UNIDADE

Todas as dietas devem ser precificadas, uma vez que todas são passíveis de serem utilizadas no decorrer da prestação de serviço conforme a necessidade da Unidade.

| HESM | | | |
|-------------------------|--------------------------|---|---|
| TIPO DA REFEIÇÃO | ESTIMATIVA MENSAL | PREÇOS (\$) | |
| Dieta Normal | FUNCIONÁRIOS | Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal | Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal |
| Desjejum | 999 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 1384 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 852 | R\$ | R\$ |
| Janta | 532 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 3767 | | R\$ |
| Dieta Normal | ACOMPANHANTES | Valor Unitário ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal | Valor TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (\$) - Dieta Normal |
| Desjejum | 0 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 0 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 0 | R\$ | R\$ |
| Janta | 0 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 0 | | R\$ |
| Dieta Normal | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 0 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 0 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 0 | R\$ | R\$ |
| Janta | 0 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 0 | | R\$ |
| Dieta Branda | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 546 | R\$ | R\$ |
| Colação | 546 | R\$ | R\$ |

| | | | |
|----------------------------|------------------------|--|--|
| Almoço | 546 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 546 | R\$ | R\$ |
| Janta | 546 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 546 | R\$ | R\$ |
| Total | 3276 | | R\$ |
| Dieta Pastosa | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 200 | R\$ | R\$ |
| Colação | 200 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 200 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 200 | R\$ | R\$ |
| Janta | 200 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 200 | R\$ | R\$ |
| Total | 1200 | | R\$ |
| Dieta Semilíquida | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 0 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 0 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 0 | R\$ | R\$ |
| Janta | 0 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 0 | | R\$ |
| Dieta Líquida | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) 60% do valor da Dieta Normal | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal |
| Desjejum | 15 | R\$ | R\$ |
| Colação | 15 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 15 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 15 | R\$ | R\$ |
| Janta | 15 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 15 | R\$ | R\$ |
| Total | 90 | | R\$ |
| Dieta Hipoglicídica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 120 | R\$ | R\$ |
| Colação | 120 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 120 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 120 | R\$ | R\$ |
| Janta | 120 | R\$ | R\$ |

| | | | |
|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Ceia | 120 | R\$ | R\$ |
| Total | 720 | | R\$ |
| Dieta Hipoproteica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 0 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 0 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 0 | R\$ | R\$ |
| Janta | 0 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 0 | | R\$ |
| Dieta Hipossódica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 48 | R\$ | R\$ |
| Colação | 48 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 48 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 48 | R\$ | R\$ |
| Janta | 48 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 48 | R\$ | R\$ |
| Total | 288 | | R\$ |
| Dieta Hipolipídica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 46 | R\$ | R\$ |
| Colação | 46 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 46 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 46 | R\$ | R\$ |
| Janta | 46 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 46 | R\$ | R\$ |
| Total | 276 | | R\$ |
| Dieta Isenta De Lactose | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 0 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 0 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 0 | R\$ | R\$ |
| Janta | 0 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 0 | | R\$ |
| Total MENSAL | 9.617 | R\$ | |
| Total GLOBAL (12 meses) | 115.404 | R\$ | |

| LOTE II- IEDS | | | |
|-------------------------|---|--|--|
| TIPO DA REFEIÇÃO | ESTIMATIVA MENSAL | PREÇOS (\$) | |
| Dieta Normal | FUNCIONÁRIOS | Valor Unitário FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal | Valor TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIOS (\$) - Dieta Normal |
| Desjejum | 449 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 926 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 339 | R\$ | R\$ |
| Janta | 197 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 1911 | | R\$ |
| Dieta Normal | PACIENTES EGRESSOS (Moradores da Vila) | Valor Unitário EGRESSOS (\$) - Dieta Normal | Valor TOTAL MENSAL EGRESSOS (\$) - Dieta Normal |
| Desjejum | 1540 | R\$ | R\$ |
| Colação | 0 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 1944 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 1452 | R\$ | R\$ |
| Janta | 1705 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 0 | R\$ | R\$ |
| Total | 6641 | | R\$ |
| Dieta Normal | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 890 | R\$ | R\$ |
| Colação | 890 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 891 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 891 | R\$ | R\$ |
| Janta | 890 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 889 | R\$ | R\$ |
| Total | 5341 | | R\$ |
| Dieta Branda | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 150 | R\$ | R\$ |
| Colação | 150 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 150 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 150 | R\$ | R\$ |
| Janta | 151 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 151 | R\$ | R\$ |

| Total | 902 | | R\$ |
|----------------------------|------------------------|--|--|
| Dieta Pastosa | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 181 | R\$ | R\$ |
| Colação | 181 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 180 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 180 | R\$ | R\$ |
| Janta | 181 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 181 | R\$ | R\$ |
| Total | 1084 | | R\$ |
| Dieta Semiliquida | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 42 | R\$ | R\$ |
| Colação | 42 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 43 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 43 | R\$ | R\$ |
| Janta | 42 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 42 | R\$ | R\$ |
| Total | 254 | | R\$ |
| Dieta Liquida | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) - 60% do valor da Dieta Normal |
| Desjejum | 13 | R\$ | R\$ |
| Colação | 13 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 12 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 12 | R\$ | R\$ |
| Janta | 12 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 12 | R\$ | R\$ |
| Total | 74 | | R\$ |
| Dieta Hipoglicídica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 471 | R\$ | R\$ |
| Colação | 471 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 472 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 471 | R\$ | R\$ |
| Janta | 471 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 471 | R\$ | R\$ |
| Total | 2827 | | R\$ |
| Dieta Hipoproteica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 00 | R\$ | R\$ |
| Colação | 00 | R\$ | R\$ |

| | | | |
|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Almoço | 00 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 00 | R\$ | R\$ |
| Janta | 00 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 00 | R\$ | R\$ |
| Total | 00 | | R\$ |
| Dieta Hipossódica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 90 | R\$ | R\$ |
| Colação | 90 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 90 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 90 | R\$ | R\$ |
| Janta | 90 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 90 | R\$ | R\$ |
| Total | 540 | | R\$ |
| Dieta Hipolipídica | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 125 | R\$ | R\$ |
| Colação | 125 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 124 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 124 | R\$ | R\$ |
| Janta | 124 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 124 | R\$ | R\$ |
| Total | 746 | | R\$ |
| Dieta Isenta De Lactose | Paciente ADULTO | Valor Unitário ADULTO (\$) | Valor TOTAL MENSAL ADULTO (\$) |
| Desjejum | 00 | R\$ | R\$ |
| Colação | 00 | R\$ | R\$ |
| Almoço | 00 | R\$ | R\$ |
| Merenda | 00 | R\$ | R\$ |
| Janta | 00 | R\$ | R\$ |
| Ceia | 00 | R\$ | R\$ |
| Total | 00 | | R\$ |
| Total MENSAL | 20.320 | R\$ | |
| Total GLOBAL (12 MESES) | 2423.840 | R\$ | |

ANEXO VII – B
CUSTO TOTAL POR LOTE

| VALOR POR LOTE | |
|-------------------|-----|
| MENSAL | R\$ |
| GLOBAL (12 MESES) | R\$ |

ANEXO VII - C

**HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES
POR UNIDADES**

Os horários apresentados podem sofrer alterações conforme determinação das responsáveis pelo serviço de Nutrição e Dietética das Unidades.

| HESM | | | |
|--------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| Preparações Alimentares | 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 | - | - |

| IEDS | | | |
|--------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| Preparações Alimentares | Pacientes | Funcionários | Acompanhantes |
| Desjejum | 07:30h | 07h – 08h | - |
| Colação | 09h | - | - |
| Almoço | 11h | 12h – 13:30h | - |
| Merenda | 15:30h | 15:30h – 16:30h | - |
| Jantar | 17:30h | 18:30h – 19:30h | - |
| Ceia | 18:30h | - | - |

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO
PARA A FORMULAÇÃO DE PROPOSTAS

Proc SEI.: 080007/_____/20__

Gerência de Infraestrutura e Serviços – Nutrição

Eu, _____, _____ (nacionalidade),
_____ (estado civil), portador do CPF nº _____, representante legal da
empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____,
ocupante do cargo de _____, DECLARO, sob as penas da lei, para fins de
participação na licitação epigrafada referente ao serviços de elaboração e distribuição de
preparações alimentares para as unidades hospitalares: _____,
que optei por:

() Realizar a visita técnica nas unidades de saúde discriminadas acima, acompanhado por um
representante da Fundação Saúde, tomando conhecimento das condições locais, estando apto à
formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

X _____

Representante da Fundação (Nome/Cargo/ID)

() Não realizar a visita técnica nas unidades de saúde discriminadas acima, porém estando apto
à formulação de proposta e ao cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 20__.

X _____

Representante da Empresa



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

**ANEXO IX A – QUANTITATIVO DE MÃO DE OBRA MÍNIMO APRESENTADO PELOS SND'S
DAS UNIDADES PARA PRESTAR O SERVIÇO**

(*) Atenção, este é o quantitativo de PESSOAS FÍSICAS necessárias à execução do serviço:

| MÃO DE OBRA | | | | |
|--|--------------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|
| Distribuição Pessoal | QUANTITATIVO HESM | | QUANTITATIVO IEDS | |
| | 12x36 | Diarista | 12x36 | Diarista |
| Nutricionista - Firma | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Técnico de Nutrição e Dietética | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cozinheiro - Geral | 2 | 0 | 0 | 2 |
| Cozinheiro - Dieta | 2 | 0 | 0 | 2 |
| Almoxarife | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Auxiliar de Almoxarifado | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Auxiliar de Cozinha | 0 | 0 | 0 | 4 |
| Copeiro | 8 | 0 | 1 | 16 |
| Auxiliar de Limpeza | 4 | 0 | 1 | 4 |
| Administração | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Magarefe | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Total | 18 | 01 | 06 | 32 |
| | 19 | | 38 | |
| | 57 | | | |



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

ANEXO IX B – VALOR DE MÃO DE OBRA MÍNIMO COMPOR O SERVIÇO

| POSTOS | VALOR UNITÁRIO POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$) | |
|---------------------------------|--|----------|
| | 12X36 | Diarista |
| Nutricionista - Firma | R\$ | R\$ |
| Técnico de Nutrição e Dietética | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Geral | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Dieta | R\$ | R\$ |
| Almoxarife | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Almoxarifado | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Cozinha | R\$ | R\$ |
| Copeiro | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Limpeza | R\$ | R\$ |
| Administração | R\$ | R\$ |
| Magarefe | R\$ | R\$ |



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

| VALOR POR UNIDADE - HESM | | | | | |
|---------------------------------|--------------|-----------|---|------------|----------------------------|
| Distribuição Pessoal | QUANTITATIVO | | VALOR TOTAL POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$) | | VALOR TOTAL POR POSTO (\$) |
| | 12x36 | Diarista | 12x36 | Diarista | |
| Nutricionista - Firma | 2 | 1 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Técnico de Nutrição e Dietética | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Geral | 2 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Dieta | 2 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Almoxarife | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Almoxarifado | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Cozinha | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Copeiro | 8 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Limpeza | 4 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Administração | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Magarefe | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Total | 18 | 01 | R\$ | R\$ | R\$ |

| VALOR POR UNIDADE - IEDS | | | | | |
|---------------------------------|--------------|-----------|---|------------|----------------------------|
| Distribuição Pessoal | QUANTITATIVO | | VALOR TOTAL POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$) | | VALOR TOTAL POR POSTO (\$) |
| | 12x36 | Diarista | 12x36 | Diarista | |
| Nutricionista - Firma | 2 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Técnico de Nutrição e Dietética | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Geral | 0 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Dieta | 0 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Almoxarife | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Almoxarifado | 0 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Cozinha | 0 | 4 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Copeiro | 1 | 16 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Limpeza | 1 | 4 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Administração | 1 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Magarefe | 1 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Total | 06 | 32 | R\$ | R\$ | R\$ |



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

| VALOR POR POSTO DE SERVIÇO PROPOSTO – LOTE | | | | | |
|--|-----------------------------|----------|---|----------|------------------------------------|
| Distribuição Pessoal | QUANTITATIVO TOTAL POR LOTE | | VALOR TOTAL POR CARGA HORÁRIA DE SERVIÇO (\$) | | VALOR TOTAL DO POSTO POR LOTE (\$) |
| | 12X36 | Diarista | 12X36 | Diarista | |
| Nutricionista - Firma | 4 | 3 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Técnico de Nutrição e Dietética | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Geral | 2 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Cozinheiro - Dieta | 2 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Almoxarife | 0 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Almoxarifado | 0 | 2 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Cozinha | 0 | 4 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Copeiro | 9 | 17 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Auxiliar de Limpeza | 5 | 5 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Administração | 1 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Magarefe | 1 | 0 | R\$ | R\$ | R\$ |
| Total | | | R\$ | R\$ | R\$ |



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

ANEXO X - I

PLANILHA ABERTA DE CUSTOS REFERENTE A MÃO DE OBRA

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra

| | | |
|---|---|--|
| 1 | Tipo de serviço | |
| 2 | Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) | |
| 3 | Salário Normativo da Categoria Profissional | |
| 4 | Categoria Profissional | |
| 5 | Data base da categoria | |

Módulo 1 - Composição da Remuneração

| 1 | Composição da Remuneração | Valor (R\$) |
|--------------|------------------------------------|---|
| A | Salário-Base | |
| B | Adicional de Periculosidade | 30% sobre o salário base |
| C | Adicional de Insalubridade | 40% ou 20 % ou 10% sobre o salário base |
| D | Adicional Noturno | salário x 0,5833 x 0,20 |
| E | Adicional de Hora Noturna Reduzida | salário x 8,33% x 1,20 |
| | | |
| G | Outros (especificar) | |
| Total | | |

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

| 2.1 | 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias | Valor (R\$) |
|--------------|---|---------------------------------|
| A | 13º (décimo terceiro) Salário | 8,33% sobre a remuneração total |
| B | Férias e Adicional de Férias | 2,78% sobre a remuneração total |
| Total | | |



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

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

| 2.2 | GPS, FGTS e outras contribuições | Percentual (%) | Valor (R\$) |
|--------------|----------------------------------|----------------|-------------|
| A | INSS | 20,00% | |
| B | Salário Educação | 2,50% | |
| C | SAT | | |
| D | SESC ou SESI | 1,50% | |
| E | SENAI - SENAC | 1,00% | |
| F | SEBRAE | 0,60% | |
| G | INCRA | 0,20% | |
| H | FGTS | 8,00% | |
| Total | | | |

anexo V
do Decreto
6.957/2009

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

| 2.3 | Benefícios Mensais e Diários | Valor (R\$) |
|--------------|------------------------------|-------------|
| A | Transporte | |
| B | Auxílio-Refeição/Alimentação | |
| C | Benefício xxx | |
| D | Outros (especificar) | |
| Total | | |

21 x 2 modais - (0,06 x salário base)
21 x valor mínimo diário - (21 x
valor mínimo diário x 0,10)

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

| 2 | Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários | Valor (R\$) |
|-----|---|-------------|
| 2.1 | 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias | |



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

| | | |
|--------------|----------------------------------|--|
| 2.2 | GPS, FGTS e outras contribuições | |
| 2.3 | Benefícios Mensais e Diários | |
| Total | | |

Módulo 3 - Provisão para Rescisão

| 3 | Provisão para Rescisão | Valor (R\$) |
|--------------|--|--|
| A | Aviso Prévio Indenizado | 0,42% |
| B | Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado | 0,33% |
| C | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado | 0,02% |
| D | Aviso Prévio Trabalhado | 1,94% |
| E | Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado | alíquota do submódulo 2.2 sobre o valor do aviso prévio trabalhado |
| F | Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado | 0,77% |
| Total | | |

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

| 4.1 | Ausências Legais | Valor (R\$) |
|--------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| A | Férias | 8,33% |
| B | Ausências Legais | 0,82% |
| C | Licença-Paternidade | 0,02% |
| D | Ausência por acidente de trabalho | 0,03% |
| E | Afastamento Maternidade | depende da atividade exercida |
| F | Outros (especificar) | |
| Total | | |



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

Submódulo 4.2 - Intrajornada

| 4.2 | Intrajornada | Valor (R\$) |
|--------------|--------------------------------------|-------------|
| A | Intervalo para repouso e alimentação | |
| Total | | |

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

| 4 | Custo de Reposição do Profissional Ausente | Valor (R\$) |
|--------------|--|-------------|
| 4.1 | Ausências Legais | |
| 4.2 | Intrajornada | |
| Total | | |

Módulo 5 - Insumos Diversos

| 5 | Insumos Diversos | Valor (R\$) |
|--------------|----------------------|-------------|
| A | Uniformes | |
| B | Materiais | |
| C | Equipamentos | |
| D | Outros (especificar) | |
| Total | | |

Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

| 6 | Custos Indiretos, Tributos e Lucro | Percentual (%) | Valor (R\$) |
|---|--------------------------------------|----------------|-------------|
| A | Custos Indiretos | | |
| B | Lucro | | |
| C | Tributos | | |
| | C.1. Tributos Federais (especificar) | | |



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

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| | C.2. Tributos Estaduais (especificar) | | |
| | C.3. Tributos Municipais (especificar) | | |
| Total | | | |

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

| | Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado) | Valor (R\$) |
|----------------------------------|--|--------------------|
| A | Módulo 1 - Composição da Remuneração | |
| B | Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários | |
| C | Módulo 3 - Provisão para Rescisão | |
| D | Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente | |
| E | Módulo 5 - Insumos Diversos | |
| Subtotal (A + B +C+ D+E) | | |
| F | Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro | |
| Valor Total por Empregado | | |



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

ANEXO XI
RESUMO PARA COTAÇÃO

| LOTE | | |
|---|-------------|-------------|
| ITEM | HESM | IEDS |
| Preparações Alimentares | | |
| Mão de Obra | | |
| Alimentação Complementar (2% do Total de Preparações Alimentares + Mão de Obra) | | |
| Utensílios da Empresa | | |
| Equipamentos da Empresa | | |
| Gás de cozinha | | |
| Laudos de Análises Equipamentos - | | |
| Laudos de Análise Microbiológica - Utensílios | | |
| Laudos de Análise Microbiológica - Mão de Manipuladores | | |
| Manutenção | | |
| Mensal Unidade | | |
| Global Unidade | | |
| Mensal LOTE | | |
| Global LOTE | | |