



TERMO DE REFERÊNCIA

1. **OBJETO:** Contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, com a disponibilização de mão-de-obra, equipamentos, materiais e insumos necessários visando atender as Unidades de Saúde sob a gestão do **CEPP** abaixo discriminadas:

1.1 DAS UNIDADES DE SAÚDE

LOTE I	ITEM	UNIDADE	LOCALIZAÇÃO
I	1	HMNSN	Rua Adolpho Bravo, s/n - Bacaxá, Saquarema - RJ, 28993-000.
	2	POSTO DE URGÊNCIA DE JACONÉ	R. Noventa e Sete, 1008 - Jacomé, Saquarema - RJ, 28997-000.
	3	POSTO DE URGÊNCIA DE SAMPAIO CORREIA	Rodovia Amaral Peixoto, s/n, KM 55 Sampaio Correa, Saquarema - RJ, CEP: 28997-000.
	4	POSTO DE URGÊNCIA DE SAQUAREMA	Av. das Amendoeiras, 44 - Itaúna, Saquarema - RJ, 28990-000.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A Contratação dos serviços por empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes neste TERMO DE REFERÊNCIA.

2.2 O serviço de produção de refeições na Unidade, descrita no presente Instrumento, visa possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos



necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo hospitalar com qualidade e em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência aos pacientes, acompanhantes, servidores, colaboradores e prestadores de serviço.

3. PADRÃO DE REFEIÇÃO

- SERVIÇOS-PACIENTES
- DESJEJUM DIETA GERAL, BRANDA E PASTOSA.

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE	APRESENTAÇÃO
LEITE SEMI OU DESNATADO	TIPO B	300 ML	COPO DESCARTÁVEL E TAMPA
AÇÚCAR OU ADOÇANTE	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	03 UNID.	SACHE DE 5 G
GELEIA OU GELEIA DIET	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	01 UNID.	SACHE
PÃO	FRANCÊS + VARIADOS	01 UNID.	50G
QUEIJO BRANCO OU RICOTA	FATIADO	01 UNID.	15 G
MARGARINA	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	01 UNID.	SACHÊ
MAMÃO	FORMOSA	100 G	DIVERSAS
BISCOITO DOCE	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	01 UNID.	SACHÊ
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	DIVERSAS

- DESJEJUM/LANCHE/CEIA- DIETA LIQUIDA

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE	APRESENTAÇÃO
-------------	------------------------	------------	--------------



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

CAFÉ COM LEITE SEMI-DESNATADO OU DESNATADO	LEITE TIPO B	300ML	COPO DESCARTÁVEL E TAMPA
IOGURTE DE FRUTAS	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	120 G	COPO DESCARTÁVEL E TAMPA
VITAMINA DE FRUTA OU	LEITE TIPO B	300 MI	COPO COM TAMPA
MINGAU	LEITE TIPO B	300 MI	COPO COM TAMPA
AÇÚCAR OU ADOÇANTE	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	03 UNID.	SACHE DE 5 G
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	DIVERSAS

• **REFEIÇÃO DIETA GERAL, BRANDA E PASTOSA**

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE
VERDURA REFOGADA OU CRUA	VARIADAS	60 G
ARROZ BRANCO	CEREAIS	120 G
FEIJÃO OU SOPA DO DIA	DIVERSAS	60 G OU 200 MI
PRATOPRINCIPAL (SEME COM OSSO)	VARIANDO ENTRE BOVINOS, PESCADOS E AVES, EM PREPARAÇÕES VARIADAS.	180 G (SEM OSSO) 250 G .COM OSSO)
GUARNIÇÃO	VEGETAIS B	150 G
SOBREMESA	DOCE OU FRUTA OU GELATINA	01 UNID. OU



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

SIMPLES		IOOG
MOLHO	AZEITE E VINAGRE SACHE	01 UNID. DE CADA
SUCO	POLPA	200 MI
PALITO	SACHE	01 UNID.
SAL	SACHE	01 UNID.
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.

• **EFEIÇÃO DIETA LÍQUIDA**

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE
SOPA BATIDA	01 TIPO - VARIANDO ENTRE CREMES E CALDOS	400 MI
GELATINA	SABORES	01 UNID.
SUCO	POLPA	200 MI
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.
SAL	SACHE	01 UNID.

LANCHE DA TARDE DIETA GERAL, BRANDA E PASTOSA

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE	APRESENTAÇÃO
CAFÉ COM LEITE	LEITE TIPO B	300 MI	COPO DESCARTÁVEL E TAMPA
PÃO DE MASSA FINA OU TORRADA	BRIOCHE, BROA DE MILHO OU PÃO E / CREME	01 UNID. DE 50G	DIVERSAS
MARGARINA OU REQUEIJÃO	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	01 UNID.	SACHE
AÇÚCAR OU ADOÇANTE	EMBALAGENS INDIVIDUAIS	03 UNID.	SACHE
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	DIVERSAS

Rua do Ouvidor, 108 – 2º andar – Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP 20010-150 – Tel. 3553-

0821 - www.novocepp.com.br

- **COLAÇÃO DIETAS**

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE	APRESENTAÇÃO
FRUTA OU SUCO DE FRUTAS	DIVERSAS	01 UNID.	100 G/ 200 ML
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	DIVERSAS

SERVIÇOS DE ACOMPANHANTE

- **DESJEJUM**

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE	APRESENTAÇÃO
CAFÉ COM LEITE	LEITE TIPO B	300 MI	COPO DESCARTÁVEL E TAMPA
AÇÚCAR E ADOÇANTE	A GRANEL	SELF SERVICE	SACHE
PÃO DE 50G	FRANCÊS OU INTEGRAL	01 UNID.	DIVERSAS
MARGARINA	SACHÊ	1 UNID.	SACHÊ
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	DIVERSAS
COPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	300 MI

SERVIÇOS DE COLABORADORES

- **DESJEJUM**

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE	APRESENTAÇÃO
CAFÉ	INFUSÃO	SELF SERVICE	GARRAFA



Centro de Excelência em POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

AÇÚCAR E ADOÇANTE	SACHE	LIVRE
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.
COPO 200 MI	DESCARTÁVEL	01 UNID.
COPO 50ML	DESCARTÁVEL	01 UNID.
PALITO	SACHE	01 UNID.
PALHETA	SACHE	01 UNID.

PREVISÃO DE REFEIÇÕES

SERVIÇOS POR MÊS	HORÁRIO DE 2ª A 6ª FEIRA	QUANTIDADE/MÊS
CAFÉ LITRO (LANCHE COLABORADORES)	A TARDE	310
CEIA DIETA LÍQUIDA	21 Às 22H00	100
CEIA PACIENTE DIETAS GERAL, BRANDA E PASTOSA.	21 H00 Às 22H00	2000
CHÁ LITRO (BANCO DE LEITE E CNP)	MANHÃ E TARDE	130
COLAÇÃO TODAS AS DIETAS	091-100 Às 10H00	180
COPOS DESCARTÁVEIS DE 180 MI (PACIENTES)	3 POR DIA / PACIENTE	6500
DESJEJUM COLABORADORES E ACOMPANHANTES	06H00 Às 08H30	50
DESJEJUM DIETA LÍQUIDA	06H00 Às 07H00	70
DESJEJUM PACIENTE DIETAS GERAL, BRANDA E PASTOSA.	06H00 Às 07H00	1900
LANCHE DA TARDE DIETA LÍQUIDA	15H00 Às 16H00	100
LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETAS GERAL, BRANDAE PASTOSA.	15H00 Às 16H00	1700

Rua do Ouvidor, 108 – 2º andar – Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP 20010-150 – Tel. 3553-

0821 - www.novocepp.com.br



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

REFEIÇÃO COLABORADORES E ACOMPANHANTES (ALMOÇO E JANTAR)	1 1 Às 14H30 18H00ÀS23H30	6500	
REFEIÇÃO DIETA LÍQUIDA	12H00 Às 13H00 181-100 Às 19H00	200	
REFEIÇÃO PACIENTE DIETAS GERAL, BRANDA E PASTOSA.	1 21-100 Às 13H00 1 8H00 Às 19H00	3600	
AÇÚCAR E ADOÇANTE	A GRANEL	SELF SERVICE	SACHE
GUARDANAPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	DIVERSAS
COPO	DESCARTÁVEL	01 UNID.	200ML

SERVIÇOS DE COLABORADORES E ACOMPANHANTES

• **ALMOÇO E JANTAR**

COMPONENTES	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QUANTIDADE
SALADAS	03 TIPOS - 1 VEGETAL A, 1 VEGETAL B OU CE 1 LEUUMINOSA	LIVRE
SOPA	CALDOS E CREMES	LIVRE
ARROZ	CEREAIS	LIVRE
FEIJÃO	LEGUMINOSA	LIVRE
PRATO PRINCIPAL (SEM E COM OSSO)	01 TIPO-VARIANDO ENTRE BOVINOS, PESCADOS EAVES, EM PREPARAÇÕES VARIADAS.	180 G (SEM OSSO) 250 G .COM OSSO)



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

OPÇÃO DO PRATO PRINCIPAL	01 TIPO-VARIANDO ENTRE BOVINOS, PESCADOS E AVES, EM PREPARAÇÕES VARIADAS.	180 G (SEM OSSO) 250 G .COM OSSO)
GUARNIÇÃO	01 TIPO - VARIANDO ENTRE VEGETAIS, LEGUMES, MASSAS, FARINÁCEOS, SOUFLÉ, PURÉS OU CREMES.	LIVRE
SOBREMESA SIMPLES	DOCE OU FRUTA	PORCIONADA
SUCO POLPA	1 SABOR (COM E SEM AÇÚCAR)	LIVRE
TEMPEROS (FARINHA DE MANDIOCA, MOLHO DE PIMENTA, SUCO DE LIMÃO, ÓLEO COMPOSTO, SAL SACHE EVINAGRE)	DIVERSAS	LIVRE
CAFÉ E CHÁ	INFUSÃO	LIVRE

2.3 As refeições servidas aos pacientes somente serão liberadas mediante a solicitação da nutricionista de clínica dos postos de urgência de Saquarema, Sampaio Correia, Jacomé e do Hospital Municipal Nossa Senhora do Nazareth, Saquarema/RJ ou pela apresentação de cópia da prescrição do médico no período noturnos tendo em vista que não há nutricionista do hospital de plantão neste turno.

2.4 Fica estabelecido que o adoçante e os produtos diet usados deverão ser a base de sucralose.



3. DO ESCOPO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços a serem contratados deverão apresentar o seguinte escopo:

- I. Fornecimento dos serviços de produção e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes, visitantes e colaboradores;
- II. Cardápio impresso e autoexplicativo detalhando os componentes de cada preparação
- III. Apresentação da alimentação em padrão gastronômico;
- IV. fornecimento dos utensílios e enxoval deverão constar na proposta com a especificação, quantificação e valor;
- V. Promover a reposição de utensílios, incluindo o lactário, e enxoval de acordo com o padrão utilizado;
- VI. Operação de um refeitório para colaboradores e acompanhantes;
- VII. Condicionar o lixo em local a ser identificado pela Contratante;
- VIII. Fornecer a catraca de acesso ao refeitório com controle de telemetria via cartão magnético para cada Pronto Atendimento. (O controle de acesso fica a cargo da CONTRATANTE).
- IX. Limpeza e higienização da cozinha e suas áreas de apoio, lactário e refeitório de colaboradores.
- X. Limpeza periódica da coifa e exaustor com apresentação de certificado para atender à vigilância sanitária e acreditação.

4.2 DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS DESTINADAS A PACIENTES

4.2.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos



pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

4.2.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do propósito contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas repetição mensal;
- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas (copas), dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- k) Para o Hospital Municipal Nossa Senhora de Nazareth as refeições serão preparadas in loco, na sede da Unidade Hospitalar;



- l) As refeições para todos os Postos de Urgência deverão ser fornecidas e distribuídas nas Unidades na apresentação de “quentinhas”.

4.2.3 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas, em conformidade com as disposições abaixo:

- a) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico- administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- b) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- c) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação e temperatura para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.3. CARDÁPIO

4.3.1 REGRAS GERAIS

- a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos



- consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do paciente, funcionário e acompanhantes.
- b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
 - c) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
 - d) Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição mensal pela Contratada.
 - e) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1^o dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
 - f) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
 - g) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
 - h) A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante, seguindo criteriosamente as receitas das preparações.



- i) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- j) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).
- k) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante.
- l) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- m) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

4.3.2. DIETA NORMAL

- a) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares do comensal.
- b) Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.



- c) Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares pré-determinados pela contratante.

4.3.3 DIETA BRANDA

- a) Abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
- b) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- c) Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias;
- d) Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica;
- e) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta normal.
- f) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta Normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - g) incluir feijão liquidificado;
 - h) não incluir vegetais crus nas saladas;
 - i) as frutas deverão ser servidas cozidas;
 - j) restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
 - k) não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.4. DIETA PASTOSA

- a. Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica;
- b. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.



- c. Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- d. Distribuição: 05 (cinco) refeições.
- e. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

4.5. DIETA SEMILÍQUIDA

4.5.1. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- a) Consistência: semilíquida.
- b) Distribuição: 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- c) Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- d) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grãodebico, feijão preto etc.), dois tipos de vegetais A e B (folhoso e outro legume), tipo de vegetal C {batata, mandioca, cará, inhame etc.}, tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- e) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de gordura.
- f) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

4.5. DIETA LÍQUIDA

4.5.1 Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:



- a) Consistência: líquida , sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta semilíquida, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- b) Distribuição: 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- c) Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- d) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

4.6. DIETAS PARA DIABÉTICOS

4.6.1. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, observadas as seguintes características:

- a) Podem ter consistência normal, branda, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (fruta).
- b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:
- c) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial (SUCRALOSE) em sachês, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
- d) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas a base de SUCRALOSE, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

- e) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes e vegetal folhoso de acordo com a consistência solicitada, de forma a garantir o aporte de fibras.
- f) As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- g) Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

4.7. DIETAS HIPOSSÓDICAS

- 4.7.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão, em conformidade com as características descritas abaixo:
 - a) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta normal, sem adição do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).
 - b) Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal, atendendo a consistência requerida (dieta branda, semilíquida, líquida etc.).

4-8. DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

- 4.8.1. Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

4 9. NA ELABORAÇÃO DESSAS DIETAS DEVERÃO SER ACRESCIDOS:

- desjejum, merenda e ceia:
- biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra.
- A sobremesa deve ser base de fruta crua rica em fibra.



4.9.1. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

4.10. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

- ✓ Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética - S.N.D. do Contratante.

4.11. DIETAS PARA PACIENTES EM ISOLAMENTO

4.11.1. Ficará a cargo da Contratada enviar todas as dietas em material descartável, incluindo água mineral no mínimo 2l/dia, sem ônus para a Contratante.

5. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

5.1. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros: Deverão ser observados pela Contratada:

- a) as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- c) a integridade e a higiene da embalagem;
- d) a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- e) a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- f) as características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de



10/03/99, com as alterações dadas pela Portaria CVS 18/08, de 09/09/2008;

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

5.2. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.)

5.2.1. Os produtos supracitados deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

5.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros

5.3.1. . Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.



5.3.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

5.4. Recebimento de leite e derivados

5.4.1. . Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

5.4.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a) prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- b) as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: Leite "in natura" e seus derivados (laticínios etc.) até 10⁰c ou de acordo com o fabricante.
- c) Embalagens tipo longa vida temperatura ambiente.

5.5. Recebimento de estocáveis

5.5.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

5.5.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas,



- formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.
- 5.5.3. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:
Produtos estocáveis em temperatura ambiente.
- 5.6. Recebimento de sucos e demais produtos industrializados
- 5.6.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
- 5.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.
- 5.7.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
- 5.7.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
- 5.7.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.
- 5.7.4. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros Deverão ser observados:
- 5.7.5. Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- 5.7.6. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;





- 5.7.7. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- 5.7.8. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- 5.7.9. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- 5.7.10. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- 5.7.11. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- 5.7.12. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 5.7.13. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 5.7.14. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 5.7.15. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do

- produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 5.7.16. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 5.7.17. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- 5.7.18. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
- a) alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - b) os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - c) restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
 - d) Todos separados entre si e dos demais produtos.
- 5.7.19. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- 5.7.20. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 5.7.21. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;



- 5.7.22. Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 5.7.23. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 5.7.24. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 5.7.25. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 5.7.26. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4^oC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 5.7.27. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4^oC) ou sob congelamento (-18^oC), desde que devidamente etiquetados;
- 5.7.28. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 5.7.29. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

6. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- 6.1. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos, observando as regras abaixo:
- a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparofinal;
 - c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
 - d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10^oC ou superior a 65^oC;
 - e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74^oC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
 - g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74^oC no seu interior;
 - h) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180^oC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom right corner of the page. The signature is stylized and appears to be a personal name.



- i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4^o C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4^oC e carne pronta= acima de 650;
- o) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- p) Garantir 740C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.,
- q) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.
- r) Higienização dos alimentos.
- s) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- q) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- r) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- s) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;



- t) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74^oC por 05 minutos);
- u) Utilizar água potável;
- v) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- w) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- x) Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06^o C.

7. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- 7.1. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- 7.2. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
- 7.3. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- 7.4. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- 7.5. Aguardar para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10^o C;
- 7.6. Os ovos deverão ser lavados com água corrente antes da sua utilização.

8. CEREAIS E LEGUMINOSAS

- 8.1. A Contratada deverá escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);



8.2. A Contratada deverá lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

9. PORCIONAMENTO

9.1. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

9.1.1 As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

9.1.2. O almoço e jantar devem ser servidos em bandejas térmicas com refil descartável;

9.1.3. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

10. ACONDICIONAMENTO

10.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

11. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

11.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.



11.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65^o C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 °c por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60^o C devem ser consumidas em até 3 horas.

11.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °c por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °c, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

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

11.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante.

11.6. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a reavaliar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos componentes e/ou solicitação do CONTRATANTE;

12. HIGIENE PESSOAL

12.1 . Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Não aplicar maquiagem em excesso;
- c) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- d) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;



- e) Manter os sapatos e botas limpos;
- f) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- g) Manter a higiene adequada das mãos;
- h) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde.
- i) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- j) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- k) Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

13. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- 13.1 A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND (cozinha, estoque, restaurante, área de recebimento de mercadoria, área saída dolixo), equipamentos, copas e lactário.
- 13.2 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- 13.3 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 13.4 Deve ser realizado polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 13.5 Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;



14. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 14.1 Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo.
- 14.2 As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70^o C.
- 14.3 Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.
- 14.4 As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeidade.
- 14.5 Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxague pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70^o.
- 14.6 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- 14.7 Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- 14.8 Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.
- 14.9 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "crosshatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

15. EMBALAGENS



- 15.1 As Embalagens deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas com o nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

16. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 16.1 São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle). Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.
- 16.2 A Contratada deverá encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.
- 16.3 Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
- 16.4 Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- 16.5 O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.



17. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- I. Executar os serviços conforme especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA e de sua proposta, com a alocação dos empregados indicados neste Instrumento, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste TERMO DE REFERÊNCIA e em sua proposta.
- II. A empresa CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, no ato de assinatura do contrato, a relação nominal dos profissionais que farão parte de sua equipe técnica e que realizarão os serviços objetos deste TERMO DE REFERÊNCIA, bem como a documentação probatória da qualificação exigida neste Instrumento.
- III. A substituição de qualquer membro da equipe técnica apresentada pela CONTRATADA deverá ser prévia e formalmente solicitada a CONTRATANTE, somente podendo ser efetivada após autorização emitida pela CONTRATANTE.
- IV. Os integrantes da equipe técnica indicados pela CONTRATADA somente poderão ser substituídos por profissional de qualificação técnica igual ou superior ao exigido neste TERMO DE REFERÊNCIA.
- V. A CONTRATADA estará obrigada a manter diariamente na Unidade a equipe técnica, devendo possíveis ausências serem supridas até (02) duas horas após o início do expediente.
- VI. As faltas ao serviço, não supridas, serão descontadas das parcelas mensais, sem prejuízo da aplicação da sanção administrativa, salvo apresentação de motivo justificável e aceito pelo Fiscal do Contrato.



- VII. É obrigação da CONTRATADA oferecer aos seus empregados, às suas expensas e sem possibilidade de ressarcimento, cursos de formação e aperfeiçoamento profissional, de modo a disponibilizar, permanentemente, mão de obra habilitada e qualificada para a prestação dos serviços;
- VIII. A CONTRATADA obriga-se, ao iniciar a prestação dos serviços:
- IX. fornecer ao Fiscal do Contrato o respectivo quadro de funcionários que atuarão na prestação do serviço, e caso sejam necessárias, alterações posteriores neste quadro, estas deverão ser comunicadas com a devida antecedência;
- X. Manter os empregados nos horários predeterminados pela CONTRATANTE neste Instrumento.
- XI. Disponibilizar a CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os EPIs, quando for caso.
- XII. Manter nas dependências da CONTRATANTE, o uso de uniformes adequados com a identificação da empresa CONTRATADA e em bom estado de conservação, de EPIS adequados aos serviços, devendo ser considerado obrigatório - o não cumprimento é passível das sanções previstas.
- XIII. Apresentar a CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social — CT PS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência.





Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

- XIV. A CONTRATADA deverá substituir no prazo máximo de 30 (trinta) dias, todo componente da equipe que for apontado pelo Fiscal do Contrato com o desempenho insatisfatório;
- XV. Em caso de afastamento de funcionários (férias, licença médica, entre outros) a CONTRATADA deverá fazer a substituição imediata do mesmo, por outro com a mesma formação e capacitação técnica;
- XVI. A CONTRATADA obriga-se a manter a frente dos serviços, representantes idôneos, com poderes para representá-la do ponto de vista técnico e operacional.
- XVII. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CONTRATANTE.
- XVIII. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração da Unidade.
- XIX. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar a CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- XX. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA.
- XXI. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato.



- XXII. Manter controle de frequência de seus empregados no local de trabalho, o qual deverá ser disponibilizado sempre que for solicitado pela Direção do Hospital.
- XXIII. Disponibilizar meio de contato à distância para contato emergencial.
- XXIV. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos produtos empregados.
- XXV. Apresentar cronograma de atividades para os 12 (doze) meses de trabalho após início das atividades, aprovado pela Direção da Unidade: (I) plano de trabalho; (II) programas de trabalho; e (III) rotinas de manutenção preventiva e corretiva, apropriadas às respectivas operações, que deverão ser pactuadas mutuamente.
- XXVI. Enviar relatório mensal para a Direção do Hospital e Fiscalização do Contrato, especificando as atividades executadas durante o mês referência com os respectivos andamentos;
- XXVII. Enviar relatório mensal para a Direção do Hospital e Fiscalização do Contrato, contendo documentação comprobatória de:
- (I) Certificado de Desinfecção, desratização e dedetização válido (último realizado);
 - (II) Coleta de amostras dos alimentos e bebidas servidos;
 - (III) Análise de amostras de água e alimentos comprovando sua adequação para o consumo;
 - (IV) Análise da potabilidade da água de no mínimo 3 (três) pontos , sendo 2 (dois) pontos da cozinha e I(um) no refeitório;
 - (V) Comprovante de no mínimo 2 (dois) treinamento mensais dos funcionários;
 - (VI) Relatório de acompanhamento técnico feito pelo nutricionista da qualidade da empresa contratada; e



- (VII) Manifesto de saída do óleo de cozinha.
- XXVIII. Executar os serviços rigorosamente de acordo com o disposto neste instrumento, bem como na proposta de preços da CONTRATADA, dando andamento conveniente à prestação de serviços, de modo de que possam ser realizados integralmente.
- XXIX. Operar com uma organização completa, independente e sem vínculo empregatício com a CONTRATANTE, fornecendo todos os materiais, instrumentos, ferramentas e mão de obra necessária a execução dos serviços contratados.
- XXX. Arcar com todos os ônus e obrigações decorrentes da legislação da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, no que se relacionem com os serviços ora contratados, inclusive no tocante a seus empregados, dirigentes e preposto.
- XXXI. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado; devendo repará-los imediatamente ou pagar a CONTRATANTE a indenização que couber, conforme previsão legal.
- XXXII. Disponibilizar, ao final do Contrato: (I) cadastro do inventário atualizado (marca, modelo, nº de série, patrimônio, localização, estado operacional e data de compra); (II) lista de prestadores de serviços de manutenção preventiva e corretiva (razão social, telefone, equipamentos atendidos); (III) lista de contratos de manutenção preventiva (data início e término, empresa, nº do contrato, equipamentos cobertos identificando o nº de série e patrimônio); e (IV) lista dos equipamentos inoperantes e as últimas ações adotadas para sua solução.



- XXXIII. Todos os dados deverão ser fornecidos em relatório impresso e por meio óptico, em arquivos do tipo txt, doc ou XIS.
- XXXIV. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva da área física, equipamentos e mobiliários, a ser disponibilizada pela CONTRATANTE para execução dos serviços, durante a vigência do Contrato, cabendo a mesma substituir ou reparar todos os danos identificados, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários.
- XXXV. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- XXXVI. Conservar em perfeitas condições de uso, limpeza e higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário, adquirindo acessórios e produtos de higienização padronizados nas Unidades. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza e higiene deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- XXXVII. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um SOFTWARE de gerenciamento com sistema adequado, confiável e auditável:
- XXXVIII. A empresa deverá Implantar, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados do início da vigência do Contrato, Software de Gerenciamento para controle de acesso ao refeitório — por biometria, que identifique (I) funcionários, (II) acompanhante; (III) prestadores de serviços; (IV) visitantes. E ainda, que disponibilize relatório mensal contendo todas as informações e gráficos relativos as refeições servidas aos pacientes nos termos definidos neste Instrumento;
- XXXIX. O software deve ter as seguintes características mínimas:

a) O sistema utilizará servidor próprio e exclusivo;



- b) Trabalhar em ambiente Windows;
 - c) Trabalhar em língua portuguesa.
- XL. Sistema de Gerenciamento será configurado pelos seguintes pontos essenciais:
- a) Organização das refeições servidas (diária, mensal);
 - b) Arquivo de cardápios elaborados;
 - c) Cadastro dos exames microbiológico das fórmulas infantis, alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores realizados mensalmente e sempre que solicitado pela CONTRATANTE, arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade;
 - d) Expor as análises microbiológicas até o 5^o (quinto) dia útil do mês subsequente;
- XLII. Sistema de gerenciamento deverá proporcionar a montagem e o gerenciamento de todos os dados e informações pertinentes às atividades da nutrição, incluindo o arquivo técnico e o cadastro do laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições — a ser realizado trimestralmente ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.); o cronograma da nutrição, os custos das refeições, a escala de serviço plano ou programa de manutenção, o cadastro e controle dos fornecedores e outros dados de interesse da CONTRATANTE.
- XLIII. Sistema deverá proporcionar o controle e inventário de equipamentos, matérias e insumos objeto dos serviços de nutrição prestados pela CONTRATADA.
- XLIII. Todo e qualquer investimento que porventura venha a ser realizado em função da Unidade Hospitalar, em virtude da prestação de serviços ora contratados, findado o Contrato, por rescisão unilateral,



bilateral ou por prazo, desde que decorridos 12 (doze) meses do início da sua vigência, passarão tais investimentos, materiais e de equipamentos relacionados à infraestrutura e espaço físico das instalações, a integrar o Patrimônio das Unidades.

18. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

- I. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- II. Executar a fiscalização dos serviços por funcionário(s) especialmente designado(s).
- III. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para a execução dos serviços.
- IV. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- V. Disponibilizar instalações necessárias à execução dos serviços.
- VI. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste TERMO DE REFERÊNCIA, bem como do seu Instrumento Convocatório.
- VII. Facilitar por todos os meios ao cumprimento da execução do objeto pela CONTRATADA, dando-lhe acesso e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários, empregados e colaboradores, cumprindo com as obrigações pré estabelecidas.
- VIII. Informar a CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para execução do objeto.
- IX. Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido neste TERMO DE REFERÊNCIA.



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

- X. Comunicar a CONTRATADA, o mais breve possível, todas as irregularidades verificadas que afetem a perfeita execução do serviço, para a devida regularização.
- XI. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, podendo, em decorrência de falhas observadas, solicitar a CONTRATADA, providências visando às correções necessárias.
- XII. Exigir da CONTRATADA o correto uso de uniformes, crachás de identificação, equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC), registro de imunização e treinamento (educação continuada) dos funcionários da CONTRATADA, visita do supervisor da CONTRATADA.
- XIII. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do Contrato.
- XIV. Não autorizar o desvio de função de qualquer profissional alocado na Unidade.
- XV. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços verificando a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos. e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- XVI. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- XVII. Não permitir que os empregados da CONTRATADA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço,



formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista.

XVIII. Fornecer alimentação aos profissionais disponibilizados pela CONTRATADA, não cabendo a CONTRATADA inserir tal custo no valor contratual.

XIX. Não obstante a CONTRATADA seja única e exclusivamente responsável pela execução de todos os serviços, a CONTRATANTE reserva-se no direito de, não restringindo a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para tanto:

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

b) Examinar as carteiras profissionais e demais documentos dos empregados da CONTRATADA colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função;

c) Quando do pagamento, confrontar os dados das obrigações e encargos sociais e trabalhistas (CPS e CFIP) com a folha de pagamento do mês anterior ao constante da Nota Fiscal/Fatura;

d) Não permitir que a mão-de-obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas; e



- e) Fiscalizar a concessão dos benefícios e valores fornecidos aos empregados, em conformidade com as condições e cláusulas previstas na respectiva Convenção/Acordo Coletivo;
- XX. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues, bem como os materiais utilizados, se em desacordo com este TERMO DE REFERÊNCIA.
- XXI. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos:
- a) Quaisquer exigências da fiscalização do Contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA;
 - b) Em caso de não conformidade do serviço prestado com as exigências administrativas, a CONTRATADA será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências.

19. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DOS.N.D.

- 19.1 . Solicitar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
- 19.2 Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6 199, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);
- 19.3 Responsabilizar-se pela conservação predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes,



cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.

- 19.4 Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- 19.5 Manter as dependências e equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravies ou quebras;
- 19.6 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários a execução dos serviços.
- 19.7 Solicitar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;

20. EQUIPE DE TRABALHO

- 20.1 . Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- 20.1 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n^o 8.666/93 e Resolução CFN n^o 378/05;



- 20.2 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- 20.3 Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas;
- 20.4 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- 20.5 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
- 20.6 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- 20.7 Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1973 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- 20.8 Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

- conforme NR7 que compõe a Portaria n. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- 20.9 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- 20.10 Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- 20.11 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- 20.12 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- 20.13 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas;
- 20.14 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta



- administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- 20.15 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- 20.16 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 20.17 Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 20.18 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- 20.19 Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

21. CARDÁPIOS

- 21.1 Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- 21.2 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Aniversário do Hospital, Natal,
- Rua do Ouvidor, 108 – 2º andar – Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP 20010-150 – Tel. 3553-0821 - www.novocepp.com.br



- Ano Novo, Festa Junina, etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- 21.3 Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- 21.4 Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- 21.5 Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.
- 21.6 Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque
- 21.7 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
- 21.8 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08);
- 21.9 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e ou fichas técnicas e ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
- 21.10 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade e em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 21.11 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;



- 21.12 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;
- 21.13 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e a saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- 21.14 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS N O 06/99;
- 21.15 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- 21.16 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- 21.17 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- 21.18 Garantir a alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 21.19 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

22. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

- 22.1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- 22.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;





- 22.3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (100°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- 22.4. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- 22.5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 22.6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 22.7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- 22.8. Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;
- 22.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- 22.10. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- 22.11. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- 22.12. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
- 22.13. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 22.14. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação,



- enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99 alterada pela Portaria cvs 18/08);
- 22.15. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
 - 22.16. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
 - 22.17. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
 - 22.18. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
 - 22.19. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08 da Secretaria de Estado da Saúde de comum acordo com o SND do Contratante;
 - 22.20. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo todas as dietas servidas, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
 - 22.21. Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, suplementos aprovados pela equipe de Nutricionistas do Contratante; 2123. Revisar e atualizar os formulários específicos da Unidade para preparo das dietas, formulações lácteas;



- 22.22. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
- 22.23. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

23. HIGIENIZAÇÃO

- 23.1. . Atender o que dispõe a Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimento de Alimentos";
- 23.2. Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- 23.3. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- 23.4. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 23.5. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 23.6. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- 23.7. Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;



- 23.8. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- 23.9. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;
- 23.10. Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- 23.11. Proceder a periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- 23.12. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- 23.13. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

24. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- I. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros do **CONTRATANTE**, sendo 1 (um) gestor e 2 (dois) fiscais para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais;
- II. A comissão de fiscalização, sob pena de responsabilidade administrativa, anotarà em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à



regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação;

III. Não obstante a **CONTRATADA** seja única e exclusivamente responsável pela execução de todos os serviços, o **CONTRATANTE** reserva-se no direito de, não restringindo a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para tanto:

- a) 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;
- b) Manter os registros com o preenchimento mensal das fichas de inspeção;
- c) Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas;
- d) Fiscalizar a concessão dos benefícios e valores fornecidos aos empregados, em conformidade com as condições e cláusulas previstas na respectiva convenção ou acordo coletivo;



- e) A **CONTRATANTE** se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues, bem como os materiais utilizados, se em desacordo com este Termo de Referência;
- f) A fiscalização será exercida no interesse da administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos;
- g) Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**•
- h) Em caso de não conformidade do serviço prestado com as exigências administrativas, a **CONTRATADA** será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências.

25. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- I. Ressalva circunstância imprevista, o pagamento será efetuado à **CONTRATADA** em até 30 (TRINTA) dias a partir mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, em 2 (duas) vias, devidamente firmadas, cumpridas todas as exigências contratuais, através de depósito em conta corrente da **CONTRATADA**, que deverá vir explicitada na Nota Fiscal/Fatura apresentada;
- II. A **CONTRATADA** deverá apresentar, mensalmente, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, toda a documentação referente aos funcionários lotados nas instalações do



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

- CONTRATANTE**, quando aplicável, relativas ao mês anterior ao mês faturado em referência;
- III. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo **CONTRATANTE** e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à **CONTRATADA**, para retificação das causas de seu indeferimento;
- IV. pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura pela **CONTRATADA**, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados;
- V. pagamento da fatura à **CONTRATADA** fica condicionado à prévia comprovação de quitação de todas as obrigações trabalhistas mensais perante a **CONTRATANTE**, incluindo remuneração, eventuais adicionais devidos e encargos de FGTS e Previdenciários;
- VI. Caso se verifique o inadimplemento da **CONTRATADA**, a Administração poderá consignar o pagamento em juízo, a ser providenciado por meio adequado;
- VII. A Nota Fiscal/Fatura, deverá vir acompanhada das devidas comprovações de regularidade da **CONTRATADA**, Relatórios de Execução dos Serviços e Outros (quando aplicável);
- VIII. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida em nome/razão social:
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM POLÍTICAS PÚBLICAS - CEPP, – CNPJ/MF nº 33.927.377/0001-40.

26. DATA E ASSINATURA

Luciana Obrecht
Diretoria de Projetos

Rua do Ouvidor, 108 – 2º andar – Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP 20010-150 – Tel. 3553-0821 - www.novocepp.com.br



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

ANEXO II

CHECK LIST HIGIENE E MANUTENÇÃO DE ALIMENTOS

Data:		
NÃO	SIM	3. HIGIENE PESSOAL
NÃO	SIM	A. Mãos lavadas e higienizadas
NÃO	SIM	B. Órgãos, vestimentas e calçados higienizados
NÃO	SIM	C. Assio (barba, sobrancelha e odor desagradável)
NÃO	SIM	D. Cabeças protegidas por touca
NÃO	SIM	E. Sem barba, lençóis e roupas
NÃO	SIM	F. Unhas curtas, sem esmalte e limpas
NÃO	SIM	G. Ausência de adornos (anel, corrente, etc.)
NÃO	SIM	H. Uniforme completo, limpo e bem cuidado
NÃO	SIM	I. Proteção contra ferimentos
		Observações:
NÃO	SIM	2. HIGIENE DO AMBIENTE (COZINHA, LABORATÓRIO, HIGIENIZAÇÃO)
NÃO	SIM	A. Ambiente limpo e seco (piso, paredes, teto, luminárias, armários)
NÃO	SIM	B. Equipamentos limpos (geladeiras, freezers, fogão, etc.)
NÃO	SIM	C. Bom estado de conservação das instalações
NÃO	SIM	D. Ventilação e iluminação
NÃO	SIM	E. Limpeza de bancadas, paredes, piaas, mesas
NÃO	SIM	F. Paredes e estrados limpos e organizados
NÃO	SIM	G. Monoblocos e caixas plásticas limpas
NÃO	SIM	H. Bacias limpas - sem resíduos
NÃO	SIM	I. Coladores de lixo limpos, com tampa plástica e tampador
NÃO	SIM	J. Ausência de roedores e insetos



ANEXO II

CHECK LIST HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	Data:	
1. HIGIENE PESSOAL		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Dispenser abastecido com sabão líquido/gel sanitizante	SIM	NAO
C. Asseio (banho/ausência de odor desagradável)	SIM	NAO
D. Cabelos protegidos por rede e touca	SIM	NAO
E. Sem barba, cavanhaque e bigode	SIM	NAO
F. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NAO
G. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NAO
H. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NAO
I. Proteção contra ferimentos	SIM	NÃO
Observações:		
2. HIGIENE DO AMBIENTE (COZINHA, REFEITÓRIO) E UTENSÍLIOS		
A. Ambiente limpo e seco (piso, paredes, teto, luminárias, armários)	SIM	NAO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, coifa, liquidificador)	SIM	NAO
C. Bom estado de conservação das instalações	SIM	NAO
D. Ventilação e iluminação	SIM	NÃO
E. Limpeza de bancadas, balcões, pias, mesas	SIM	NAO
F. Prateleiras e estrados limpos e organizados	SIM	NAO
G. Monoblocos e caixas plásticas limpos	SIM	NAO
H. Ralos limpos sem resíduos	SIM	NÃO
I. Coletores de lixo limpos, com saco plástico e tampados	SIM	NAO
J. Ausência de roedores e insetos	SIM	NÃO



K. Utensílios de cozinha limpos e organizados (panelas, talheres, mexedores, pegadores, conchas)	SIM	NAO
L. Utensílios de mesa limpos e organizados (pratos, talheres, sopeiras, bandejas e garrafas térmicas)	SIM	NÃO
M. Instalações sanitárias e vestiários limpos	SIM	NAO
N. Telas de proteção das janelas	SIM	NAO
Observações:		
3 . HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NAO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NAO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NAO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NAO
E. Resfriamento em pequenos lotes e adequado	SIM	NÃO
F. Dessalgue adequado	SIM	NAO
G. As sobras são desprezadas	SIM	NÃO
H. Identificação de produtos em produção	SIM	NAO
I. Manutenção dos produtos frios abaixo de 10°C	SIM	NAO
J. Manutenção dos produtos quentes acima de 65°C	SIM	NÃO
K. Alimentos cobertos	SIM	NÃO
N. Inexistência de cruzamento limpo x sujo	SIM	NAO
O. Inexistência de cruzamento cru x cozido	SIM	NAO
Observações:		
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO



B. Rodos, vassouras, panos em locais específicos e adequados	SIM	NAO
C. Ausência de produtos abertos e não identificados	SIM	NAO
D. Ausência de embalagens inadequadas, rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
E. Separação dos alimentos por categoria	SIM	NÃO
F. Organização da geladeira e câmaras frias	SIM	NAO
G. Temperatura e condições gerais dos produtos	SIM	NAO
H. Inexistência de materiais estranhos nas áreas	SIM	NÃO
I. Matéria prima no estoque afastadas, no mínimo, a 10 cm das paredes, 60cm do teto e 25cm do chão	SIM	NAO
Observações:		
5. COLETA DE AMOSTRAS		
A Coleta é feita de forma correta (identificação, quantidade, embalagem fechada sem presença de ar, armazenamento)	SIM	NÃO
B. Coleta de amostras de produtos in natura	SIM	NAO
C. Coleta diária de amostras da refeição de paciente e funcionário	SIM	NÃO
Observações:		
6. DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio previsto	SIM	NÃO
B. Boa apresentação do alimento nas cubas	SIM	NAO
C. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NAO
D. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NAO
E. Permite repetição (guarnição)	SIM	NAO



Observações:		
7. RELACIONAMENTO E SATISFAÇÃO DO USUARIO		
A. Bom com as pacientes (atenciosa, adequada)	SIM	NAO
B. Bom relacionamento com os funcionários do HMMR	SIM	NÃO
C. Houve bom tratamento do responsável pela inspeção	SIM	NAO
D. Livro de sugestões à disposição dos usuários	SIM	NAO
Observações:		
8. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A Ausência de pessoas estranhas na cozinha.	SIM	NAO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	SIM	NAO
C. Organização para o desempenho do trabalho (estoque, cozinha).	SIM	NÃO
D. Utilização de calçados antiderrapantes	SIM	NAO
E. Má postura ao levantar peso	SIM	NAO
F. Existência/ Uso de luvas para corte.	SIM	NAO
G. Uso de luvas de borracha para limpeza em geral, área de devolução.	SIM	NAO
H. Existência/Uso de avental PVC.	SIM	NAO
I. Existência/Uso de capa de proteção para frio	SIM	NÃO
J. Existência/Uso de luvas térmicas	SIM	NAO
K. Existência/Uso de óculos de proteção	SIM	NAO
Observações:		
9. HIGIENE DO AMBIENTE (COPAS)		
A. Ambiente limpo e seco (piso, paredes, teto, luminárias, armários)	SIM	NAO
B. Equipamentos limpos (geladeira, microondas, Bebedouro)	SIM	NÃO



C. Bom estado de conservação das instalações.	SIM	NÃO
D. Ventilação e iluminação.	SIM	NAO
E. Limpeza de bancadas, balcões, pias, mesas.	SIM	NÃO
F. Ralos limpos sem resíduos.	SIM	NAO
G. Coletores de lixo limpos, com saco plástico e tampados.	SIM	NÃO
H. Ausência de roedores e insetos.	SIM	NAO
I. Limpeza do carro de transporte de alimentos	SIM	NÃO
H. Limpeza das bombonas	SIM	NAO
Observações:		
10. FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS DA COZINHA		
A. Forno	SIM	NAO
B. Freezers verticais	SIM	NAO
e. Fogões	SIM	NÃO
D. Câmara Frigorífica	SIM	NAO
E Liquidificador industrial basculante	SIM	NÃO
F. Liquidificadores industrial de bancada	SIM	NAO
G. Balanças de bancada	SIM	NÃO
H. Balança híbrida	SIM	NAO
I. Batedeira industrial	SIM	NAO
J. Espremedor de frutas	SIM	NÃO
L. Banho-maria	SIM	NAO
M. Filtro industrial	SIM	NÃO
N. Coifa	SIM	NÃO
O. Moedor de carne	SIM	NAO
P. Estufa vertical	SIM	NAO
Q. Balcão de distribuição quente	SIM	NAO
R. Balcão de distribuição frio	SIM	NAO
S. Lavadora de louças	SIM	NAO



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

T. Fatiador de frios	SIM	NAO
U. Descascador de tubérculos	SIM	NAO
V. Processador	SIM	NAO
X. Carrinhos de transporte de dietas	SIM	NAO
Observações:		
11. FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS DA COPA e LACTARIO		
A. Geladeira (1 ^o andar)	SIM	NAO
B. Termômetro (1 ^o andar)	SIM	NAO
C. Geladeira (2 ^o andar)	SIM	NAO
D. Termômetro (2 ^o andar)	SIM	NÃO
E. Microondas (2 ^o andar)	SIM	NAO
F. Geladeira lactário	SIM	NÃO
G. Termômetro lactário	SIM	NÃO
Observações:		



ANEXO III

A avaliação do desempenho deve ser processada conforme critérios de "Demérito", com os seguintes fatores de pontuação:

- Em Conformidade (parâmetro atendido): 0 pontos.
- Conformidade com ressalva (parâmetro não atendido, entretanto não prejudicou o todo): 10 pontos.
- Não conformidade (não atendimento do parâmetro com prejuízo para o todo): 25 pontos.

Com a somatória total dos pontos obtidos, deve-se apurar o percentual de liberação da fatura, conforme tabela abaixo:

Memérito Obtido	% de Liberação da Fatura
Entre 0 e 20 pontos	100%
Entre 25 e 100 pontos	
Entre 110 e 200 pontos	
Entre 210 e 300 pontos	
Entre 310 e 400 pontos	
Entre 410 e 500 pontos	75%

Para a avaliação dos contratos firmados, devem ser apurados cinco módulos, quais sejam:

- Quanto às refeições servidas: avaliação da qualidade da refeição e do cardápio, quais sejam:

a) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto - qualidade dos materiais, balanceamento -

Rua do Ouvidor, 108 – 2º andar – Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP 20010-150 – Tel. 3553-



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

- nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários - atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);
- b) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
 - c) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênicosanitárias, apresentação, atrasos na entrega, porcionamento e temperatura das refeições, bem como desperdícios);
 - d) Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.

PARÂMETRO AVALIADO	CONFORME	CONFORME COM RESSALVA	NÃO CONFORME
	0 pontos	10 pontos	25 pontos
Apresentação do cardápio			
Conformidade das refeições com o cardápio aprovado			
Qualidade das refeições			
Atendimento às dietas especiais			
TOTAL DE PONTOS			

*Quanto aos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados:

- avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato:



- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial - cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem)
- Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);
- Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;
 - Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
- Quanto às condições socioambientais: avaliação quanto ao atendimento aos critérios socioambientais, quais sejam:
 - Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
 - Colaboração com as medidas de redução de consumo e uso racional de energia elétrica;
 - Colaboração no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos; e,
 - Correto e adequado recolhimento e destinação dos resíduos alimentares.

	CONFORME	CONFORME copa RESSALVA	NÃO CONFORME
PARÂMETRO AVALIADO	O pontos	10 pontos	25 pontos
Uso racional da água			



Centro de Excelência em
POLÍTICAS PÚBLICAS

CNPJ nº 33.927.377/0001-40

Uso racional de energia elétrica			
Separação de resíduos sólidos			
Recolhimento e destinação dos resíduos alimentares			
TOTAL DE PONTOS			

➤ Após a apuração dos cinco módulos acima apresentados, deve ser calculado o demérito obtido (total de pontos) pela contratada para verificação do percentual de liberação da fatura a ser apresentada pela empresa contratada, conforme tabela abaixo:

<u>CRITÉRIOS AVALIADOS</u>	<u>DE MÉRITO OPTIDO</u>
Refeições Servidas	
Gêneros, Produtos e Materiais Utilizados.	
Condições Higiênicas e de Armazenamento	
Pessoal, Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho.	
Condições Socioambientais	
Total de Pontos da Contratada	

DOS UTENSÍLIOS

Utensílios			
Armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios			



Armazenamento dos materiais			
TOTAL DE PONTOS			

- Quanto ao pessoal e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho: avaliação quanto ao pessoal disponibilizado pela contratada e à segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, quais sejam:
- Quadro de pessoal (pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, em número suficiente e sob supervisão técnica de nutricionista);
 - Equipe com uniformes e equipamentos de proteção individuais adequados e suficientes para o desempenho das suas funções;
 - Conduta dos empregados (adequada, cordial e com urbanidade); e,
 - Cumprimento às normas de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho (cumprimento do regulamento interno, utilização de boa técnica e segurança na utilização dos utensílios e equipamentos).

PARÂMETRO AVALIADO	CONFORME	CONFORME corta RESSALVA	NAO CONFORME
	0 pontos	10 pontos	25 pontos
Quadro de pessoal			
Uniformes e EPI			
Conduta dos empregados			
Cumprimento às normas d segurança, medicina e mei ambiente do trabalho			
TOTAL -DE PONTOS			

PARÂMETRO AVALIADO	CONFORME	CONFORME com RESSALVA	NÃO CONFORME
	10 pontos	10 pontos	25 pontos
Qualidade dos gêneros alimentícios			
Análise laboratorial			
Aceitação das refeições servidas			
Qualidade dos materiais de consumo utilizados			
TOTAL DE PONTOS			

➤ Quanto às condições higiênicas e de armazenamento: avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam:

- Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;

Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);

- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,
- Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).

PARÂMETRO AVALIADO	CONFORME	CONFORME COM RESSALVA	NÃO CONFORME

	O pontos	10 pontos	25 pontos
Condições higiênicas			
Higienização das instalações e			

ANEXO IV
RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	MARCA	Ob ser vaç ão
Freezer	01		-
Balança eletrônica	01		-
Carrinho de inox	01	-	-
Estante de inox	05	-	-
Refresqueira 80L	01	-	-
Balcão térmico 3p	01	-	-
Impressora	01		-

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	MARCA	Observação
Bandejas	120	-	-
Pratos brancos	200	-	-
Garfos	120	-	-
Facas	120	-	-
Hot box	05	-	-
Garrafas térmica 5L	08	-	-
Garrafa térmica 12L	02	-	-
Caixas vazadas	38	-	-
Paletes	23	-	-
Cubas pequenas	05	-	-
Cubas grandes	05	-	-

ANEXO V

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES

ESTIMATIVA DIÁRIA DE REFEIÇÕES

	QUANTIDADES					
	DIAS DE SEMANA			FINS DE SEMANA		
	FUNCIONÁRI OS	PACIENTE S	ACOMPANHANT ES	FUNCIONÁRI OS	PACIENTE S	ACOMPANHANT ES
DESJEJUM	95	88	27	90	88	27
COLAÇÃO	0	88	0	0	88	0
ALMOÇO	105	88	27	100	88	27
LANCHE	105	88	0	100	88	0
JANTAR	95	88	27	90	88	27
CEIA	0	88	0	0	88	0

*A empresa deverá ser avisada com antecedência no caso de mudanças expressivas no quantitativo de refeições.

ANEXO VI

A proposta de preços, COM PLANILHA ABERTA, deverá ser apresentada em moeda corrente e no formato apresentado nos quadros abaixo.

ITEM	REFEIÇÃO ACOMPANHANTES	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	Desjejum	2100	R\$	R\$	R\$
2	Almoço	3500	R\$	R\$	R\$
3	Lanche	2150	R\$	R\$	R\$
4	Jantar	2000	R\$	R\$	R\$
5	Ceia	850	R\$	R\$	R\$

ITEM	REFEIÇÃO PACIENTE	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	Desjejum	1350	R\$	R\$	R\$
2	Almoço	1350	R\$	R\$	R\$
	Lanche	1350	R\$	R\$	R\$
3	Jantar	1350	R\$	R\$	R\$
4	Ceia	1350	R\$	R\$	R\$

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA OS POSTOS DE URGÊNCIA

ITEM	QUENTINHAS PU SAQUAREMA	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	Desjejum	540	R\$	R\$	R\$
2	Almoço	540	R\$	R\$	R\$
3	Lanche	540	R\$	R\$	R\$
4	Jantar	540	R\$	R\$	R\$
5					

ITEM	QUENTINHAS PU JACONÉ	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	Desjejum	540	R\$	R\$	R\$
2	Almoço	540	R\$	R\$	R\$
3	Lanche	540	R\$	R\$	R\$

4	Jantar	440	R\$	R\$	R\$
5					

ITEM	QUENTINHAS PU SAMPAIO CORREA	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	Desjejum	335	R\$	R\$	R\$
2	Almoço	335	R\$	R\$	R\$
3	Lanche	335	R\$	R\$	R\$
4	Jantar	335	R\$	R\$	R\$
5					

FORNECIMENTO DE DESCARTÁVEIS/ÁGUA PARA O HOSPITAL NOSSA SENHORA DE NAZAREHT					
ITEM	DESCRIÇÃO	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	COPO DE 200 ml	12000	R\$	R\$	R\$
2	COPO DE 50 ml	3000	R\$	R\$	R\$

FORNECIMENTO DE DESCARTÁVEIS/ÁGUA PARA O PU SAQUAREMA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	COPO DE 200 ml	5400	R\$	R\$	R\$
2	COPO DE 50 ml	2400	R\$	R\$	R\$

FORNECIMENTO DE DESCARTÁVEIS/ÁGUA PARA O PU JACONÉ					
ITEM	DESCRIÇÃO	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	COPO DE 200 ml	5300	R\$	R\$	R\$
2	COPO DE 50 ml	2300	R\$	R\$	R\$

FORNECIMENTO DE DESCARTÁVEIS/ÁGUA PARA O PU SAMPAIO CORREA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	COPO DE 200 ml	5500	R\$	R\$	R\$
2	COPO DE 50 ml	2100	R\$	R\$	R\$

FORNECIMENTO DE DESCARTÁVEIS/ÁGUA PARA TODAS AS UNIDADES DE SAÚDE					
ITEM	DESCRIÇÃO	QT MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL
1	GALÃO DE ÁGUA POTÁVEL 20 litros	120	R\$	R\$	R\$