PROTOCOLO DE RETIRADA DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N°030/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO N°516/2021
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DOS ENVELOPES: dia 04/08/2021 às 9hs30min.

SOLICITAMOS QUE PARA EFEITO DE CONTROLE NOS SEJA TRANSMITIDO VIA E-MAIL OS DADOS ABAIXO:

EMPRESA:
ENDEREÇO:
CIDADE:
TELEFONE:
NOME DO CONTATO:
E-MAIL:

OBS: SE FAZ OBRIGATÓRIO O PREENCHIMENTO E ENTREGA DESTE PROTOCOLO DE RETIRADA, PARA QUE, CASO HAJA ALGUMA ALTERAÇÃO NESTE PROCESSO, ESTA PODERÁ SER INFORMADA AOS LICITANTES QUE FIZERAM A RETIRADA DO PRESENTE EDITAL.

Encaminhar para o endereço de e-mail: licitacaofmsfi@gmail.com

EDITAL 2
PREGÃO PRESENCIAL Nº 030/2021
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.	**030/2021**
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.	**516/2021**
DATA DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO	**04/08/2021**
HORÁRIO DE ÍNICIO DA SESSÃO	**09h30 min horas**
HORÁRIO LIMITE PARA PROTOCOLO DA DOCUMENTAÇÃO E LOCAL DE RECEBIMENTO	**03/08/2021 - 16h30 min horas** – devendo protocolar a documentação no Setor de Licitações da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu-Pr, até o limite estabelecido, considerando que a Sessão será realizada em outro local e que não haverá outro local para o protocolo.
LOCAL DA REALIZAÇÃO	**Sala "Multi uso", Prédio da Biblioteca da Universidade Estadual do Oeste do Paraná Campus de Foz do Iguaçu (UNIOESTE), localizada na Av. Tarquínio Joslin dos Santos, 1300 – CEP: 85870-650.**

PRÊAMBULO

A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, pessoa jurídica de direito público com personalidade jurídica de direito privado, instituída através de Lei Municipal n° 4.084 de 05 de Maio de 2013, inscrita no CNPJ n° 18.236.227/0001-04, com sede no denominado Hospital Municipal Padre Germano Lauck na cidade de Foz do Iguaçu-PR torna público, para o conhecimento das empresas interessadas, que se encontra aberta a licitação acima referenciado, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições em todos os setores, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.**

O **PREGÃO** será conduzido pela **PREGOEIRA OFICIAL**, Vanessa Bernardes, auxiliada pela **EQUIPE DE APOIO**, conforme designação na **portaria n° 238/2019** contida nos autos do processo.

A Licitação é do tipo **MENOR PREÇO** e será processado em conformidade com o disposto na Lei Federal n° 10.520/2002, no Decreto Municipal nº 18.718 de 26/02/2009, na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e, subsidiariamente na Lei Federal n° 8.666/1993 e suas alterações, e das condições estabelecidas neste edital e nos seguintes anexos que o integram:

ANEXO I - Termo de Referência	
ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços	**ENVELOPE 01**
ANEXO III - Minuta de Credenciamento	**FORA DO ENVELOPE / CREDENCIAMENTO**
ANEXO IV - Minuta de Declaração de Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.	**ENVELOPE 2**
ANEXO V - Minuta de Contrato	
ANEXO VI - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte	**FORA DO ENVELOPE / CREDENCIAMENTO**
ANEXO VII – Atestado de visita técnica	**FORA DO ENVELOPE / CREDENCIAMENTO**
ANEXO VIII - Modelo de Declaração de qualidade e sustentabilidade socioambiental	**ENVELOPE 2**

1. DAS INFORMAÇÕES:

1.1. As propostas e os documentos (Envelope 01 e 02) dos interessados serão recebidos primeiramente para **PROTOCOLO NO SETOR DE LICITAÇÕES** **até o dia 03.08.2021 até o horário limite das 16h30min.** Às **09h30min do dia** **04.08.2021** será iniciado a Sessão Pública do Pregão Presencial, que ocorrerá na Sala Multi Uso do Prédio da Biblioteca da Universidade Estadual do Oeste do Paraná Campus de Foz do Iguaçu (UNIOESTE), localizada na Av. Tarquínio Joslin dos Santos, 1300 – CEP: 85870-650, sendo que é necessário o protocolo, previamente, no Setor de Licitações, conforme informado acima no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 16h30min, em dias úteis.

1.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas e documentos, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos sobre o Pregão desde que arguidas por escrito e tempestivamente protocoladas no **SETOR DE LICITAÇÃO ou via correio eletrônico no endereço licitacaofmsfi@gmail.com**, estando disponível para atendimento de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

1.3. As respostas da Pregoeira às dúvidas e questionamentos suscitados serão dadas por escrito, e encaminhadas a todos os adquirentes do Edital, bem assim afixadas no Quadro de Avisos da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU para ciência de quaisquer outros interessados.

1.4. Quando o questionamento implicar alteração de condição básica da licitação, o Edital será revisto e o prazo de apresentação das propostas será reaberto.

1.5. A quantidade do objeto poderá ser alterada para mais ou para menos até o limite de 25% (vinte e cinco inteiros por cento), a exclusivo critério da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, de acordo com o artigo 65, parágrafo 1º da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações posteriores.

2. OBJETO:

2.1. PREGÃO PRESENCIAL para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições em todos os setores, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.**

3. TIPO DO PREGÃO: PREGÃO PRESENCIAL

3.1. Este **PREGÃO** é do tipo **MENOR PREÇO.**

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. As despesas decorrentes da execução do presente certame estão previstas no Contrato de Gestão n°001/2020 firmado entre o município de Foz do Iguaçu e a Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, presente neste **Processo Administrativo n° 516/2021** do **Pregão Presencial n° 030/2021.**

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

5.1. Poderão participar deste **PREGÃO** os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências de credenciamento e de habilitação.

5.2. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, ou declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública nos termos do Art. 87, inc. IX, da Lei 8666/93.

6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO FORA DO ENVELOPE

6.1. Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto à Pregoeira por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo o original da carteira de identidade ou outro documento equivalente (com foto).

6.2. O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

6.2.1. Instrumento público de procuração com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor;

6.2.2. Instrumento particular de procuração nos moldes do Anexo III, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do licitante, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, e dos documentos de eleição de seus administradores;

6.2.3. Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado de empresa licitante, apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social. No caso de Sociedade Anônima, também deverá acompanhar os documentos de eleição dos administradores;

6.3. O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

6.4. Encerrada a fase de credenciamento pela Pregoeira, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

6.5. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada empresa.

6.5.1. Não será permitido que um credenciado represente mais de uma empresa.

6.6. No ato do **credenciamento** deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, **condição essencial para participação** no certame licitatório:

6.6.1. ANEXO VI: A licitante microempresa, microempresa individual ou empresa de pequeno porte que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, deverá apresentar **Declaração de "ME", "MEI" ou "EPP**", conforme o caso, e nos moldes do **ANEXO VI. O referido documento deverá estar fora dos envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação);**

6.6.2. ANEXO VII: É obrigatória a vistoria técnica da licitante para conhecimento das condições da prestação dos serviços, ocasião em que lhe será fornecido **ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA**,

emitido pela CONTRATANTE. **O referido documento deverá estar fora dos envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação);**

6.6.2.1. A vistoria deve ser realizada por profissional nutricionista que deverá pertencer ao quadro funcional da empresa licitante interessada. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), devidamente credenciado e habilitado perante o Conselho Regional de Nutricionista.

6.6.2.2. A vistoria deverá ser feita **conforme especificações do Item 2,** constantes do Termo de Referência.

6.6.2.3. A visita técnica terá por finalidade o pleno conhecimento das condições da prestação dos serviços, bem como para solicitação de outros esclarecimentos que julgarem necessários.

6.6.2.4. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento das condições locais pertinentes à execução do objeto, não serão argumentos válidos para reclamações futuras, nem desobrigam a execução do contrato. Todas as ocorrências pertinentes ao escopo dos serviços, a partir da assinatura do contrato, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.6.2.5. A proponente deverá às suas expensas, vistoriar e examinar os locais dos serviços e suas dependências, além de obter sob sua responsabilidade e risco todas as informações necessárias para atender ao objeto deste edital e o Manual de Boas Práticas.

6.3. Caso a empresa participante tenha colocado qualquer um dos documentos para o credenciamento de forma equivocada no envelope 02 (Habilitação), a Pregoeira terá a prerrogativa legal de efetuar a abertura deste envelope e retirar os documentos necessários, visando a participação do licitante. Na sequência deverá fechar imediatamente o envelope aberto, constando em ata a ocorrência.

6.4. Em seguida, proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

À FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
PREGÃO PRESENCIAL **Nº 030/2021**
OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
LICITANTE: _____

À FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
PREGÃO PRESENCIAL **Nº 030/2021**
OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENVELOPE 02 - HABILITAÇÃO

LICITANTE: _____

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE 01

7.1. A Proposta de Preços, elaborada preferencialmente conforme modelo do Anexo II, compreenderá:

7.1.2. A proposta propriamente dita, digitada com clareza, em uma via, sem emendas ou rasuras, em papel timbrado ou com carimbo da licitante, contendo:
a) O preenchimento do item com indicação de quantidade, descritivo do produto detalhado, marca e seu valor unitário com até 03 (três) casas decimais depois da vírgula;
b) A indicação do número desta licitação;
c) A identificação e endereço completo da proponente; e
d) A qualificação e assinatura do signatário.

7.1.3. Ao assinar a PROPOSTA DE PREÇO - Anexo II do presente edital, o proponente estará declarando automaticamente que a proposta contempla:

a) O cômputo de todos os custos para atendimento do objeto, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.
b) A contemplação de todas as despesas incidentes, tais como encargos diretos e indiretos, acessórios, custos operacionais, tributos eventualmente devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas, inclusive transporte, taxas de frete e similares, não cabendo à Instituição nenhum custo adicional, sob pena de desclassificação da licitante.
c) A especificação do **Prazo de Validade da Proposta** de 60 (sessenta) dias, contados da abertura do envelope nº 01 – "Proposta de Preços".
d) Concordância com as condições de Pagamento, que serão efetuados pelo Setor Financeiro mediante **apresentação de Nota Fiscal Eletrônica (Resolução SEFA do estado do Paraná, artigo 1°, publicada no DOE 9.428 de 09/04/2015)** em **30 (trinta) dias,** da apresentação da Nota-Fiscal/Fatura, devendo a **CONTRATADA** providenciar o número da conta corrente e número e endereço da agência bancária (**preferencialmente Banco do Brasil**), para fins de depósito para pagamento.
e) A sua elaboração efetuada de maneira independente pela empresa;
f) A intenção de apresentar e o conteúdo da proposta anexa não foram, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informados a, discutidos com ou recebidos de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PP 030/2021** por qualquer meio ou pessoa, inclusive integrante da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, a qualquer tempo;
g) A ausência de tentativa, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, de influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PP 030/2021** quanto a participar ou não da referida licitação;
h) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que seu representante detém plenos poderes e informações para firmá-la.
i) Que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital e nas normas técnicas e legislação em vigor;
j) Que a empresa licitante, ao enviar a proposta assinada, estará declarando cumprir plenamente com as exigências e os requisitos de habilitação. Declara, ainda, ter ciência, aderir, concordar e cumprir as condições do Edital e seus anexos, referente ao Pregão Presencial em curso;

k) Que ao assinar a proposta, também declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes que impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

7.2. Não serão admitidos, nas propostas, descontos sobre preços ofertados nem variações condicionais destes em relação a outras propostas.

7.3. Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço os indicados no ANEXO I – Termo de Referência, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam ou sejam manifestamente inexequíveis (artigo 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8666/1993).

8. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 2:

8.1. Para a habilitação das Pessoas Jurídicas, **deverá apresentar todos os documentos dos itens 8.2, na forma especificada abaixo:**

8.2.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual, ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária (caso já juntado no ato de credenciamento, fica dispensada a apresentação no ENVELOPE 2).

8.2.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária (caso já juntado no ato de credenciamento, fica dispensada a apresentação no ENVELOPE 2).

8.2.1.3. **Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária (caso já juntado no ato de credenciamento, fica dispensada a apresentação no ENVELOPE 2).**

8.2.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

8.2.1.5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.1.6. Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado ou sede da licitante.

8.2.2 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA - ENVELOPE 02:

8.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **(CNPJ)**;

8.2.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.2.2.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

8.2.2.4. Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a **Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

8.2.2.5. Certidão de Regularidade em relação aos **Tributos Estaduais (ICMS)**, expedida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da licitante; e

8.2.2.6. Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de **Tributos Municipais (Mobiliários)**, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças do domicílio ou sede da licitante;

8.2.2.7. Poderá ser apresentada a certidão unificada, conforme previsto na Portaria MF 358, de 5 de setembro de 2.014, para comprovação de regularidade de débitos da União e Previdenciários, desde que conste na certidão referência quanto à regularidade no âmbito da RFB e da PGFN e quanto às contribuições previdenciárias e as contribuições devidas, inscritas em Dívida Ativa do **Instituto Nacional do Seguro Social (INSS)**.

8.2.2.8. Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço** (**FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

8.2.2.9. Prova de regularidade perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

8.2.2.10. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**; (LC nº 123, art. 42).

8.2.2.11. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, **deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;** (Redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 2016).

8.2.2.12. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, á critério da Administração Pública, para a **regularização da documentação**, **pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa**; (Redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 2016).

8.2.2.13. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.3.2.13, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação** (LC n° 123. art. 43, § 2º).

8.2.3 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA - ENVELOPE 02:

8.2.3.1. Em relação à capacitação técnico-operacional da licitante (art. 30, II, da Lei Federal 8.666/1993), a licitante deverá apresentar atestado(s) que comprove por mínimo de 1 ano sua aptidão para desempenho em atividades pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto desta licitação, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas e averbado no local da presente contratação (Art. 8° da Resolução CFN n° 510/2012), compatíveis com o objeto do certame.

8.2.3.2. O(s) atestado(s) deverá (ão) conter: Prazo contratual, datas de início e término; Local da prestação dos serviços; Natureza da prestação dos serviços; Quantidades executadas; Caracterização do bom desempenho do licitante; Outros dados característicos e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

8.2.3.3. A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante. (Apresentar contratos).

8.2.3.4. No caso de atestados emitidos por empresa de iniciativa privada, não serão considerados aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa Proponente.

8.2.3.5. Quando a licitante possuir seu registro em local que não seja de competência do CRN da jurisdição onde se dará a execução dos serviços objeto desta licitação, deverá registrar seus atestados de capacidade técnica na jurisdição da sede competente ao seu registro e averbados no Conselho Regional de onde os serviços serão prestados, a saber, o Conselho Regional de Nutrição da 8ª. Região, Curitiba/PR, conforme dispõe a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN n° 510/2012.

8.2.3.6. Capacitação técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do § 1°, do art. 30, da Lei Federal 8.666/1993, que se dará mediante declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que possui disponível, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior em Nutrição, devidamente reconhecido pela Entidade Profissional Competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de

responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes com o objeto licitado.

8.2.3.7. Para o desempenho técnico será EXIGIDO como mínimo necessário 1 RT 44 horas/semanais com experiência mínima de 1 ano em atividades pertinente ao objeto desta licitação, 1 profissional para linha de produção-dietoterápica de 6 horas cada para assegurar controle de qualidade das refeições produzidas e 1 nutricionista clínica de 6 horas cada para validação de prescrição médica de dieta, acompanhamento de distribuição de dietas e demais funções pertinentes.

8.2.3.8. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), acompanhado da(s) Certidão(ões) de Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente – Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando de sócio da empresa, o Contrato Social da licitante comprovará o vínculo.

8.2.3.9. Relação das instalações e/ou do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

8.2.3.10. Relação da equipe técnica do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

8.2.3.11. Apresentar, atualizado, Laudo de Inspeção ou documentação semelhante, emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária competente, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação, da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais em consonância ao objeto deste certame, (conforme inciso IV do art. 30, da lei 8.666/1993; Portaria n. 1.428/MS de 1993 e RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA).

8.2.3.12. Declaração de qualidade e sustentabilidade socioambiental, **CONFORME ANEXO VIII.**

8.2.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA - ENVELOPE 02:

8.2.4.1. Certidão negativa de falência, expedida pelo(s) cartório(s) distribuidor(es) da sede (matriz) da pessoa jurídica com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas.

8.2.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei com os respectivos **Termos de Abertura, Encerramento e Notas Explicativas (se existentes) devidamente Registrado na Junta Comercial Da cidade origem, ou em Cartório de Registro Civil**, registrados no SPED ou outro sistema de registro que eventualmente seja aprovado em lei também serão aceitos, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

8.2.4.3. Índices Financeiros: A proponente deverá comprovar por meio do modelo no Anexo IX, sua capacidade financeira mediante a apresentação dos índices de **Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG), Liquidez Corrente (LC) e Grau de Endividamento (GEC)** cujos valores deverão ser iguais ou maiores que 1,0 (um). Tais índices serão calculados conforme segue:

ILG – ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: ≥ 1,00

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

ILC – ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: ≥ 1,00

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

GEC - GRAU DE ENDIVIDAMENTO ≤ 0,50

$$GEC = \frac{\text{Passivo Circulante + Exigível à Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

Obs.: Os índices deverão ser apresentados com no máximo 2 (duas) casas decimais, desprezando-se as demais.

a) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte que optar pela fruição dos benefícios da Lei Complementar Federal n°. 123/2006:
b) Quando optante pelo SIMPLES nacional: comprovante da

opção pelo SIMPLES obtido no sitio da Secretaria da Receita Federal;
c) Quando não optante pelo SIMPLES nacional: declaração de imposto de Renda ou Balanço Patrimonial e demonstração do resultado do Exercício- DRE, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II, do artigo 3°, da Lei Complementar n°. 123/2006 ou comprovação emitida pela Junta Comercial.

A participação nas condições previstas nesta alínea implica no reconhecimento de não se encontrar em nenhuma das situações previstas no parágrafo quarto, do art. 3°, da Lei Complementar n°. 123/2006.

8.2.4.4. Comprovação de possuir Capital Social realizado e integralizado de no mínimo **R$ 872.608,056 (Oitocentos e setenta e dois mil, seiscentos e oito reais e cinquenta e seis centavos), perfazendo 10% (dez por cento)** do valor estimado do contrato devidamente registrado, admitindo à atualização na data da apresentação da proposta, conforme artigo 31,§ 3° da lei 8666/1993 e alterações posteriores.

8.2.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

8.2.5.1. Declaração assinada por representante legal da licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre os menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho os menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos. (Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal), conforme modelo constante do **Anexo IV – ENVELOPE 02;**

8.2.5.2. O cumprimento do Decreto 7.746/12 e demais normas ambientais, através do modelo de Declaração de Qualidade e Sustentabilidade socioambiental, conforme modelo constante no **Anexo VIII - ENVELOPE 2;**

8.2.5.3. Os documentos indicados no item 8 poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

8.2.5.4. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

8.2.5.5. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão, acarretará a inabilitação da proponente.

8.2.5.6. A Pregoeira ou a Equipe de Apoio poderá diligenciar, efetuando consulta direta na Internet, para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

8.2.5.7. Não será aceito protocolo de entrega ou solicitação de substituição de documento àquele exigido no **EDITAL** e seus **ANEXOS.**

8.2.5.8. Se o licitante for a **matriz,** todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, excetos aqueles documentos que ela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante da licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda a documentação de ambos os estabelecimentos na forma e condições previstas neste item**.**

9. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO:

9.1. No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 06.

9.2. Aberta a sessão pública do Pregão, com a conferência dos documentos de credenciamento das interessadas, serão recebidos pela Pregoeira os envelopes PROPOSTA DE PREÇO e DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

9.3. Após a entrega dos envelopes não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

9.4. Verificada a regularidade formal dos envelopes, este serão rubricados pelos membros da Equipe de Apoio, Pregoeira e representantes dos licitantes. Em prosseguimento, a Pregoeira procederá à abertura dos envelopes nº 01 (PROPOSTA DE PREÇO), e seus conteúdos serão analisados pela Pregoeira e Equipe de Apoio, no que tange a sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.

9.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.

9.6. O item em branco será compreendido como não cotado.

9.7. As demais propostas serão classificadas provisoriamente em ordem crescente pelo menor preço.

9.8. Definida a classificação provisória, será registrado na ata da sessão pública, o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de participantes, preços ofertados, propostas eventualmente desclassificadas e fundamentação para sua desclassificação e a ordem de classificação provisória.

9.9. A Pregoeira abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes das licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento) ou as 03 (três) melhores propostas, repetindo-se o procedimento para cada uma das propostas classificadas na forma do item 9.7.

9.10. Não havendo pelo menos **03 (três) propostas** nas condições definidas no item anterior, serão chamadas a dar lances verbais os representantes dos licitantes que apresentarem as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados.

9.11. A Pregoeira abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, respeitadas as sucessivas classificações provisórias, até o momento em que não sejam ofertados novos lances de preços menores aos já existentes.

9.12. Não serão aceitos lances cujos valores forem maiores do que último lance que tenha sido anteriormente ofertado, bem como 02 (dois) lances do mesmo valor, prevalecendo, nesse caso, aquele que foi ofertado primeiro.

9.13. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste edital.

9.14. Declarada encerrada a etapa competitiva, a Pregoeira procederá à classificação definitiva das propostas exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado os prazos máximos para o fornecimento, as especificações técnicas, os parâmetros e as demais condições definidas neste edital, consignando-a em ata.

9.15. Se houver **empate** no item em que tiverem participado Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte e empresas que não forem assim classificadas, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, *caput*):

9.15.1. Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5%** (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado (LC nº 123, art. 44, § 2º).

9.15.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado (LC nº 123, art. 45, inc. I).

9.15.3. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **05 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação da Pregoeira, sob pena de preclusão (LC nº 123, art. 45, § 3º).

9.15.4. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem
9.15., será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta (LC nº 123, art. 45, inciso III).

9.15.5. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 9.15., na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito (LC nº 123, art. 45, inciso II).

9.15.6. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.16. Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas

proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances (LC nº 123, art. 45, § 1º).

9.17. Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado, com os parâmetros de preços definidos pela Administração.

9.18. A Pregoeira poderá negociar diretamente com o autor do lance de MENOR PREÇO POR ITEM para que seja obtido preço melhor.

9.19. Havendo negociação, a Pregoeira examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

9.20. Caso na primeira rodada de lances sagre-se vencedor Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU poderá a ela adjudicar a totalidade dos itens a serem adquiridos, caso haja concordância das demais empresas proponentes que ostentem a mesma situação;

9.20.1. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que participarem da primeira rodada de lances poderão ainda fazer uso do seu direito de preferência conforme disposições contidas no item 9.15 e seguintes desse Edital.

9.21. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação para habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

9.22. Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Pregoeira considerará o licitante **INABILITADO**.

9.22.1. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto no item **8.2.2.12**. deste edital.

9.22.2. A verificação será certificada pela Pregoeira, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

9.22.3. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **INABILITADO**.

9.23. Sendo considerado inabilitado o licitante cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, a Pregoeira prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação do licitante classificado em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de um dos licitantes classificados, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados.

9.24. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado, será declarado vencedor do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso aos licitantes, nos termos da cláusula 10 deste instrumento.

9.25. Na ausência de recursos ou decididos estes, observados os trâmites legais, será adjudicado o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologado o certame.

9.26. Conforme o caso exigir, as licitantes classificadas em primeiro lugar deverão num prazo de **02 (dois) dias úteis** apresentar nova planilha contendo os valores readequados ao valor total apresentado pelo lance vencedor. O percentual da redução deverá ser equitativamente distribuído entre os preços originalmente propostos, relativos a todos os valores unitários dos produtos ofertados.

9.27. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados poderão ser devolvidos aos seus representantes na própria sessão, salvo se houver, no momento oportuno, manifestação de interesse de interpor recurso, hipótese em que ficarão retidos com a Pregoeira, até ulterior deliberação. Os envelopes dos licitantes classificados, não declarados vencedores do certame, permanecerão sob custódia da Pregoeira até o efetivo cumprimento da obrigação pelo licitante adjudicatário.

9.28. Da sessão pública deste Pregão, será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos praticados, a qual, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pela Pregoeira, demais membros da Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

9.29. A Pregoeira, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

10.1. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, protocolando seu pedido preferencialmente pelo e-mail licitacaofmsfi@gmail.com, podendo também ser protocolado presencialmente, ou através de correspondência dirigida ao endereço constante preâmbulo do Edital.

10.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

10.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

10.4. Dos atos da Pregoeira cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata e motivadamente na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que

começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.4.1. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

10.4.2. Na hipótese de interposição de recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10.4.3. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

10.4.4. O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4.5. As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Licitações, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, no horário de expediente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

11. DAS CONTRATAÇÕES:

11.1. O contrato será formalizado, com observância das disposições contidas no Decreto Municipal nº 16.289 de 05 de janeiro de 2005, no que couber e será subscrita pela autoridade que assinou o Edital e pelo licitante vencedor.

11.2. O contrato deverá ser assinado pelo contratado no prazo de até 05 (cinco) dias, a partir da convocação. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração. À proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, decairá o direito de contratar.

11.3. Colhidas as assinaturas, a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU providenciará a imediata publicação, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata a parte final do subitem 11.3.

11.4. O prazo de validade do Pregão será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 60 meses conforme Art. 57, Inc. II da lei Federal 8.666/93.

11.5. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu contrato cancelado quando:

11.5.1. Descumprir as condições do edital e contrato;

11.5.2. Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, sem justificativa aceitável;

11.5.3. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

11.5.4. For impedido de licitar e contratar com esta Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

11.6. Independentemente das previsões retro indicadas, o prestador dos serviços poderá solicitar o cancelamento de seu contrato na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

11.7. A assinatura do contrato fica condicionada a atualização, pelo prestador de serviços, de sua regularidade fiscal e trabalhista;

12. DOS PRAZOS PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS:

12.1. Prazos e Condições, conforme Termo de referência.

13. DO PAGAMENTO:

13.1. O pagamento pelo efetivo cumprimento das obrigações deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura, de acordo com a natureza jurídica da contratada, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto na Lei nº 8.666/1993, observando ainda os seguintes procedimentos:

13.1.1. A Nota Fiscal ou Fatura será obrigatoriamente acompanhada das comprovações, em todos os casos, da regularidade fiscal, por meio de consulta aos sites eletrônicos oficiais.

13.2. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.

13.3. O prazo para pagamento da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pela Administração, não deverá ser superior ao prazo estabelecido no instrumento contratual vigente, contados da data de seu atesto pelo gestor, ou quando da apresentação e/ou quando estabelecido no contrato.

14. DAS SANÇÕES:

14.1. Ficará impedido de licitar e contratar com a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU** pelos prazos abaixo previstos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição:

14.1.1. Não assinar a Ata de Julgamento ou as contratações dela decorrente, sem motivo justo e aceito ou deixar de manter a proposta ou lance no prazo de validade: **suspensão do direito de licitar com a Fundação por 01 (um) ano;**

14.1.2. Apresentar documentação falsa exigida para o certame, fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: **Impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos;**

14.2. A aplicação da penalidade capitulada no **subitem anterior** não impossibilitara a incidência das demais cominações legais contempladas no art. 87 da Lei n°. 8.666, de 21/06/1993.

14.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato, a **CONTRATANTE** poderá garantida prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a **CONTRATADA** venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a XI da Lei Federal n.º 8.666/1993, e, segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes sanções:

14.3.1. Advertência;

14.3.2. Multa de 10% (dez por cento), do valor do Contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;

14.3.3. Suspensão temporária de participar de Licitação e contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 02 (dois) anos;

14.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

14.4. As sanções previstas nas alíneas **acima** poderão também ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da notificação.

14.3 Independentemente da aplicação das penalidades retro indicadas, a(s) proponente(s) ficará(ao) sujeita(s), ainda, a composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará(ão) com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese da(s) proponente(s) classificada(s) não aceitar(em) a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pela inadimplente.

14.4. Para efeito de aplicação de qualquer penalidade, são assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.5. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU**, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatório à comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1. As normas disciplinadoras deste **PREGÃO** serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança da Ata e dos futuros contratos delas decorrentes.

15.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste **PREGÃO**, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

15.3. Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato/fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecidos neste **EDITAL**, desde que não haja comunicação da **PREGOEIRA** em sentido contrário.

15.4. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público superveniente, devendo invalidá-la por ilegalidade, de oficio ou por provocação de qualquer pessoa, mediante até escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

15.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis à exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do **PREGÃO**.

15.6. A(s) proponente(s) assume(m) o(s) custo(s) para a preparação e apresentação de sua(s) proposta(s), sendo que o órgão licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta(s) despesa(s), independentemente da condução ou do resultado do **PREGÃO**.

15.7. A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

15.8. A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos colacionados em qualquer fase do **PREGÃO**.

15.9. A adjudicação do item objeto deste **PREGÃO** não implicará em direito à contratação.

15.10. Este Edital e seus Anexos, bem como a proposta da proponente adjudicatária, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

15.11. Os casos omissos neste **EDITAL DE PREGÃO** serão solucionados pela **PREGOEIRA**, com base na legislação estadual e, subsidiariamente, nos termos da legislação federal e princípios gerais de direito.

15.12. Será competente o foro da Comarca de FOZ DO IGUAÇU, com renuncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas deste **PREGÃO.**

15.13. O **EDITAL** poderá ser consultado por qualquer interessado no mural de licitações**, disponível na recepção do Hospital Municipal Padre Germano Lauck,** durante o expediente administrativo do órgão licitante**, das 08h00min às 17h00min, até a data aprazada para recebimento dos documentos e dos envelopes "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO**".

15.14. O aviso do **EDITAL** será publicado no Diário Oficial Municipal, site https://www5.pmfi.pr.gov.br/diarioOficial de circulação municipal, e http://www.imprensaoficial.pr.gov.br/, podendo ser consultado e extraído por meio do *e-mail* licitacaofmsfi@gmail.com e no site https://transparencia.hmpgl.com.br/portal-da-transparencia/licitacoes/.

Foz do Iguaçu-Pr, 13 de julho de 2021

_____

Vanessa Bernardes
Pregoeira / Portaria 238/2019

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO/TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO: A presente licitação tem por objeto a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições em todos os setores.

.1. JUSTIFICATIVA:

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Apesar de ser um hospital municipal, o Hospital Padre Germano Lauck possui abrangência regional. A instituição atende os nove municípios da 9° Regional de Saúde, incluindo brasileiros residentes no Paraguai e Argentina e turistas da Tríplice Fronteira, sendo também referência em emergência clínica e trauma aos turistas brasileiros e estrangeiros sem seguro. O hospital possui atualmente 268 leitos cadastrados no Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES), atende em sua totalidade, a usuários do SUS.

Além da necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais com fornecimento de refeição especializada aos pacientes do HMPGL, no tratamento de diversas enfermidades, há necessidade de fornecimento de refeições para os acompanhantes, conforme previsto nos Estatutos do Idoso e da Criança e do Adolescente.

Além disso, há a atuação de residentes dos programas de medicina dentro do hospital, cabendo à instituição garantir refeições, conforme Lei n.º 12.514/2011, aos alunos em regime de internato para garantir a manutenção das atividades.

O hospital não dispõe de equipamentos e mão de obra no seu quadro efetivo para a produção e porcionamento de refeições no âmbito hospitalar. Dessa forma, a terceirização tem sido a melhor alternativa para viabilizar um serviço de nutrição, oferecendo vantagem econômico-financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal e aquisição dos

recursos materiais, quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no Hospital Padre Germano Lauck, visando manter ou recuperar o estado nutricional;

Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos do HMPGL, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;

Apoio à pesquisa, voltada para o desenvolvimento e aprimoramento de acadêmicos de instituições de ensino parceiras do HMPGL, com repercussão direta na evolução do conhecimento científico.

1.2. ESTIMATIVA DE VALORES:

1.2.1. QUADRO A:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Qtde estimada 12 meses	Tipo	Valor Uni R$	Valor Total R$
1	Desjejum	184.680	Refeição	R$ 5,07	R$ 936.327,60
2	Almoço	274.680	Refeição	R$ 12,68	R$ 3.482.942,40
3	Lanche da tarde	117.720	Refeição	R$ 5,55	R$ 653.346,00
4	Jantar	141.480	Refeição	R$ 12,68	R$ 1.793.966,40
5	Ceia	146.160	Refeição	R$ 4,83	R$ 705.952,80
6	Dieta Líquida	60.120	Refeição	R$ 8,16	R$ 490.579,20
7	Café	19.080	Garrafa 1L	R$ 2,66	R$ 50.752,80
8	Chá	9.000	Garrafa 1L	R$ 0,90	R$ 8.100,00
9	Água	327.600	Unidade 500ml	R$ 1,63	R$ 533.988,00
				TOTAL R$	R$ 8.655.955,20

1.2.2. QUADRO B:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Qtde estimada 12 meses	Tipo	Valor Uni R$	Valor Total R$

1	Água de coco embalagem individual 200 ml	3.000	UNI	R$ 5,13	R$ 15.390,00
2	Ameixa seca sem açúcar 1 porção d 30gr (3 und)	240	UNI	R$ 2,89	R$ 693,60
3	Achocolatado embalagem individual 200 ml	360	UNI	R$ 2,21	R$ 795,60
4	Bolacha (água e sal ou cream – cracker ou integral 5 unidades	360	UNI	R$ 1,10	R$ 396,00
5	Biscoito maisena, leite ou Maria 5 unidades	360	UNI	R$ 1,10	R$ 396,00
6	Chocolate quente 200 ml	5.400	UNI	R$ 3,02	R$ 16.308,00
7	Fruta da estação – 1 porção	360	UNI	R$ 1,26	R$ 453,60
8	Fruta em calda – 1 porção	360	UNI	R$ 1,26	R$ 453,60
9	Iogurte de frutas 1 porção 120 ml	540	UNI	R$ 4,55	R$ 2.457,00
10	Iogurte dietético 1 porção 180 ml	240	UNI	R$ 5,06	R$ 1.214,40
11	Iogurte de ameixa 1 porção de 180 ml	120	UNI	R$ 5,06	R$ 607,20
12	Leite fermentado 1 porção de 70 a 90g	216	UNI	R$ 2,53	R$ 546,48
13	Leite sem lactose 1 porção 180ml	1.800	UNI	R$ 2,05	R$ 3.690,00
14	Iogurte sem lactose 1 und 170gr	360	UNI	R$ 7,30	R$ 2.628,00
15	Mingau maisena ou Neston ou Farinha Láctea – 200g	360	UNI	R$ 2,91	R$ 1.047,60
16	Mingau de aveia 200g	360	UNI	R$ 2,91	R$ 1.047,60
17	Ovo 1 unidade	3.000	UNI	R$ 0,69	R$ 2.070,00
18	Leite 1 copo de 250 ml	720	UNI	R$ 1,21	R$ 871,20
19	Chá com adoçante ou açúcar 1 copo com 180 ml	600	UNI	R$ 0,90	R$ 540,00
20	Presunto magro – 2 fatias	600	UNI	R$ 1,70	R$ 1.020,00
21	Queijo mussarela - 2 fatias	600	UNI	R$ 1,67	R$ 1.002,00
22	Ricota - 2 fatias	600	UNI	R$ 1,67	R$ 1.002,00
23	Gelatina - 120 ml	1.200	UNI	R$ 0,42	R$ 504,00
24	Picolé de frutas	240	UNI	R$ 2,36	R$ 566,40
25	Gelatina dietética - 120 ml	1.200	UNI	R$ 0,42	R$ 504,00
26	Sanduíche pão de forma com presunto magro e queijo	600	UNI	R$ 6,32	R$ 3.792,00
27	Pudim - 120 ml	600	UNI	R$ 0,86	R$ 516,00
28	Pudim dietético – 120 ml	600	UNI	R$ 0,89	R$ 534,00
29	Suco de fruta – copo 250 ml	600	UNI	R$ 2,91	R$ 1.746,00
30	Torrada sachê com 2 a 3 torradas	600	UNI	R$ 0,81	R$ 486,00
31	Vitamina de frutas – 250 ml	600	UNI	R$ 2,21	R$ 1.326,00
32	Pacote bolacha Maria 350g a 400g	60	UNI	R$ 9,84	R$ 590,40
33	Pacote bolacha água e sal 350g a 400g	60	UNI	R$ 8,09	R$ 485,40
34	Pacote bolacha salgada integral 350g a 400g	60	UNI	R$ 8,09	R$ 485,40
35	Pacote bolacha de leite 350g a 400g	60	UNI	R$ 9,84	R$ 590,40
36	Pacote de rosquinhas de chocolate 350g a 400g	60	UNI	R$ 10,12	R$ 607,20
37	Pacote de rosquinhas de coco 350g a 400g	60	UNI	R$ 10,37	R$ 622,20

38	Refrigerante de 2 litros	60	UNI	R$ 11,38	R$ 682,80
39	Bolo simples de 500g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	72	UNI	R$ 20,24	R$ 1.457,28
				TOTAL R$	R$ 70.125,36

SOMATÓRIA TOTAL ESTIMADA DOS QUADROS A E B R$ 8.726.080,56 (Oito milhões setecentos e vinte e seis mil e oitenta reais e trinta e seis centavos)

OBS: CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: LANCE POR LOTE

1.3. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK
RUA ADONIRAN BARBOSA N°. 370
BAIRRO: JARDIM CENTRAL
CIDADE DE FOZ DO IGUAÇU – PR

1.4. ESCOPO DOS SERVIÇOS

1.4.1. Prestar os serviços de preparo e fornecimento de alimentação, no local indicado no subitem 1.3. deste Termo de Referência, devendo toda a preparação dos alimentos ser preparada, porcionada e distribuída nas dependências da Contratante, visando o atendimento para pacientes, acompanhantes, servidores e/ou funcionários.

1.4.2. Os serviços deverão ser realizados na área específica destinada ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, podendo ser utilizados os equipamentos disponíveis nos locais, informado no inventário em anexo, podendo ainda ser conferidos em visita técnica.

1.4.3. Caso os equipamentos e utensílios existentes na Unidade, os quais serão conhecidos na Visita Técnica, obrigatória, for insuficiente para a prestação dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar tantos quantos forem necessários para a integral prestação dos serviços, bem como, responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados.

1.4.4. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

1.4.5. Responsabiliza-se por todas as preparações produzidas e sua distribuição, EXCETO a aquisição e distribuição de fórmulas enterais, suplementos industrializados e fórmulas infantis, que são de responsabilidade do Hospital.

1.4.6. A CONTRATADA em toda e qualquer atividade deve se comprometer a manter o mesmo rigor higiênico bacteriológico quer sejam, quaisquer tipos de refeições que se destinem a pacientes, acompanhantes, e colaboradores do Hospital.

1.4.7. A disponibilização de utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência.

1.4.8. Disponibilização de sistema informatizado contendo registros de todas as informações referentes às dietas a serem fornecidas, tanto de pacientes internados, bem como informações referentes a acompanhantes, funcionários e autorizados, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital. O sistema deve possuir recursos para controlar o consumo de refeições por colaborador conforme as regras institucionais.

1.4.9. Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário (liberação de dietas, verificação e resolução de insatisfações de usuários do serviço em relação ao alimento servido, sinalizar avaliação nutricional quando observar baixa aceitação de algum setor ou quarto específico).

1.4.10. Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição.

1.4.11. Desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.

1.5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.5.1. Compete a CONTRATADA a responsabilidade técnica pela Produção de refeições da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais e, toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato. As nutricionistas clinicas-produção disponibilizadas pela CONTRATADA, são responsáveis pela supervisão da distribuição das refeições ao paciente, das orientações à equipe de copa e cozinheira responsável pelas dietas, assim como fazer o cardápio de dietas específicas, devendo esta estar de acordo com cada patologia. Estas devem possuir conhecimento técnico compatível com a função, comprovando cursos de especialização e/ou extensão de mínimo 80horas, ou experiência na área comprovada.

1.5.2. Ao CONTRATANTE compete a responsabilidade técnica da área de nutrição clínica que envolve desde avaliação nutricional, prescrição dietética, até orientações de alta do Serviço de Nutrição, bem como a supervisão,

fiscalização e acompanhamento dos serviços prestados pela CONTRATADA.

1.5.3. Deste modo, a CONTRATADA responsabiliza-se pela mão de obra especializada (pessoal técnico, administrativo e operacional), matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), material descartável; pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições necessárias ao atendimento das necessidades clínicas do paciente, ou sadio(acompanhantes, funcionários e residentes do Hospital).

1.5.4. A suplementação artesanal será executada pela CONTRADA (sucos, shakes e/ou vitaminas) quando solicitadas pela nutrição clínica, sendo o fornecimento do módulo de nutriente industrializado quando prescrito (proteína, maltodextrina e outros) de responsabilidade da CONTRATANTE.

1.5.5. O porcionamento e distribuição das refeições destinadas a pacientes deverão ser efetuados em recipientes térmicos (descartáveis, de acordo com as determinações do SND da CONTRATANTE), acompanhados de talheres inquebraveis, colher de sobremesa quando necessário e guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo SND da CONTRATANTE.

1.5.6. As refeições de acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, funcionários e terceirizados serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE, pelo sistema de self service, usando prato em louças sobre bandeja clara, lisa e de material resistente, com controle quantitativo do prato protéico e sobremesa, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco, e talheres (garfo, faca e colher) em inox. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito, embalados individualmente. Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições e deverá ser fornecido apenas um copo por pessoa.

1.5.7. Todo e qualquer gênero alimentício (perecível, semi-perecível ou não perecível) deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, devendo ser aprovado pelo CONTRATANTE antes de sua utilização.

1.5.8. Quanto ao material descartável, este deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, **devendo ser aprovado pelo CONTRATANTE antes de sua utilização.**
Segue as exigências mínimas para os descartáveis:

Marmitex 1, acondicionamento de refeições compostas: de polipropileno, branco, com capacidade para 1000 - 1200ml, divididos em três compartimentos, com tampa do mesmo material, resistente ao aquecimento e/ou

distribuição em módulos aquecidos em temperaturas de até 110°C.

Marmitex 2, acondicionamento de refeições liquidas e sopas: marmitex isopor PT – 500ml, branco, com capacidade para 500ml, compartimento único, com tampa EPS, resistente ao aquecimento e ou distribuição em módulos aquecidos em temperaturas de até 110°C.

Marmitex 3, acondicionamento de refeições infantis: de polipropileno, branco, com capacidade para 700ml a 900ml, divididos em três compartimentos, com tampa do mesmo material, resistente ao aquecimento e/ou distribuição em módulos aquecidos em temperaturas de até 110°C.

Copo descartável: material plástico translucido com tampa, capacidade de 250ml, resistente e atóxico de acordo com a nova ABNT.

Pote descartável para saladas: material plástico translucido com tampa, redondo, capacidade de 140 a 200ml, resistente e atóxico de acordo com a nova ABNT.

Recipiente descartável para sobremesas: material plástico translucido com tampa, capacidade de 100 a 120ml, resistente e atóxico de acordo com a nova ABNT.

Talheres descartáveis inquebravéis: material plástico resistente e atóxico.

Colheres descartáveis: colher para refeição e sobremesa de material plástico branco, resistente e atóxico; com acabamento abaulado.

Etiqueta para identificação: adequada para impressora zebra ou quando sistema indisponível ou qualquer intercorrência que impeça a impressão utilizar etiqueta com impressão eletrônica com mesmos critérios de identificação.

Embalagem plástica: em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral).

Canudos articuláveis: embalados individualmente para dietas líquidas.

1.5.9. Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, assegurando que não haja falta de materiais, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc.).

1.5.10. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, assegurando que não haja falta de insumos, compatível com as quantidades "per capitas" 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.

1.5.11. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

1.5.12. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.5.13. O cardápio semanal para acompanhantes, funcionários e terceirizados, deverá estar fixado em local visível e repassado a CONTRATANTE.

1.5.14. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, sob temperatura controlada acima de 65°C;

1.5.15. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

1.5.16. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

1.5.17. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

Segue abaixo a quantidade mínima de colaboradores:

Função	Por turno	Total
Copeiras (serviços 24 horas)	9	20
Cozinheira	2	6
Auxiliar cozinha	3	7
Serviços gerais	3	7
Estoquista	1	1
Nutricionista produção	1	2
Nutricionista clínica	1	2

Administrativo	1	1

OBS: Deve-se considerar um colaborador a mais para cobrir folgas, assim como férias. Os colaborados com atestados, afastamento ou impossibilitados de exercer as funções devem ser repostos com agilidade, no máximo em 5 dias.

A CONTRATADA obriga-se a disponibilizar para os serviços contratados pessoas disciplinadas, adequadamente capacitadas, treinadas e com experiência necessária. Devem apresentar respeito, discrição, ética, postura adequada e bom senso.

Cada funcionário novo na empresa ou aquele que trocar de função deve passar por capacitações e treinamento de sua função, orientado pelo nutricionista da CONTRATADA.

1.5.18. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, deverá elaborar num prazo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do Contrato, o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, com base na legislação vigente.

1.5.19. Rotina de controle resto/ingesta Às 14 horas e às 19 horas, o funcionário (serviços gerais) fará a retirada dos restos das marmitas nos quartos dos pacientes, anotando em planilha própria a aceitação da refeição dos pacientes, classificados como: Ø não se alimentou; + comeu menos da metade; ++ comeu metade; +++ comeu mais da metade; e ++++ comeu tudo. Esta planilha é entregue ao nutricionista clínico do hospital para possíveis adequações no consumo da alimentação.

1.5.19. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes em todos os setores, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo hospital.

1.5.20. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes.

1.5.21. Compete ao Serviço de Nutrição do CONTRATANTE o esclarecimento de qualquer item e/ou dúvida decorrente do OBJETO deste contrato.

1.5.22. Atualmente o HMPGL possui 290 Leitos Ativos (Leitos Ativos = Leitos Existentes + Leitos Extras) distribuídos conforme quadro a seguir:

ESPECIALIDADES	**Leitos Ativos**

Unidade de Internação Médica	*
Clínica Cirúrgica	*
Clínica Pediátrica	22
Clínica Ortopédica	26
Pronto Socorro: Isolamento	2
UCP – Unidade de Cuidados Progressivos	4
UTI Adulto	22
Saúde Mental	16
Unidade de Cirurgia Eletiva	*
Unidade de Observação PS	14
Suporte Ventilatório Pulmonar COVID	4
Unidade de Internação Clínica COVID	**30**
Pronto atendimento COVID	5
Unidade de Internação COVID	5
UTI 4/5/6 COVID	30
UTI 7 COVID	10
UTI 8 COVID	10
UTI 9 COVID	10
LEITOS SAV COVID	18
Unidade de Terapia Doenças Infecciosas	10
UTDI – UTI COVID	10

UTDI Clínicos	2
Unidade de Observação Respiratória	12
Unidade de Cuidados Especiais II	11
Unidade de Recuperação Cirúrgica	11
Unidade de Internação Infecciosa	21
Total Geral	**290**

*Estas unidades no momento foram inativadas devido ao plano de contingência da Covid-19. Sendo assim, o número de leitos, ocupação e dinâmica dos setores podem variar conforme as tendências e desafios da instituição frente à pandemia causada pelo coronavírus.

✓ **DA VISITA TÉCNICA**

2.1. As empresas interessadas em participar do presente pregão, juntamente com o nutricionista habilitado da empresa licitante, devem realizar Visita Técnica ao referido Hospital, para ciência e verificação das adequações necessárias ao cumprimento da contratação, bem como das condições dos equipamentos e mobiliário em geral disponibilizados pela Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, ficando sobre sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias, para preparar a sua Proposta.

2.2. O Atestado de Visita Técnica, emitido pelo Hospital Municipal Padre Germano Lauck, deverá conter, obrigatoriamente, a assinaturas dos responsáveis por acompanhar a visita técnica.

2.3. O agendamento da vistoria técnica poderá ser efetuado junto a Fundação Municipal de Saúde, com a Equipe de Nutrição, através do e-mail> nutrição.hmpgl@gmail.com.

2.4. A confirmação do agendamento da vistoria técnica será enviada no e-mail do licitante em até 24 horas após o recebimento da solicitação.

2.5. O horário de início das visitas será das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h30min do dia 15/07/2021 á 02/08/2021.

2.6. O agendamento da vistoria deverá ser marcado com antecedência mínima de 24 horas úteis.

2.7. O não agendamento da vistoria impossibilitará a empresa licitante de realizar a vistoria técnica.

2.8. No ato da realização da vistoria deverá ser apresentado ao representante da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu documento comprobatório de vínculo com a empresa licitante, sob pena de não realização da mesma.

2.9. As empresas deverão ainda elaborar relatório da visita à Unidade de Alimentação do hospital, devendo constar claramente que estão cientes da situação atual do local vistoriado e da sua obrigação de estar cumprindo os requisitos para efetivação do serviço. Este relatório será atestado pelo Coordenador Administrativo do Hospital e nutricionista responsável e ou responsável pela unidade. Sendo todas as adequações necessárias com ônus para a CONTRATADA.

2.10. A declaração de Vistoria será expedida em até no máximo 24 (vinte e quatro) horas após a realização da visita da proponente.

2.11. A empresa não poderá alegar, a posteriori, desconhecimento de qualquer fato relativo às condições do local de execução dos serviços, podendo incorrer em sanções administrativas previstas no Edital em consonância com a Lei 8.666/93.

✓ Quanto a **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

3.1. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente.

3.2. Em relação à capacitação técnico-operacional da licitante (art. 30, II, da Lei Federal 8.666/1993), a licitante deverá apresentar atestado(s) que comprove por mínimo de 1 ano sua aptidão para desempenho em atividades pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto desta licitação, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas e averbado no local da presente contratação (Art. 8° da Resolução CFN n° 510/2012), compatíveis com o objeto do certame.

3.3. O(s) atestado(s) deverá (ão) conter: Prazo contratual, datas de início e término; Local da prestação dos serviços; Natureza da prestação dos serviços; Quantidades executadas; Caracterização do bom desempenho do licitante; Outros dados característicos e a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

3.4. A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante. (Apresentar contratos).

3.5. No caso de atestados emitidos por empresa de iniciativa privada, não serão considerados aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa Proponente.

3.6. Quando a licitante possuir seu registro em local que não seja de competência do CRN da jurisdição onde se dará a execução dos serviços objeto desta licitação, deverá registrar seus atestados de capacidade técnica na jurisdição da sede competente ao seu registro e averbados no Conselho Regional de onde os serviços serão prestados, a saber, o Conselho Regional de Nutrição da 8ª. Região, Curitiba/PR, conforme dispõe a Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN n° 510/2012.

3.7. Capacitação técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do § 1°, do art. 30, da Lei Federal 8.666/1993, que se dará mediante declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que possui disponível, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior em Nutrição, devidamente reconhecido pela Entidade Profissional Competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes com o objeto licitado.

3.8. Para o desempenho técnico será EXIGIDO como mínimo necessário 1 RT 44 horas/semanais com experiência mínima de 1 ano em atividades pertinente ao objeto desta licitação, 1 profissional para linha de produção-dietoterápica de 6 horas cada para assegurar controle de qualidade das refeições produzidas e 1 nutricionista clínica de 6 horas cada para validação de prescrição médica de dieta, acompanhamento de distribuição de dietas e demais funções pertinentes.

3.9. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), acompanhado da(s) Certidão(ões) de Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente – Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando de sócio da empresa, o Contrato Social da licitante comprovará o vínculo.

3.10. Relação das instalações e/ou do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

3.11. Relação da equipe técnica do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o

objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

3.12. Apresentar, atualizado, Laudo de Inspeção ou documentação semelhante, emitido pelo órgão da Vigilância Sanitária competente, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ou Produção ou Fabricação, da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais em consonância ao objeto deste certame, (conforme inciso IV do art. 30, da lei 8.666/1993; Portaria n. 1.428/MS de 1993 e RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA).

4. O Hospital Municipal Padre Germano Lauck dispõe dos seguintes Serviços de Apoio:

- ✓ Administração;
- ✓ Agência Transfusional (AT);
- ✓ Almoxarifado;
- ✓ Ambulatório;
- ✓ CCIH;
- ✓ Central de Materiais Esterilizados;
- ✓ Compras;
- ✓ Departamento De Pessoal;
- ✓ Enfermagem;
- ✓ Engenharia Clinica.
- ✓ Farmácia;
- ✓ Faturamento;
- ✓ Finaceiro
- ✓ Financeiro;
- ✓ Fisioterapia;
- ✓ Fonoaudiologia;
- ✓ Higienização;
- ✓ Jurídico
- ✓ Laboratório;
- ✓ Licitação;
- ✓ Manutenção, Transporte, PABX e Portaria;
- ✓ Melhor em casa
- ✓ Núcleo Interno de Regulação;
- ✓ Nutrição Clínica;
- ✓ Ouvidoria;

- ✓ Patrimônio;
- ✓ Psicologia;
- ✓ Recursos Humanos;
- ✓ SADT;
- ✓ SAME;
- ✓ Serviço Social;
- ✓ SESMT;
- ✓ Tecnologia da Informação.

5. DO HORÁRIO DOS SERVIÇOS

Refeição	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Desjejum	08:00hs	07h30min às 08h30min	No quarto, mesmo horário do paciente
Almoço	11h30min às 12h30min	11h30min às 13h30min	12h30min às 13h30min
Lanche da Tarde	15:00hs	15h30min às 16h00min	No quarto, mesmo horário do paciente
Jantar	18h30min às 19h30min	20h30min às 22h30min	20h30min às 22h30min
Ceia	20h30min às 21h30min	03h00min às 04h00min	No quarto, mesmo horário do paciente

- ✓ Os horários previstos no quadro acima poderão ser redefinidos pelo Serviço de Nutrição do HMPGL, o qual deverá comunicar a LICITANTE com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

- ✓ As refeições deverão ser servidas diariamente nos mesmos horários, inclusive aos finais de semana e feriados.

- ✓ Os acompanhantes terão atendimento aos serviços no restaurante do Hospital, exceto acompanhantes de pacientes em isolamento e no setor pediátrico. No entanto, poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes em outro local do hospital, sempre que o mesmo não puder se ausentar do leito do paciente, mediante a autorização do supervisor responsável do setor.

6. DOS QUANTITATIVOS DO OBJETO

DIETAS GERAIS E COMPLEMENTOS					
Tipo de refeição	**Unidade de Medida**	**Quantidade diária estimada**	**Quantidade mensal estimada (30 dias)**	**VALOR MÉDIO**	**VALOR TOTAL**
Dieta Geral					
Desjejum	Refeição	513	15.390		
Almoço	Refeição	763	22.890		
Lanche da tarde	Refeição	295	9.810		
Jantar	Refeição	393	11.790		
Ceia	Refeição	406	12.180		
Dieta Líquida	Refeição	167	5.010		
Café	Garrafa 1L	53	1590		
Chá	Garrafa 1L	25	750		
Água	Unidade 500ml	910	27.300		
TOTAL R$					

Observação: *Nos finais de semana há redução no quantitativo de refeições para os funcionários.*

COMPLEMENTOS PARA PACIENTES	**QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL**	**VALOR MÉDIO R$**	**VALOR TOTAL R$**
Água de coco embalagem individual 200 ml	150		
Ameixa seca sem açúcar 1 porção d 30gr (3 und)	10		
Achocolatada embalagem individual 200 ml	30		
Bolacha (água e sal ou cream –	30		

cracker ou integral 5 unidades			
Biscoito maisena, leite ou Maria 5 unidades	30		
Chocolate quente 200 ml	450		
Fruta da estação – 1 porção	30		
Fruta em calda – 1 porção	30		
Iogurte de frutas 1 porção 120 ml	45		
Iogurte dietético 1 porção 180 ml	20		
Iogurte de ameixa 1 porção de 180 ml	10		
Leite fermentado 1 porção de 70 a 90g	18		
Leite sem lactose 1 porção 180ml	150		
Iogurte sem lactose 1 und 170gr	30		
Mingau maisena ou Neston ou Farinha Láctea – 200g	30		
Mingau de aveia 200g	30		
Ovo 1 unidade	250		
Leite 1 copo de 250 ml	60		
Chá com adoçante ou açúcar 1 copo com 180 ml	50		
Presunto magro – 2 fatias	50		
Queijo mussarela - 2 fatias	50		
Ricota - 2 fatias	50		
Gelatina - 120 ml	100		

Picolé de frutas	20		
Gelatina dietética - 120 ml	100		
Sanduíche pão de forma com presunto magro e queijo	50		
Pudim - 120 ml	50		
Pudim dietético – 120 ml	50		
Suco de fruta – copo 250 ml	50		
Torrada sachê com 2 a 3 torradas	50		
Vitamina de frutas – 250 ml	50		
Pacote bolacha Maria 350g a 400g	50		
Pacote bolacha água e sal 350g a 400g	5		
Pacote bolacha salgada integral 350g a 400g	5		
Pacote bolacha de leite 350g a 400g	5		
Pacote de rosquinhas de chocolate 350g a 400g	5		
Pacote de rosquinhas de coco 350g a 400g	5		
Refrigerante de 2 litros	5		
Bolo simples de 500g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	6		
TOTAL MENSAL ESTIMADO R$			

7. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

✓ 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.

- ✓ Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- ✓ Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- ✓ Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição mensal;
- ✓ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- ✓ Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- ✓ Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- ✓ Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- ✓ Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- ✓ Coleta de amostras da alimentação preparada; em embalagem estéril;
- ✓ Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- ✓ Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme prazo pré-determinado;
- ✓ Avaliação de ingesta dos pacientes, através de sobras de alimentos;
- ✓ Higienização e limpeza das dependências de sua responsabilidade e utilização, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes e funcionários.
- ✓ A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- ✓ 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.
- ✓ A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. Quando solicitado adequações/alterações do serviço pelo CONTRATANTE, como por exemplo solicitação de algum alimento da lista de extras aos pacientes, deve ser realizado no prazo máximo de 24 horas a partir da data de solicitação, devendo ser oficializado por escrito.
- ✓ Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos pacientes, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipiente apropriado para dietas livres, brandas e pastosas e, para dietas leve, líquidas pastosas e líquidas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

- ✓ Disponibilizar ao SERVIÇO DE FONOAUDIOLOGIA, suco em pó industrializado, preferencialmente sabores mais ácidos como limão, morango, maracujá, para a realização de estimulação gustativa de pacientes em

reabilitação. Os profissionais também podem solicitar em alguns casos, o limão (a fruta) a fim de cumprir intervenções, portanto fornecer sempre que necessário.

8. CARDÁPIO

8.1 REGRAS GERAIS

- ✓ Elaboração de cardápios diários completos – mensais, para aprovação junto ao Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE – prevendo substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização. Os cardápios deverão ser apresentados para aprovação e verificação quanto a especificações discriminadas neste Termo de Referência, com 15 (quinze) dias de antecedência, a serem executados no mês subsequente.

- ✓ O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverá nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

- ✓ A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

- ✓ Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios recomendados.

- ✓ Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

- ✓ Os cardápios e fichas técnicas de preparação deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, mensalmente, com assinatura do Nutricionista da CONTRATADA.

- ✓ A CONTRATADA deverá informar o valor calórico das dietas oferecidas. O valor calórico das porções poderá ficar exposto juntamente com as placas de identificação das preparações no refeitório, conforme solicitação da Unidade.

- ✓ As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital, que deverá ser elaborado, e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

- ✓ 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).

- ✓ A CONTRATANTE realizará avaliação dos cardápios e da qualidade da refeição, cabendo alterações a cargo da CONTRATANTE, priorizando as preparações mais aceitas e determinando a exclusão das preparações com baixa aceitação, mediante comunicação à CONTRATADA.

- ✓ 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.

- ✓ O suco servido para pacientes deve ser natural de frutas e polpas de frutas congeladas (quando aprovadas pelo serviço de nutrição do CONTRATANTE). Do funcionário, pode ser polpa de frutas pasteurizada – 200ml por funcionário de sabores diversos (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo, etc).

- ✓ A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

- ✓ Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

- ✓ Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, “feijoada”, durante os meses menos quentes de março a agosto. Esta preparação deverá ser acompanhada de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodelas, além do arroz. Também deve ser disponibilizado feijão simples e uma opção de carne branca ou ovo neste dia, contemplando os comensais que não são adeptos do prato.

- ✓ A CONTRATADA deverá elaborar 12 (doze) cardápios diferenciados para datas especiais para pacientes (observando as características específicas de cada dieta sem custos adicionais.), acompanhantes e servidores, abrangendo em cada data almoço e jantar, quando solicitado pela CONTRATANTE, devendo o refeitório ter decoração feita pela CONTRATADA tais como: enfeites de mesa e paredes, toalhas diferenciadas

para mesa, suporte e utensílios diferenciados e caracterização do ambiente conforme data comemorativa.

- ✓ Será permitida no máximo a realização de 12 (doze) ocasiões durante o período de 12 (doze) meses, sem custos adicionais, conforme acordo prévio com o responsável técnico da CONTRATANTE, utilizando os itens e per capitas contidos no Anexo II – almoço/jantar especiais, considerando as sugestões de datas abaixo:

Datas	Frequência Anual
Dia Internacional da Mulher	01
Páscoa	01
Dia das Mães	01
Evento Junino	01
Dia dos Pais	01
Aniversário da Unidade Hospitalar	01
Dia das crianças	01
Natal	01
Ano Novo	01
Extra	03
Total	12

- ✓ Casos em que os almoços especiais não forem usados em sua totalidade, as preparações poderão ser utilizadas em datas pré-estabelecidas a critério da CONTRATANTE.

- ✓ Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

- ✓ Deverão ser previstos cardápios diferenciados a pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo. Sendo essas alterações feitas com o prazo de até 24horas para adequações, ou quando solicitado pelo nutricionista clínico da CONTRATANTE. Devendo a CONTRATADA sempre disponibilizar alguma alternativa que se encaixe as restrições solicitadas sem acréscimo no valor padrão, somente sendo cobrado a parte produtos da lista de itens extras.

- ✓ Fornecer gêneros específicos para acompanhantes com determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo, restrições e/ou necessidade de planos alimentares diferenciados como pós bariátrica, nutrizes e outras situações clínicas, mediante solicitação da CONTRATANTE.

- ✓ O funcionário com patologia comprovada, terá adequação da dieta, desde que previamente solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE, mediante prescrição médica e/ou dos nutricionistas desde que estas dietas façam parte do manual de dietas do Hospital obedecendo a cardápio previamente aprovado.

- ✓ É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.

- ✓ Não deverão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjericão e outras ervas) e temperos permitidos pela Nutricionista do setor de nutrição da contratante. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas (desde que aprovadas após avaliação em ficha de preparo). Para os pacientes, deve-se evitar o uso de substâncias picantes irritativas da mucosa do trato gastrointestinal ou produtos que o contenham.

- ✓ O leite e todas as preparações lácteas da dieta geral e especiais, modificadas devem ser preparadas com leite integral líquido UHT ou pasteurizado ou em pó, desnatado, de soja ou outro ainda no caso de pacientes diabéticos, hipertensos, intolerantes à lactose ou outros de procedência idônea adquiridos de estabelecimentos que tenham selos de órgãos competentes fiscalizadores;

- ✓ Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal, hidrogenada ou gordura trans no preparo de alimentos e a não reutilização de óleo.

- ✓ Poderá ser solicitado pelo nutricionista responsável a substituição do prato principal (carne) do cardápio por outro tipo de carne para pacientes com algum tipo de intolerância/aceitação, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

9. TIPOS DE REFEIÇÕES SERVIDAS:

9.1. PACIENTES:

Dietas modificadas quanto à ***consistência***:

- ✓ Normal;
- ✓ Branda;
- ✓ Leve;
- ✓ Pastosa (líquida-pastosa, purê e especial);

- ✓ Líquida (líquida completa, líquida restrita, líquida fria).

  Quanto às ***patologias ou terapêuticas***: Dietas passíveis de atender às diversidades clínicas de um hospital geral.

SOBRE AS DIETAS INFANTIS:

- ✓ As dietas infantis deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela (SND) do Contratante no Manual de Dietas Hospitalares anexo a este documento, de forma a atender às necessidades individuais do paciente.
- ✓ Deverão ainda ser servidas em marmitex apropriado conforme exigências mínimas de descartáveis, com boa apresentação para estimular a aceitação da criança. As frutas amassadas ou picadas deverão ser ofertadas em copos para sobremesa descritos no item de especificações técnicas.
- ✓ As porções poderão sofrer alterações de quantidade atendendo a necessidade da criança conforme faixa etária e/ou prescrição nutricional.
- ✓ As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- ✓ As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
- ✓ A manteiga deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- ✓ Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos, tortas salgadas e salgados assados ou conforme prescrição nutricional.
- ✓ Os biscoitos poderão ser ofertados no máximo 8 (oito) vezes na semana ou conforme prescrição nutricional.

9.2. ACOMPANHANTES:

Terão direito às refeições pré-estabelecidas no cardápio.

CARDÁPIOS:

PACIENTES

DESJEJUM	***QUANTIDADE***
Café com leite	200 ml (100ml só de leite + 100ml de café)
Açúcar ou adoçante (a escolha)	1 sachê
Pão	1 porção de 50 g
Margarina, Geléia ou doce de fruta	1 sachê diariamente 3x/semana
Frutas variadas (banana, maça, laranja, tangerina, mamão, melão, abacaxi, melancia, etc)	1 porção de 120gr ou 1 und

ALMOÇO/JANTAR	***QUANTIDADE***
Arroz (branco ou integral)	Porcionado conforme dieta
Feijão (preto ou carioca)	Porcionado conforme dieta
Prato Principal (Proteína)	1 porção de 90 g
Salada (cozida, cruas ou folhosa)	1 porção de 100 g (mínimo dois tipos)
Complemento (Legumes, suflês, massas ou tubérculos)	100 g
Frutas variadas (ver incidência semanal de frutas) Sobremesa doce 3x/semana (gelatina, pudim, flan, sagu, frutas em calda)	1 porção de 120gr picada ou 1 und 1 porção de 120gr
Sal e Vinagre, azeite de oliva	1 sachê de cada

LANCHE DA TARDE	***QUANTIDADE***
Café com leite	200 ml (100ml só de leite + 100ml de café)
Pão	1 porção de 50 g
Margarina, Geléia ou doce de fruta (a escolha, quando for pães)	1 sachê
Bolo simples (variados e não industrializados) Substituir o pão 3 vezes por semana	1 porção de 50gr

CEIA	***QUANTIDADE***
Chás variados	200 ML
Biscoito maizena ou água e sal Torradas (Substituir 2 vezes na semana)	4 UNIDADES 4 UNIDADES
Margarina, Geléia ou doce de fruta (a escolha quando for torrada ou bolacha salgada)	1 sachê

10. DETALHAMENTO

10.1. As dietas especiais deverão ser elaboradas conforme o manual de dietas e as especificações técnicas – composição do cardápio e porcionamento do anexo II.

O cardápio mensal das dietas normais e especiais deverá ser disponibilizado com antecedência para a nutricionista da CONTRATANTE e aplicado após sua aprovação.

As dietas deverão ser atendidas somente com prescrição médica ou nutricional expedida e sob autorização da

nutricionista da CONTRATANTE.

10.2. Deverá ser servido sal em sachê de 1g (um grama) para as dietas hipossódicas, quantificada conforme a necessidade de cada paciente.
O pão fornecido no desjejum e lanche da tarde, tanto para paciente e demais comensais, deverá ser alternado no mínimo 3x/semana no tipo ofertado, por exemplo, ser fatiado, de hot dog, tipo caseiro.

10.3. Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser prevista, no mínimo, uma entrega diária para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

10.4. As quantidades de alimentos poderão ser aumentadas em qualquer refeição, quando houver indicação ou prescrição nutricional. Ex: dietas hipercalóricas, crianças, adolescentes, jovens, etc.

10.5. As preparações quentes deverão chegar à unidade hospitalar acima de 60°C até o momento do paciente se alimentar e TODAS deverão ser transportadas, separadamente em carrinho térmicos, para a distribuição.

10.6. No caso do Hospital Municipal Padre Germano Lauck as bebidas quentes (cafés e chás) deverão ser porcionadas no local. A copeira porcionará a bebida do paciente de acordo com a dieta prescrita no local de entrega.

10.8. As garrafas térmicas, deverão estar em perfeito estado de conservação e apresentação, identificada por setor e por tipo de bebidas, devendo ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/horário;

10.9. ISOLAMENTO / IMUNODEPRIMIDOS

- ✓ A dieta corresponde ao padrão prescrito para o paciente;
- ✓ Água mineral em garrafa: mínimo 4 unidades de 500 ml ou 2 de 1 litro (2 litros/dia por pessoa).

10.10. PADRÃO DE FORNECIMENTO DE ÁGUA AOS USUÁRIOS

- ✓ Isolamentos (paciente e acompanhante se houver): Água mineral – mínimo 4 unidades de garrafa de 500 ml ou 2 de 1litro (2 litros/dia por pessoa);
- ✓ Água filtrada – servida em frascos (cedidos pelo HMPGL) para pacientes com via alternativa de alimentação, reposta pela manhã, tarde, noite e sempre que solicitado;
- ✓ Eventualmente, as nutricionistas podem prescrever água mineral para outros pacientes, a serem contabilizados como consumo extra (valor unitário).

10.11. A CONTRATADA deverá programar a entrega da alimentação prevendo atender aos horários descritos abaixo:

✓ ***PACIENTES:***

Horário padrão de entregas das refeições (todos os pacientes e acompanhantes): 08:00h- café da manhã; 11:30h- almoço; 15h- Lanche da tarde; 18:30h- jantar e 20:30h ceia.

Os horários podem ser individualizados ou alterados conforme prescrição ou solicitação através das nutricionistas. Todas estas refeições serão entregues no quarto dos pacientes, por uma copeira.

A solicitação de refeições não programadas de pacientes (por internação recente, liberação de jejum, retorno de exames ou outras causas) poderá ser feita até o horário final da distribuição da refeição (13:30 horas, para almoço, e 21:30 horas, para o jantar), podendo ser atendida com sopa (desde que de acordo com a dieta prescrita). Após este período deverá ser atendida com café com leite ou chá, pão ou bolacha e fruta.

✓ ***ALIMENTAÇÃO DOS ACOMPANHANTES:***

- ✓ Café da manhã- 8:00hs entregue por copeiras no quarto onde o acompanhante está;
- ✓ Almoço: 12:30 às 13:30h- entregues no refeitório com a apresentação do vale refeição (entregue durante o café da manhã);
- ✓ Lanche da tarde – 15hs entregue por copeiras no quarto onde o acompanhante está;
- ✓ Jantar: 20hs às 22:30h- entregues no refeitório com a apresentação do vale refeição (entregue durante o lanche da tarde);
- ✓ Ceia – 20:30hs entregue por copeiras no quarto onde o acompanhante está.

✓ ***ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS:***

Todas as refeições dos colaboradores devem ser realizadas no refeitório, não podendo assim, ter alimentos no local de trabalho, contudo, alguns setores dispõem de copa, onde são autorizados a realizar refeições ali, podendo solicitar a entrega de alimentos (pães, garrafa com café, leite), via memorando interno pelo supervisor do setor. Setores fechados, como Centro Cirúrgico ou outras áreas contaminantes, via de regra recebem as refeições no setor mediante lista ou escala devidamente autorizado pelo supervisor. Podem realizar refeições no refeitório desde que autorizado por sua chefia imediata.

- ✓ Lanche da manhã: 7hs:30min às 08hs:30min;
- ✓ Almoço: 11hs:30min às 13hs:30min;
- ✓ Café da tarde: 15hs:30min às 16hs;
- ✓ Jantar: 20hs: 30min às 22hs:30min;

- ✓ Ceia: 03 às 04h.

Poderá ser solicitada reserva de refeições para plantonistas e servidores que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva deve ser realizada através de lista de solicitação de refeição padrão por escrito ou contato telefônico por chefia imediata ou supervisão do contrato a Contratada, até o horário de término do serviço do refeitório da respectiva refeição, e esta estará à disposição (em unidade armazenadora tipo marmitex) para consumo no refeitório até 1 (uma) hora após a reserva, ou entregue ao setor solicitante conforme solicitação do supervisor do setor.

10.12. *Sobre o serviço de marmitex:*

- ✓ O fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”, é destinado a atender servidores impedidos de ausentar-se de seu setor de trabalho ou visitantes;
- ✓ Quando necessário, deve ser solicitado com antecedência, conforme solicitação padrão da instituição (via tasy), em horário pré-estabelecido, no almoço e jantar, com as quantidades e cardápios padrões pré-estabelecidos no Termo de Referência;
- ✓ O cardápio para a marmitex deverá ser o mesmo servido no refeitório do HMPGL, ou outro no caso de servidores portadores de patologia e/ou restrições alimentares previamente informado a Equipe Fiscalizadora do Contrato;
- ✓ As ‘’marmitex’’ utilizadas deverão ser de isopor com 3 (três) divisórias, em formato retangular e com tampa, já descrito nas exigências mínimas de descartáveis deste Termo de referência;
- ✓ A marmitex deverá ser identificada quando conter as opções previamente informadas na solicitação padrão da instituição;
- ✓ Acompanha o marmitex: kit de talheres descartáveis, contendo neste 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, se necessário colher para sobremesa, um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente, kit de tempero, 1 copo de suco de 200ml e sobremesa do cardápio do dia. O suco pode ser enviado em jarras correspondendo a quantidade de refeições solicitadas. O copeiro fica responsável de fazer o recolhimento do utensílio posteriormente.

10.13. *Análise sensorial:*

- ✓ As preparações dos alimentos produzidos devem ser apresentadas para análise sensorial da Equipe de Fiscalização de Contrato diariamente;
- ✓ A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá exigir a retirada de alimentos dos balcões de distribuição quando estes não estiverem em condições de consumo (situação verificada através de análise sensorial);
- ✓ Preparações reprovadas na análise sensorial da Equipe de Fiscalização de Contrato deverão ser prontamente modificadas e/ou substituídas, conforme orientação da(o) nutricionista avaliador(a) do HMPGL ou Equipe de Fiscalização de Contrato;

- ✓ A qualidade das preparações aprovadas após a análise sensorial da Equipe de Fiscalização de Contrato deve ser mantida durante todo o período de distribuição de refeições no hospital, do primeiro ao último usuário.

10.14. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS DOS COLABORADORES/ ACOMPANHANTES

DESJEJUM	***QUANTIDADE***
Café com leite	200 ml (100ml só de leite + 100ml de café)
Pão	1 porção de 50 g
Margarina, Geléia ou doce de fruta	1 sachê diariamente 2x/semana
Frutas variadas (banana, maça, laranja, tangerina) 2x/semana Salada de frutas (mínimo 4 tipos de frutas)	1 und ou 120gr salada de fruta

LANCHE DA TARDE	***QUANTIDADE***
Café com leite	200 ml (100ml só de leite + 100ml de café)
Pão	1 porção de 50 g
Margarina, Geléia ou doce de fruta (a escolha)	1 sachê diariamente

ALMOÇO/JANTAR	***QUANTIDADE***
Arroz Branco	Livre
Feijão (preto ou de cor)	Livre
Prato Principal	1 porção de mín. 120gr
Salada (cozidas, cruas e folhosas)	Livre (3 variedades)
Complemento (massas, farofas, tortas, suflês, etc)	Livre
Complemento (Legumes Refogados)	Livre
Sobremesa doce ou fruta (alternado)	1 und ou porção de mínimo 120g
Suco ou água	200ml
Temperos	Sal, Azeite e Vinagre

CEIA	*QUANTIDADE*
Chás variados/ Café com leite	200 ML (100ml só de leite + 100ml de café)
Pão	1 porção de 50 g
Margarina, Geléia ou doce de fruta (a escolher)	1 sachê diariamente

OBS:

- ✓ A oferta de geleia de frutas deverá ser durante todo o período de distribuição do café da manhã;
- ✓ O cardápio semanal deve alternar os sabores de geleia de frutas a fim de evitar a monotonia na composição do café da manhã;
- ✓ O cardápio semanal deve alternar a utilização de frutas a fim de evitar a monotonia na composição das refeições. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta do café da manhã nas demais refeições (almoço e jantar) no mesmo dia. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta mais do que 3 vezes na mesma semana, na mesma refeição, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

10.15. VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE CARNES E SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES

Tipo	**Especificação carne/corte**	**Preparação**	**Frequência por refeição**
Bovina sem osso	Coxão duro (resfriado)	Carne moída refogada	2x/mês
		Lasanha à bolonhesa	1x/mês
		Almôndegas ou porpetas ao molho sugo, branco, acebolada	1x/mês
	Músculo sem osso	Carne de panela	2x/mês

		Carne com mandioca	1x/mês
	Coxão mole (resfriado)	Bife acebolado	3 vezes/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana durante o mês)
		Bife de panela	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)
		Strogonoff (iscas)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Coxão mole/patinho (refrigerada ou congelada)	Iscas grelhadas aceboladas com molho shoyo	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Lagarto	Assado	
Frango com osso	Sobrecoxa assada (congelado)	Assada	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
	Sobrecoxa assada ao molho vinagrete		1 vez/mês (segunda a domingo,

	(congelado)	Assada	intercalando os dias da semana)
Frango sem osso	Sassami (congelado)	Com molho (opções: mostarda, branco, ao sugo, curry, entre outros ofertados de forma intercalada)	4 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e intercalando entre as preparações com sassami).
		Fricassê ou Strogonoff	2 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
		Frango xadrez	1 vez/mês (segunda a sextafeira, intercalando os dias da semana)
	Peito (resfriado ou congelado)	Lasanha	1x vez/mês (segunda a sextafeira, intercalando os dias da semana)
Suíno sem osso	Lombo (congelado)	Assado (fatiado)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
		Bife suíno acebolado	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
	Pernil (resfriado ou congelado)	Grelhado	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)

Filé de peixe	Filé de merluza, filé de tilápia (congelado IQF)	Frito (à milanesa)	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)
		Ao molho branco	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)
		Merluza à portuguesa	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)

- A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
- O prato principal bem como a opção de proteína deverá estar disponível até o término da distribuição das refeições para servidores e acompanhantes (almoço e jantar).
- Deve ser considerado o mesmo per capita para proteína em preparações como panquecas, lasanhas, almôndegas (não industrializada), quibes e afins. Os ensopados ou pratos que contenham mandioca ou batatas também serão fiscalizados para que o comensal tenha a garantia da quantidade de proteína estabelecida e determinada no contrato.
- O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, não levando em consideração o caldo ou molho da preparação. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g.

10.16. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CARDÁPIO DAS SALADAS

✓ Três variedades de saladas devem ser ofertadas em cada refeição conforme sugestão a seguir:

Tipo/Composição	***Frequência***
Salada de folhosos com ou sem complementos: Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, radite, couve chinesa, mix de folhas verdes com ou sem frutas ou outra opção correspondente desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	Diariamente
Salada crua com ou sem complementos: tomate em rodelas com cebola, tomate picado com pepino, cenoura ralada com milho ou ervas, beterraba ralada com ervilha ou ervas, repolho roxo, repolho verde, abobrinha ralada.	Diariamente

Legumes cozidos: abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, vagem ou outra opção correspondente desde que aprovado pela CONTRATANTE.	4x na semana, sem repetição na mesma semana e máximo 4x mensal mesmo legume ou preparação.
Saladas elaboradas: salpicão de legumes, caponata, brócolis ou couve flor, grão de bico com tomate, cenoura com vagem, trigo ou soja em grãos com pimentões coloridos, pepino agridoce, tabule. feijão branco com tomate, salada crua de abobrinha com tomate e gergelim.	3x na semana, sem repetição na mesma semana e máximo 2x mensal mesma preparação.

11. FORNECER COMO OPÇÕES

11.1. Disponibilizar ovos ou omeletes, diariamente para aqueles que não comem carnes ou a opção de proteína estabelecida no cardápio (carne de porco, por exemplo).

11.2. Ovos e embutidos (linguiça, por exemplo) não deverão ser servidos como prato principal, tanto nas dietas como para servidores e/ou funcionários e acompanhante.

11.3. Sempre que houver doce como sobremesa, deverá ser servida uma fruta como opção.

- ✓ **OBSERVAÇÃO:** Flan, pudim, gelatina ou similar poderá ser diet quando for solicitado, sem alteração do preço da alimentação normal;
- ✓ Oferecer fruta (dentro da gramagem prevista em edital) sempre que a sobremesa for doce.

Os doces como canjica, arroz doce, pavês, devem ser, preferencialmente, com leite.
Limita-se a frequência do doce industrializado para 1x/mês.

11.4. Fornecer azeite de oliva (não sendo permitido o uso de óleo composto), vinagre (alternar entre tinto e branco) e limão em fatias no balcão, o sal em sachê e palitos de dente embalados individualmente.

11.5. Deverá ser fornecido para utilização dos servidores e acompanhantes, sal (almoço e jantar), açúcar e adoçante (desjejum, lanche e ceia) em sachê (5gr) no balcão de distribuição das refeições.

11.6. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis (pazinha) para café.

11.7. Os líquidos quentes deverão ser fornecidos 02 vezes ao dia, ou conforme solicitação da CONTRATANTE

para os setores administrativos.

11.8. As garrafas térmicas, deverão estar em perfeito estado de conservação e apresentação, identificada por setor e por tipo de bebida, devendo ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/horário.

11.9. Utilizar a tabela abaixo como parâmetro para uso de condimentos:

Condimentos e outros	No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes médias per capita de temperos ou condimentos: • Sal refinado, iodado, com baixa umidade: 5g • Alho: 1g • Extrato de tomate: 1g • Cebola: 8g • Tomate: 10g • Vinagre de vinho ou suco de limão: 5ml • Salsa, cebolinha e outros Q.S. • Óleo (soja, milho, arroz, girassol) para cocção Q.S. • Azeite de oliva para tempero Q.S. • Carnes salgadas para tempero do feijão: 5% • Sal refinado, iodado, em embalagens de 1g Q.S. • Ervas aromáticas e outros temperos como alecrim, óregano, açafrão da terra, curry, tomilho, páprica Q.S. ***Não utilizar temperos industrializados.***

12. OBRIGAÇÕES EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

- ✓ Na impossibilidade de produzir refeições na Unidade da CONTRATANTE, por força de situações de emergência, calamidade pública ou ainda perante a necessidade de realização de obras ou reformas nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética responsabilizar-se pela produção e transporte das refeições, assegurando a continuidade e qualidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência, sem ônus para a CONTRATANTE;
- ✓ No caso de fornecimento de Refeições Transportadas, a produção deverá ser realizada em cozinha industrial com alvará de localização e de Autorização Sanitária Local;
- ✓ Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações

emergenciais, tais como: falta de água ou contaminação da mesma, energia elétrica/gás e vapor, quebra de equipamentos, faltas de funcionários, greves em geral, dedetização e outros, assegurando a continuidade e qualidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

- ✓ Em casos especiais, quando informado pela CONTRATANTE, onde houver necessidade de aplicação do Plano de Contingência da Unidade, a CONTRATADA deverá seguir as orientações da CONTRATANTE;
- ✓ Responsabilizar-se pelo fluxo de atendimento de seus funcionários em caso de acidente de trabalho no estabelecimento da CONTRATANTE.

ANEXO I

MANUAL DE DIETAS

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Este manual tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas no Hospital Municipal Padre Germano Lauck, além de informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura,

as indicações e as características de cada dieta padronizada, possibilitando a melhoria da qualidade do serviço.

O Serviço de Nutrição é norteado pelas informações registradas no prontuário do paciente juntamente com outros dados que são relevantes para a realização da avaliação nutricional, plano alimentar e orientação ao paciente, tais como: a identificação, o histórico, o diagnóstico provisório ou definitivo, os dados clínicos, antropométricos e laboratoriais.

As prescrições dietéticas são elaboradas pelo nutricionista clínico após a prescrição médica que são atualizadas diariamente, conforme demanda do serviço. A prescrição dietética baseia-se no diagnóstico nutricional do paciente, levando-se em conta a patologia, condições clínicas, além de fatores como idade, dentição, funcionalidade do trato gastrointestinal entre outras especificidades. As condutas dietéticas e evoluções nutricionais são registradas, no prontuário eletrônico do paciente via TASY ao longo do dia, conforme necessidade de atualização.

A empresa terceirizada do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), tem acesso direto através do TASY aos mapas de refeição (apenas modo leitura) que devem ser impressos e/ou visualizados diariamente a cada horário de refeição. A partir do sistema também podem ser geradas as etiquetas de identificação das refeições (informatizadas), para a distribuição das mesmas, contemplando as prescrições realizadas pelos nutricionistas clínicos ou a prescrição médica.

As etiquetas de identificação possuem as seguintes informações: setor, número do leito, nome do paciente, número do prontuário, código de barras para leitura e confirmação da entrega, além da prescrição dietética incluindo preferências e aversões alimentares ou a prescrição médica da dieta (na ausência da prescrição dietética). As etiquetas deverão ser impressas pela contratada e fixadas pelos funcionários do SND nos recipientes das refeições antes da saída para distribuição.

Salienta-se que os médicos devem indicar a via e o tipo de alimentação, o nutricionista realiza a prescrição nutricional indicada para o paciente, uma vez que, o planejamento, a análise, a supervisão e a avaliação de dietas é atividade privativa do nutricionista, segundo a Lei Federal nº 8234, de 17 de setembro de 1991. Na ausência da prescrição do nutricionista clínico na instituição, o enfermeiro ou técnico de enfermagem responsável pelo paciente, pode solicitar a refeição de acordo com a prescrição médica.

A prescrição deve fornecer todas as informações quanto à:

- ✓ ***Via de alimentação***: (via oral, via enteral, via parenteral).

- ✓ ***Consistência da dieta:***
- ✓ Liquida restrita;
- ✓ Liquida completa;
- ✓ Líquida Fria;
- ✓ Liquida pastosa;
- ✓ Pastosa (purê ou especial);
- ✓ Branda;

- ✓ Leve;
- ✓ Geral (ou livre).

- ✓ ***Patologia e/ou modificações na composição:***
- ✓ Dieta infantil;
- ✓ Dietas Para Alergias E Intolerâncias Alimentares (Dieta De Exclusão)
- ✓ Dieta Sem Penicilina E Sem Fungos;
- ✓ Dieta Sem Leveduras;
- ✓ Dietas Sem Salicilatos E Sem Tartrazina
- ✓ Dieta Rica Em Fibras;
- ✓ Dieta Com Resíduo Mínimo Ou “Sem Resíduo” (Pobre Em Fibras)
- ✓ Dieta Para Controle De Oxalato;
- ✓ Dieta Para Controle De Purina;
- ✓ Dieta Com Cinzas Ácidas E Alcalinas
- ✓ Dieta Para Úlcera Gástrica;
- ✓ Dieta Para Diarreia
- ✓ Dieta Obstipante
- ✓ Dietas Para Ostomizados;
- ✓ Dietas Para Doenças Do Sistema Nervoso
- ✓ Diabetes Melito;
- ✓ Dietas Para Exames;
- ✓ Dieta Para Insuficiência Hepática
- ✓ Dieta Para Pós Transplante Hepático;
- ✓ Dieta Para Nefropatias: Tratamento Conservador
- ✓ Dieta Para Nefropatias: Hemodiálise;
- ✓ Dieta Para Aids (Síndrome Da Imunodeficiência Adquirida);
- ✓ Dieta Para Câncer;
- ✓ Dieta Para DPOC (Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica)
- ✓ Dieta Para Queimaduras.
- ✓ **Restrições e/ou adições**

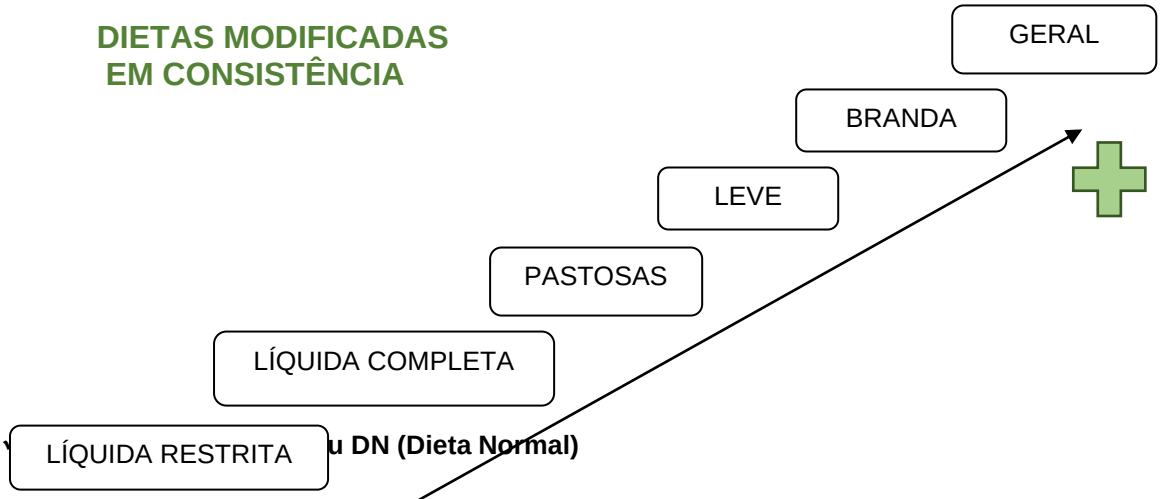
Poderá haver a combinação entre duas ou mais dietas especiais.

Exemplo

Via	***Consistência***	***Composição***	***Adição/restrição***
Dieta via oral	Geral	Para diabetes	Rica em fibras

✓ **DIETAS**

DIETAS MODIFICADAS EM CONSISTÊNCIA



✓ **u DN (Dieta Normal)**

OBJETIVO:	Manter o estado nutricional dos pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.
INDICAÇÃO:	Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que representam funções de mastigação e grastrointestinais
CARACTERÍSTICAS:	Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoproteica, normolipidica, balanceada e completa.

Alimen s em gorduras, hortaliças e frutas frésca eixes magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

Alimentos evitados: Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas ricos em gorduras e açúcar; hortaliças e frutas, enlatadas com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar respectivamente; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Café com leite, pão com margarina, melão picado;
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife acebolado, salada crua (alface e tomate), batata doce refogada + flan de baunilha;
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite, pão de leite com margarida;
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, frango ao molho com milho, seleta de legumes, almeirão com gergelim, 1 banana;
- ✓ Ceia: Chá mate e torrada com doce de goiaba.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

- ✓ **Dieta Branda**

OBJETIVO:	Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão.
INDICAÇÃO:	Para crianças e idosos com alterações e/ou orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal.
CARACTERÍSTICAS:	Normoglicídica, normoproteica, normolipidica, balanceada e completa, consistência branda, 5 a 6 refeições diárias, tempo indeterminado, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, modificados por cocção e/ou subdivisão.

Alimentos permitidos: [illegible] cozidas com molho, desfiadas, moídas, ovo cozido ou mexido, frutas (sucos, em compota, assadas ou bem maduras, sem casca); bebidas lácteas, iogurte, torradas, biscoitos, pães macios, bolo simples, sopas, purês, gelatinas, manjar, pudim, geléias, mel, óleos vegetais, margarinas, gordura somente para cocção, não para frituras.

Alimentos evitados: pães integrais ou duros, frutas secas, carnes duras, com crostas assadas crocantes, empanados, ovos fritos, bacon, azeitona, catchup, mostarda, molhos cremosos, maionese, doces muito concentrados em açúcar, alimento muito rico em gordura (croissant, bolo recheado e com cobertura, folhados, amanteigados), frituras, enlatados com sal e óleo, conserva com calda de açúcar, iogurte e queijos muito gordos, salame, mortadela, presunto com gordura, carnes enlatadas, etc.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: café com leite e pão de leite com doce de fruta + mamão picado;
- ✓ Almoço: Arroz papa, caldo de feijão, seleta de legumes refogados, purê de batata e carne desfiada ao molho + flan de baunilha;
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite com bolo de milho;
- ✓ Jantar: Arroz papa, caldo de feijão, polenta cremosa, carne moída, legumes refogados + melão picado;
- ✓ Ceia: Chá de camomila, bolacha salgada com doce.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

- ✓ **Dietas em consistência pastosa**

OBJETIVO:	Proporcionar alimentos que não são precisam de muita mastigação e que sejam fáceis de deglutir.

INDICAÇÃO:	Pacientes com inflamação, ulcerações ou transtorno estruturais e/ou motores da cavidade oral ou esôfago, no pós operatório de intervenções cirúrgicas do esôfago e estômago, depois da irradiação oral ou na faringe, pacientes em desmame de via
CARACTERÍSTICAS:	Normoglicídica, normoproteica, normolipidica, balanceada e completa, consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos. Deve-se variar na apresentação, estimulando a aceitação.

Alimentos li milho, aveia, creme de arroz. Alimentos ser

Alimentos evitados: pães integrais ou duros, frutas secas, carnes duras, com crostas assadas crocantes, empanados, ovos fritos, bacon, azeitona, catchup, mostarda, molhos cremosos, maionese, doces muito concentrados em açúcar, alimento muito rico em gordura (croissant, bolo recheado e com cobertura, folhados, amanteigados), frituras, enlatados com sal e óleo, conserva com calda de açúcar, iogurte e queijos muito gordos, salame, mortadela, presunto com gordura, carnes enlatadas, etc.

- Essas dietas estão sujeitas às orientações do Serviço de Fonoaudiologia do HMPGL, podendo serem atualizadas sempre que necessário ou quando o supervisor do setor solicitar.

✓ **Dieta líquida pastosa**

É uma dieta de consistência pastosa homogênea fina, ou seja, SEM grumos, com volume de 250ml a 400ml por refeição, pode ser prescrita por tempo indeterminado, de 5 a 6 refeições diárias.

Exemplo de cardápio:

✓ Café da manhã: Vitamina de abacate;
✓ Refeições principais: Sopa de legumes com carne, liquidificada;
✓ Lanche da tarde: Vitamina de mamão;
✓ Ceia: Mingau de farinha láctea.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

✓ **Dieta Em Purê**

É uma dieta de consistência pastosa homogênea, **engrossada**, sem necessidade de separar sabores, com volume de 250ml a 400ml por refeição, pode ser prescrita por tempo indeterminado, de 5 a 6 refeições diárias.

Exemplo de cardápio:

✓ Café da manhã: Mingau de mucilon;

- ✓ Refeições principais: Sopa de carne com macarrão liquidificada;
- ✓ Lanche da tarde: Vitamina de abacate;
- ✓ Ceia: Papinha de bolacha (homogêneo).

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

- ✓ **Dieta Pastosa especial**

É uma dieta que mantem a consistência pastosa homogênea, com os alimentos do cardápio servidos **separadamente**, voltado a recuperação do paladar do paciente.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Mingau de amido de milho + mamão amassado;
- ✓ Refeições principais: Purê de batata, feijão com caldo triturado, purê de abóbora e uma porção de carne liquidificada;
- ✓ Lanche da tarde: Vitamina de abacate cremosa;
- ✓ Ceia: Mingau de mucilon + banana amassada.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

- **Conforme serviço de Fonoaudiologia do HMPGL não é recomendado utilizar arroz como fonte de carboidratos nesta dieta, portanto recomenda-se utilizar outras opções de alimentos deste grupo alimentar.**

- ✓ **Dieta Leve**

Alimentos permitidos: normalmente composto por sopa cremosa, canjas, sopa de legumes ou macarrão, bebidas não alcoólicas, carne magra, de qualquer tipo, moída, desfiada ou em pedaços pequenos, leite magro, queijo cremoso, iogurte, coalhada, frutas amassadas ou tenras sem casca, gelatina, pudim, sorvetes, pouco açúcar, mel, doce de fruta cremosa, mingaus, condimentos suaves, torradas, biscoitos, bolachas, purê de vegetais ou sopa, purê de frutas, ou fruta cozida.

Alimentos evitados: pães integrais ou duros, biscoitos amanteigados ou recheados, pastelaria, cereais empanados, ovos fritos, bacon, azeitona, coco, catchup, mostarda, molhos cremosos, maionese, doces muito concentrados em açúcar com cobertura de chantilly.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Mingau de aveia com banana picada
- ✓ Almoço: Canja + fruta cozida;
- ✓ Lanche da tarde: Suco de fruta + bolo simples;
- ✓ Jantar: Sopa de legumes com carne moída e macarrão + flan de baunilha;

- ✓ Ceia: Chá de camomila + torrada com geléia de fruta.

ATENÇÃO: *esta dieta costuma ser insuficiente em calorias e nutrientes essenciais, por isso não deve ser usada por longo período. Portanto as preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.*

- ✓ **Dieta Líquida Completa**

OBJETIVO:	Fornecer uma dieta para pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos.
INDICAÇÃO:	Para pacientes que apresentam alterações na mastigação, deglutição, digestão ou disfagias, com anorexia, que estão preparando para exames ou em pós operatório; em casos de
CARACTERÍSTICAS:	Hipocalórica, hipolipidica, hipoproteica, hipoglicídica, consistência líquida com volume de 200 a 300ml por refeições; de 3 em 3 horas. É insuficiente em calorias e nutrientes essenciais, por isto não deve ser usada por longos períodos.

Alimentos permitidos: leite, chá (erv sumo de leite, preferindo o desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, queijos macios, mingaus com cereais refinados, sopas de legumes, de cereais ou canja liquidificada; sucos de fruta coados; gelatina líquida; pudim, flan, manjar, suplementos orais com elevado conteúdo calórico (conforme patologia).

Alimentos evitados: produtos integrais, farelos ou sementes, hortaliças cruas, frutas inteiras, queijos ricos em gordura, carnes gordas, embutidos.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Mingau de farinha de arroz (1 porção de leite);
- ✓ Colação: Suco de laranja coado;
- ✓ Almoço: Sopa de hortaliças e frango (liquidificada e coada) + pudim;
- ✓ Lanche da tarde: leite com suplemento nutricional industrializado em pó;
- ✓ Jantar: Sopa de hortaliças e carne + pudim de baunilha;
- ✓ Ceia: Leite com achocolatado.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

- ✓ **Dieta Líquida restrita/clara**

OBJETIVO:	Hidratar e nutrir os tecidos, repousar o trato gastrointestinal e amenizar a sintomatologia.

INDICAÇÃO:	Preparo e pós operatório do trato gastrointestinal, após uso de dia intravenosa, infecções graves e diarreia aguda, antes ou depois de procedimentos de diagnósticos.
CARACTERÍSTICAS:	Hipocalórica, nutricionalmente inadequada, consistência líquida, com volume de 200 a 300ml por refeições de três em três horas, reduzida em resíduos gastrointestinais.

ATENÇÃO: *Quando solicitado líq* *Leite também nesta dieta é restrito.*

Alimentos permitidos: Caldos de hortaliças e carnes sem gordura coados, pouco sal, chá com açúcar, suco de fruta claros e não ácidos coados, gelatinas, mel, gorduras sem excesso, suplementos orais com elevado teor calórico (conforme patologia).

Alimentos evitados: produtos integrais, farelos ou sementes, hortaliças cruas, frutas inteiras ou que não produzam sucos claros, queijos ricos em gordura, carnes gordas, ovos, oleaginosas, embutidos.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Chá de erva cidreira adoçado;
- ✓ Colação: Água de coco;
- ✓ Almoço: Caldo de frango e gelatina;
- ✓ Lanche da tarde: Suco de laranja coado;
- ✓ Jantar: Caldo de carne com hortaliças e gelatina;
- ✓ Ceia: Chá mate.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

- ✓ **Líquida Fria**

OBJETIVO:	Hidratar e nutrir os tecidos com temperatura e consistência adequada a condição clínica.
INDICAÇÃO:	Utilizado por períodos curtos no pós-operatório de cirurgias de garganta, boca e nariz. Composta em parte por leite de vaca.

CARACTERÍSTICAS:	A dieta é composta por líquidos gelados, incluindo compostos lácteos e fibras. Hipocalórica/hiperglicídica/ normoprotéica/normolipídica. Consistência líquida com volume de 200-500 ml por refeição

Alimentos permitidos: Caldos de hortaliças e carnes sem gordura coados ou batidos, chá com açúcar, suco de frutas, gelatinas, mel, picolés, sorvetes, gorduras sem excesso, suplementos orais com elevado teor calórico (conforme nutricionista).
Alimentos evitados: alimentos sólidos.

Exemplo de cardápio:

- ✓ Café da manhã: Vitamina de frutas mais ralo;
- ✓ Colação: Suco de frutas frio a gelado;
- ✓ Almoço: Caldo de frango frio e gelatina;
- ✓ Lanche da tarde: Iogurte;
- ✓ Jantar: Caldo de carne com hortaliças e picolé de frutas;
- ✓ Ceia: Achocolatado frio.

OBS: As preparações poderão ser acrescidas de módulo de nutrientes conforme solicitação da nutricionista.

DIETAS CONFORME PATOLOGIAS OU TERAPÊUTICAS

Dieta infantil (<1 ano)

As dietas a seguir estão embasadas no Guia Alimentar Para Crianças Brasileira Menores de 2 anos, com o intuito de promover a segurança alimentar e nutricional.

Indicações: Crianças a termo ou prematuras com idade corrigida de 6 a 12 meses, composta por alimentos recomendados para a introdução alimentar, segundo Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos (BRASIL, 2010);

Características: Dieta para introdução de alimentos, composta por papas de frutas e papas de legumes, amassados (nunca liquidificados), isenta de leite e derivados, mel. Evitar alimentos ricos em açúcar, frituras, enlatados. Normocalórica/ normoglicídica/ normoprotéica/ normolipídica.

- **Exemplo de cardápio para crianças aos 6 meses de idade:**

✓ Café da manhã: leite materno ou fórmula prescrita;

✓ Lanche da manhã: leite materno e banana amassada

- ✓ Almoço: Batata doce amassada, feijão amassado com caldo, cenoura amassada, frango em pequenos pedaços ao molho de tomate natural;
- ✓ Lanche da tarde: leite materno ou fórmula prescrita + mamão amassado
- ✓ Jantar: leite materno ou fórmula prescrita
- ✓ Ceia: leite materno ou fórmula prescrita

- **Exemplo de cardápio para crianças aos 7-11 meses de idade:**

- ✓ Café da manhã: leite materno ou fórmula prescrita;
- ✓ Lanche da manhã: leite materno e banana amassada;
- ✓ Almoço: Batata doce amassada, feijão amassado com caldo, cenoura amassada, frango em pequenos pedaços ao molho de tomate natural;
- ✓ Lanche da tarde: leite materno ou fórmula prescrita + mamão amassado;
- ✓ Jantar: Arroz papa, ervilhas bem amolecidas, beterraba cozida raspada, ovos cozidos esmagados;
- ✓ Ceia: leite materno ou fórmula prescrita;

Dieta Pediatria (1-6 anos)

Indicações: fornecer dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, sem que haja desperdício e/ ou sobrecarga;

Características: composta pelos mesmos alimentos da dieta normal, porém com quantidades menores, ou seja, seguindo as recomendações nutricionais para a idade superior do grupo pré-escolar, que é 6 (seis) anos. Dieta com valor energético total de 1600 kcal (tendo como parâmetro para o cálculo da necessidade energética a FAO/ OMS –2004 (kcal/kg de peso, utilizando o peso/ idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007); A dieta para crianças de 1 a 2 anos segue critérios do guia alimentar supracitado, demonstrado no exemplo de cardápio, devem conter valor energético total de 800 kcal (média para crianças de 1 ano) e 1200 kcal (média para crianças de 2 anos).

As dietas acima citadas podem ainda ter uma ou mais alterações de nutrientes e/ou preparações conforme nutricionista solicitar.

- **Exemplo de cardápio para crianças de 1 a 2 anos de idade:**

- ✓ Café da manhã: leite materno ou fórmula prescrita + 1 mini pão de leite
- ✓ Lanche da manhã: leite materno (se amamentado) + banana;
- ✓ Almoço: Arroz com cenoura, feijão, frango ao molho com milho, salada de tomate e alface, mamão em cubos;
- ✓ Lanche da tarde: leite materno (se amamentado) + melancia picada
- ✓ Jantar: Sopa de lentilhas com carne moída;
- ✓ Ceia: leite materno ou fórmula prescrita;

- **Exemplo de cardápio para crianças acima de 2 anos de idade:**

- ✓ Café da manhã: Café com leite + pão de leite + 1 fruta

- ✓ Almoço: Arroz, feijão, coxinha da asa assada com batata, abóbora com milho refogado, salada de alface com cenoura ralada + gelatina de morango
- ✓ Lanche da tarde: Suco de frutas + solo simples
- ✓ Jantar: Macarrão ao sugo, carne moída com ervilhas, beterraba cozida em palitos com tomate + mamão picado;
- ✓ Ceia: Achocolatado + torrada

Dietas Para Alergias e Intolerâncias Alimentares (dieta de exclusão)

A alergia alimentar consiste numa relação imunológica anormal, em que o sistema imune do organismo reage exageradamente frente à algum alimento considerado inofensivo.

Objetivo: Excluir alimentos específicos da dieta diária do paciente, que produz alguma intercorrência clínica. Pode ser chamada: Dieta com irritantes comuns omitidos (ICO).

Indicação: Urticária crônica, desconfortos gatrointestinais, intolarância ou má digestão de lactose, doença celíaca, intolarâcia ou sensibilidade ao glútren.

Características: Dieta com restrição total do componente determinante da reação fisiopatológica, que pode ser o glúten, lactose ou leite. Deve nutricionalmente adequada, completa e harmoniosa.

Alimentos permitidos: os mesmos de uma dieta geral excluído do componente alérgeno.

Alimentos evitados se alergia ou intolerância a lactose: lacticínios que contenham lactose na sua composição: leite de vaca, iogurtes e queijos, purês, sobremesas, farinhas lácteas, molho branco ou outros à base de leite com lactose.

Alimentos evitados se alergia a leite de vaca, produtos que contenham leite de vaca em sua composição: leite, iogurte, queijos, purês, sobremesas, farinhas lácteas, molho branco ou qualquer preparação que contenha leite de vaca.

Alimentos evitados se alergia ou sensibilidade à glúten: alimentos que contenham cevada, centeio, aveia não isenta de glúten e trigo e derivados; bebidas maltadas: cerveja, ovomaltine; pão, bolachas, bolos, cereais, espaguete (exceto se feitos com farinha sem glúten); alimentos processados com amido: salsichas, queijos processados, gelados; alimentos com espessantes à base de amido.

Outros alimentos que podem ser considerados na dieta de exclusão: amendoim, creme de amendoim, ovo, peixes, molusco, crustáceos, todos os tipos de castanhas, nozes.

Exemplo de cardápio para intolerante a lactose:

- ✓ Café da manhã: Café com leite sem lactose + pão francês com azeite de oliva ou margarina sem leite + fruta;
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, batata doce refogada, salada crua (alface, tomate), gelatina;
- ✓ Lanche da tarde: Café com leite sem lactose, pão francês com doce;
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, seleta de legumes cozidos, frango ao molho com milho, 1 banana;

- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce sem leite.

Exemplo de cardápio para alergia ao leite de vaca:

- ✓ Café da manhã: Suco de laranja, pão francês com ovos mexidos, melão picado;
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, batata doce refogada, salada crua (alface, tomate), gelatina;
- ✓ Lanche da tarde: Suco de soja tipo addes, pão francês com doce;
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, seleta de legumes cozidos, frango ao molho com milho, 1 banana;
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce sem leite e derivados.

Exemplo de cardápio para alergia ou sensibilidade ao glúten:

- ✓ Café da manhã: Suco de laranja, pão sem glúten com ovos mexidos, melão picado;
- ✓ Almoço: Arroz, feijão carioca, bife assado, batata doce refogada, salada crua (alface, tomate), gelatina;
- ✓ Lanche da tarde: Suco de soja tipo addes, pão sem glúten com doce;
- ✓ Jantar: Arroz, feijão, seleta de legumes cozidos, frango ao molho com milho, 1 banana;
- ✓ Ceia: Chá mate e biscoito doce sem glúten.

ATENÇÃO:

TODOS OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS DEVEM SER LIDOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ PRODUTOS LÁCTEOS (CASEÍNA, LACTOALBUMINA), E DEMAIS COMPONENTES QUE SE DESEJA EXCLUIR.

DEVER SER INFORMADO AO PRESTADOR DE SERVIÇO PELO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL/PRESCRITOR QUAL O AGENTE ALERGÊNICO A FIM DE DESTINAR A ALIMENTAÇÃO ADEQUADAA CADA CASO.

Dieta sem Penicilina e sem Fungos

Objetivo: Excluir todos os produtos fermentados.

Indicação: urticária crônica e hipersensibilidade aguda.

Características: Dieta com restrição de alimentos usados como substrato para crescimento de fungos.

Alimentos permitidos: café, refrigerantes, leite de soja, carne de aves, peixes, margarina, óleo, amido e seus derivados, feitos com soja, todos os tipos de vegetais.

Alimentos evitados: todos os tipos de leite, produtos de panificação feitos com leite, frutas secas, cogumelos, queijos, cremes azedos, leitelho, bacon, presunto, linguiça, chá, geléia, mel, gelatina, condimentos com produtos lácteos, vinhos, bebidas alcóolicas, destiladas, qualquer produto com amendoim.

Observação: se a dieta tiver que ser usada por muito tempo, devem ser suplementados riboflavina e cálcio.

TODOS OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS DEVEM SER LIDOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ PRODUTOS LÁCTEOS (CASEÍNA, LACTOALBUMINA)

Dieta Sem Leveduras

Objetivo: Nesta dieta são eliminadas as fontes de leveduras e fungos semelhantes a leveduras. É necessário dar suplementos do Complexo B.
Indicação de uso: urticária crônica.
Observação: esta dieta só deverá ser indicada depois que testes cutâneos com *Cândida albicans* derem resposta positiva.
Alimentos permitidos: café, chá de folhas, refrigerante, sucos de frutas, Peixe, aves, bovinos e ovos, margarina, banha, manteiga, leite de todos os tipos exceto os fermentados, farinha de arroz, batata, soja, trigo, centeio e seus produtos preparados com fermento químico, fécula de milho, araruta, fécula de mandioca, vegetais todos "in natura", frutas todas e seus sucos frescos, caldo de legumes, sopas cremosas não industrializadas, merengues, gelatinas, mingau, pudim, bolos e biscoitos preparados com fermento químico, mel, açúcar, marmelada, chocolate puro, coco em fruta
Alimentos evitados: chá preto, cerveja de raízes, limonada com gengibre, frios, queijos curados ou processados, queijo fresco, hambúrguer, produtos com carne processada (torta de carne, carne empanada, patê de carne, croquetes, caldo de carne, creme de leite, requeijão, molhos para salada com queijo, iogurte, leite maltado, pão, bolo, biscoitos waffes, cereais que contenham malte, farinhas enriquecidas com leveduras, ou massas com fermento, cogumelos, picles, chucrute, frutas secas, ou recheio de doces com frutas cristalizadas, sopas comerciais, vinagre, catchup, mostarda, molho de soja, vinho, molhos preparados com fermento biológico.
OBS: ler atentamente todos os rótulos e evitar alimentos que contenham fermento ou substância que possa ser derivada do mesmo.

Dietas Sem Salicilatos E Sem Tartrazina

Objetivo: Minimizar a ingestão de tartrazina e salicilatos em indivíduos comprovadamente sensíveis.
Tartrazina- amarelo nº 5- corado usado em alimentos, drogas e cosméticos.
Salicilato- aparece principalmente nas frutas, em alguns medicamentos e aditivos com sabor de menta e alguns cosméticos.
Indicação de uso: urticária crônica, asma persistente.
Alimentos que contém tartrazina:

- ✓ Bebidas carbonadas (refrigerantes);
- ✓ Salsichas, alimentos com sabor de queijo, creme de leite, iogurte, chocolate, cacau instantâneo;
- ✓ Cereais mistos, bolachas e macarrão instantâneo, sopas comerciais, pão com gengibre, pudins comerciais, cremes de confeitaria, gelatina, melado e sorvetes de creme.

Alimentos que contém salicilatos:

- ✓ Chá, cerveja
- ✓ Carne a vinagrete, molhos para salada, maionese, abacate, azeitonas;
- ✓ Batata, pepino, pimenta verde, tomates;
- ✓ Maçã, cidra, damasco, amora, cereja, groselha, pêssego, passas, ameixa.

Prescrição: Dieta sem salicilato e sem tartrazina.

Dieta Rica Em Fibras

Indicações:

- ✓ Tratamento de obstipação intestinal;
- ✓ Doença diverticular;
- ✓ Síndrome do cólon irritável.

Considera-se uma dieta rica em fibras quando esta contém em torno de 30g de fibra dietética, ainda não foram estabelecidos níveis ótimos de ingestão de fibras por dia.

Alimentos recomendados:

- ✓ Verduras e frutas cruas, desidratadas ou cozidas;
- ✓ Pães, cereais integrais, feijões, ervilhas, lentilhas, soja;
- ✓ 15 a 30g de farelo diário (2 colheres de sopa).

Prescrição: Dieta rica em fibras.

Dieta Com Resíduo Mínimo Ou "Sem Resíduo" (pobre em fibras)

Consiste em oferecer alimentos pobres em fibra crua e diminuir o bolo fecal. Esta dieta deve ser usada por períodos curtos por ser inadequada em nutrientes.

Indicação de uso: Pré-cirúrgico de ressecções intestinais, obstrução parciais inferiores do intestino delgado e grosso.

Alimentos evitados:

- ✓ Frutas cruas com casca;
- ✓ Verduras cruas ou muito fibrosas (brócolis, couve, pimentão, cebola, escarola, almeirão);
- ✓ Pães e cereais integrais, feijões, vagem e sementes;
- ✓ Carnes 1 vez ao dia (de preferência pobre em tecido conjuntivo);
- ✓ Limitar uso de leite para 1 vez ao dia, e produtos que contenham leite ou queijo 2 porções ao dia;
- ✓ Carbonatos e espessantes com pectina.

Prescrição: dieta pobre em resíduos ou sem resíduo.

Dieta Para Controle De Oxalato

O ácido oxálico apresenta-se primariamente nos alimentos de origem vegetal.

Indicação de uso: para indivíduos portadores de cálculo renal de oxalato.

Alimentos evitados:

- ✓ Chá, bebidas achocolatadas, Ovomaltine;
- ✓ Creme de amendoim, amendoim, nozes;
- ✓ Batata doce, abóbora, germe de trigo;
- ✓ Beterraba, cenoura, aipo, cebolinha, feijão verde, couve, mostarda, espinafre, acelga, nabo, quiabo, salsa, tomates e seus derivados;
- ✓ Groselha, figos, grapefrut, laranja, cereja, ameixa, framboesa, tangerina, casca de laranja e limão.

OBS: *qualquer suplementação medicamentosa com ácido ascórbico pode aumentar excreção de oxalato urinário, por isso o paciente deve ser avisado para evitar esses medicamentos, a menos que seja por indicação médica.*

Prescrição: dieta baixa em oxalato.

Dieta Para Controle De Purina

Os alimentos mais ricos em purinas são alguns tipos de carnes e extratos de carne.

Indicação de uso:

Para indivíduos com metabolismo de purinas alterado;

Gota;

Litíase urinária de ácido úrico.

Alimentos evitados:

- ✓ Víscera (fígado, coração, língua, rins, miolos, moelas);
- ✓ Anchovas, sardinhas, produtos do mar;
- ✓ Extrato de carne, molhos de carne, caldo de carne, consome;
- ✓ Feijão, ervilha, lentilha.

Prescrição: Dieta para controle de purina.

-

Dieta Com Cinzas Ácidas E Alcalinas

A descrição dos alimentos como de “cinzas ácidas” e de “cinzas alcalinas”, baseia-se na relação da cinza remanescente após a combustão dos alimentos em condições laboratoriais.

Os alimentos de cinzas ácidas tendem a favorecer a acidez da urina, enquanto os alimentos de cinzas básicas promovem alcalinização da urina.

Objetivo da DTP: manter ou recuperar o estado nutricional, procurando prevenir os distúrbios causados pela acidez (urolitíase) ou alcalinidade da urina (cálculo de cistinina).

Características da dieta: normal em tudo, procurando evitar alimentos potencialmente ácidos ou básicos, conforme a necessidade.

Alimentos potencialmente ácidos:

- ✓ Carnes: peixe, aves, ovos, queijos, amendoim e derivados, mariscos;
- ✓ Gordura: bacon, oleagenosas (noz pecã, avelã e noz);
- ✓ Amido: pães (principalmente de trigo integral), cereais, biscoitos, macarrão, arroz;
- ✓ Vegetais: milho, lentilha;
- ✓ Frutas: ameixa fresca ou seca;
- ✓ Sobremesas: bolos, biscoitos comuns.

Alimentos potencialmente básicos (ou de cinza alcalina):

- ✓ Leite e derivados;
- ✓ Gorduras: amêndoas, castanhas e coco.
- ✓ Todos os vegetais (exceto milho e lentilhas, principalmente beterraba, folha de beterraba, acelga, folhas de mostarda, espinafre);
- ✓ Todas as frutas (exceto ameixa);
- ✓ Doces: melaço.

Alimentos neutros:

- ✓ Óleos e gorduras: manteiga, margarina, gorduras e óleos em geral;
- ✓ Doces a base de açúcar, açúcar, xarope, mel;
- ✓ Amidos: araruta, milho e tapioca;
- ✓ Bebidas: café e chá.

Prescrição: Dieta com cinzas ácidas – ou dieta com cinzas básicas.

Dietas Para Distúrbios Do Aparelho Digestivo

Dieta Para Úlcera Gástrica

Objetivo: evitar elevações muito grandes de secreção de ácido clorídrico e consequentemente a irritação direta da mucosa gástrica, reduzindo os sintomas da doença e favorecendo cicatrização da ferida.

Indicação de uso: paciente com diagnóstico de úlcera péptica.

Características: distribuição normal de nutrientes e restrita em alimentos irritantes, a consistência branda, embora não haja indicação específica, pode ser mais confortável ao paciente.

Alimentos permitidos:

- ✓ Frutas, exceto as cítricas (se incomodarem os pacientes);
- ✓ Cereais refinados, cremes e mingaus;
- ✓ Leite e derivados desnatados;
- ✓ Todos os tipos de legumes cozidos ou em purês;
- ✓ Caldos de leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico);
- ✓ Carnes magras, não fritas.

Alimentos evitados:

- ✓ Pães e cereais preparados com muita gordura (croissant, sonhos, folhados, amanteigados, produtos de confeitaria com cobertura de chantilly, biscoitos recheados);
- ✓ Laranja, limão, abacaxi, sucos cítricos;
- ✓ Hortaliça frita, amanteigadas, em conserva, massas de tomate, molhos para saladas;
- ✓ Leite integral, queijos gordurosos amarelos;
- ✓ Embutidos (salsichas, mortadela, salame, etc), carnes fritas, ou recheadas com queijos ou bacon;
- ✓ Margarina, manteiga, bacon, gorduras de origem animal, sobremesas muito doces, sorvetes de cremes, chocolate.

Recomendações:

- ✓ Refeições pequenas e frequentes;
- ✓ Evitar comer antes de dormir;
- ✓ Evitar bebidas que estimulam a secreção gástrica, como café, chá preto ou mate, principalmente antes de dormir;
- ✓ Evitar temperos muito fortes (pimenta catchup, mostarda, picles, shoyo).

Dieta Para Diarreia – dieta obstipante.

Objetivo: diminuir o volume das fezes e prolongar o tempo de trânsito intestinal, prevenindo complicações como desidratação e perda de peso.

Indicação de uso: diarreia aguda e crônica (maior que 2 semanas de duração).

Características: normal em todos os nutrientes, pobre em fibras insolúveis, sem lactose e sem adição de sacarose, fracionada em 5 vezes ou mais; pequeno volume.

Alimentos recomendados:

- ✓ Pães branco, biscoitos salgados, cereais refinados e cozidos, arroz branco;
- ✓ Banana-maçã e prata, maçã sem casca, purês de frutas, frutas assadas, sucos ou vitaminados;
- ✓ Batata, cenoura, chuchu, abobrinha, em forma de purê ou refogados com pouca gordura, caldos, sopas;
- ✓ Leite industrializado à base de soja, ou isento de lactose;
- ✓ Carnes magras muito bem cozidas, frango sem pele, peixes, clara de ovo;
- ✓ Sobremesas feitas com pouco açúcar, gelatinas, mingaus.

Alimentos evitados:

- ✓ Cereais integrais, farelos, sementes, biscoitos recheados, salgadinhos, produtos fritos;
- ✓ Ameixa, manga, abacate, melão, melancia, uvas passas, frutas secas, coco;
- ✓ Hortaliças cruas, brócolis, couve, milho, couve-flor, pepino, pimentão (preparadas com manteiga ou fritas), lentilhas, grão de bico, ervilhas;
- ✓ Leite de vaca e seus derivados integrais (de acordo com a tolerância);
- ✓ Carnes fritas, gordurosas, bacon, à milanesa;
- ✓ Sobremesas muito doces, produtos de confeitaria com chantilly, refrigerantes, sucos com açúcar, café.

Prescrição: dieta obstipante ou dieta para diarreia.

Dietas Para Ostomizados

Objetivo: manter ou recuperar o estado nutricional de pacientes ostomizados, e evitar o risco de obstrução do estoma e a formação de odores desagradáveis.

Características: nutricionalmente adequada, pobre em alimentos formadores de gases, com poucas fibras que possam obstruir o estoma.

Alimentos evitados:

- ✓ Cereais integrais, pipoca, farelos;
- ✓ Frutas secas, abacaxi, sementes;
- ✓ Aspargos, couve-flor, brócolis, cebola, repolho, aipo, milho, pepino, pimentão, picles, espinafre, feijão e ervilha;
- ✓ Queijo com muita gordura;
- ✓ Ovos, nozes, abacate, amendoins.

Recomendações:

Mastigar bem os alimentos;

Ingerir líquidos para prevenir a obstipação intestinal e desidratação;

Refeições pequenas no jantar, para evitar a saída de fezes durante o sono;

Introduzir novos alimentos progressivamente anotando sempre os sintomas.

Prescrição: dieta para ostomizados.

Dietas Para Doenças Do Sistema Nervoso

Ex: TU, SNC, Alzheimer, Parkinson, Esclerose Múltipla, AVC, Lesão etc;
Disfunções importantes relacionadas à alimentação;
Disfagia (dificuldade de deglutição) - variar a consistência conforme a dificuldade de deglutição (líquidos de consistência fina exige maior coordenação e controle, são facilmente aspirados);
Reduzida coordenação motora (interfere na auto alimentação) diarreia/ obstipação.

Alimentos geralmente incluídos em dietas de fácil mastigação e deglutição:

- ✓ Sucos grossos e outros líquidos engrossados;
- ✓ Shakes, líquidos engrossados;
- ✓ Pães moles, panquecas, massas úmidas;
- ✓ Margarinas, queijos cremosos ou macios, iogurtes, leite engrossado;
- ✓ Ovos meio cozidos, mexidos, etc;
- ✓ Carnes moída, desfiada ou bem cozida, almôndegas, peixes úmidos sem espinha;
- ✓ Frutas: macias sem sementes, caroços ou pele; frutas enlatadas, na forma de purês ou em gelatina;
- ✓ Vegetais macios; legumes cozidos ou em forma de purê grosso;
- ✓ Sopas grossas;
- ✓ Sobremesas: além das frutas, cremes, pudins, tortas úmidas, gelatinas, pavês, etc.

Alimentos pouco tolerados:

- ✓ Alimentos secos como: bolos e biscoitos secos, torradas;
- ✓ Água e líquidos finos;
- ✓ Vegetais: pedaços grossos.

Destaque epilepsia: para a qual se usa a dieta cetogênica como anticonvulsivante em crianças (máximo 19% de CHO, 10% proteína e 70% lipídeos- usar TCM).

Pâncreas

Objetivo da dietoterapia: manter ou recuperar o estado nutricional, fornecendo a estimulação mínima dos mecanismos secretórios das enzimas pancreáticas e bile.
Características da dieta: hipo, normo ou hipercalórica, conforme a fase da doença, restrita em gorduras.

Alimentos permitidos:

- ✓ Leite desnatados e derivados;
- ✓ Café, chá;
- ✓ Sucos e vitaminas de frutas;
- ✓ Queijos com pouca gordura;
- ✓ Ovos: até 3 por semana (sem gordura);
- ✓ Amiláceos em geral (pão de leite);
- ✓ Açúcar e alimentos doces (se não houver comprometimento da produção de insulina);
- ✓ Vegetais em geral, carnes magras.
- ✓ **GORDURAS:** restrita ao mínimo (sem acréscimo externo).

Alimentos pouco tolerados:

- ✓ Leite Integral;
- ✓ Queijos amarelos;
- ✓ Alimentos fritos ou feitos com óleo;
- ✓ Carnes gordas ou com gordura aparente;
- ✓ Maionese, margarina e manteiga;
- ✓ Diabetes Melito

Características da doença: diminuição da capacidade de metabolizar carboidratos, aumento da concentração de glicose circulante, excreção de quantidades razoáveis de glicose na urina (glicosúria).

Características da dieta:

- ✓ Carboidratos em quantidades controladas – 50 a 60%;
- ✓ Limitar ao máximo o uso de CHO simples;
- ✓ Proteínas em quantidades normais;
- ✓ Lipídios: 30% (maioria polinsaturados);
- ✓ Fibras: todos os tipos (30 a 35g dia);
- ✓ Estimular o uso de alimentos integrais;
- ✓ Fracionar as refeições de 5 a 6 refeições por dia.

Dietas Para Exames

Dosagem De Gordura Fecal

Objetivo: detectar possível má digestão e/ou má absorção de gorduras; hiperlipídica com 100g de gordura ao dia; duração: 3 dias.

Composição: creme de leite em todas as refeições e 30g de óleo no preparo dos alimentos.

✓ **Sangue nas fezes**

Objetivo: detectar hemorragias no TGI, principalmente micro-hemorragias intestinais.
Composição: isenta de toda carne, peixe, aves, vegetais ricos em clorofila principalmente folhosos, tomate, beterraba, cenoura e frutas de polpa colorida.
Prescrição: dieta para preparo de exames.

Colonoscopia
Objetivo: investigar alterações ao longo do intestino grosso e no final do intestino delgado. Também possibilita a retirada de tecido para biópsia e a realização de procedimentos simples, como a polipectomia (remoção de pólipos intestinais).
Composição: sucos e sopas coados de tonalidade clara, chás claros, água de coco.
Prescrição: dieta para preparo de exames.

Cardápio conforme protocolo do HMPGL

No dia ***ANTERIOR*** ao exame:

- ✓ Servir o almoço com a dieta atualmente prescrita;
- ✓ ***A partir do lanche da tarde***, iniciar dieta ***líquida completa***, sendo permitido chás, sucos, gelatinas;
- ✓ No jantar, servir uma sopa liquidificada e coada, rala, preparada com batata, chuchu, arroz, macarrão e frango;
- ✓ Na ceia servir chá com açúcar.

No dia do ***EXAME***:

- ✓ Medicação + líquidos claros, cerca de 10 copos, que deve ser fornecido e solicitado ao serviço de alimentação terceirizado, em jarra;
- ✓ Suspender água 2 horas antes do exame permanecer em jejum.

OBS: *Caso tenha constipação a dieta SEM resíduo deverá ser iniciada 2 dias antes do exame.*

Alimentos *NÃO* permitidos*:* leite, verduras cruas ou cozidas, grãos (milho, feijão, lentilha, grão de bico) carnes, legumes, cascas e bagaço de frutas.

DIETA PARA INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA

Objetivo: manter ou recuperar o estado nutricional adequado, fornecer aminoácidos suficientes para estimular a regeneração hepática, sem precipitar a encefalopatia, prevenir o acúmulo excessivo de líquidos, e minimizar os efeitos metabólicos da doença.

Verificar se tem ascite.

Indicação de uso: pacientes adultos com insuficiência hepática, sem sinais de encefalopatia.

Características: normalmente hiperproteica; pode ser restrita em sódio e líquido de acordo com o grau de ascite.

Alimentos recomendados:

- ✓ Grãos e seus produtos integrais;
- ✓ Hortaliças (todas);
- ✓ Frutas (todas);
- ✓ Leite e seus derivados com pouca gordura, ovos, carnes brancas;
- ✓ Óleos e gorduras com moderação;
- ✓ Temperos verdes (cominho, salsicha, cebolinha, manjerona, manjericão, alecrim, louro, orégano, cravo da índia, gengibre, coentro, canela, essência de baunilha, anis) para melhorar o sabor dos alimentos.

Alimentos evitados:

- ✓ Todas as preparações muito ricas em gorduras, recheados ou com coberturas gordurosas;
- ✓ Frituras em geral;
- ✓ Embutidos, carnes enlatadas, secas, fritas, muito gordas, vermelhas, aves com pele;
- ✓ Todos os temperos industrializados, caldos de carne industrializados concentrados, catchup, mostarda, shoyo, maionese.

Recomendações:

- ✓ Se houver ascite as refeições devem ser de pequeno volume, frequentes, e com alimentos de alta densidade calórica;
- ✓ Paciente cirrótico deve sempre fazer uma ceia noturna;
- ✓ Se o paciente tiver náuseas ou vômitos, verificar qual o melhor período para aumentar a oferta calórica.

Prescrição: Dieta para hepatopata.

DIETA PARA PÓS TRANSPLANTE HEPÁTICO

Objetivo: manter ou recuperar o estado nutricional de pacientes no pós transplante hepático, promovendo o anabolismo e a cicatrização da ferida operatória.

Indicação de uso: pacientes adultos pós transplante hepático.

Características: nutricionalmente completa; a distribuição dos nutrientes dependerá da fase do pós transplante (imediata ou tardia).

No pós transplante imediato usualmente é indicada dieta líquida, dentro de 48 horas após a cirurgia (líquidos claros ou líquida completa), se necessário parenteral.

Até o final do 1º mês de transplante deve ser indicada a dieta branda, hiperproteica, normoglicidica e normolipidica.

A restrição de sódio pode ser necessária (em torno de 2g por dia), se houver retenção de líquidos.

Alimentos recomendados:

- ✓ Pão, macarrão, arroz, farinhas refinadas;
- ✓ Todas as hortaliças frescas e pobres em sal;
- ✓ Leite e seus derivados desnatados;
- ✓ Carnes magras, preparados assados ou cozidos, clara de ovo;
- ✓ Margarina (tipo alvarina), azeite, geleias de frutas, mel, melado, doces de frutas, gelatina;
- ✓ Todos temperos verdes.

Alimentos evitados:

- ✓ Lanches fritos, panquecas, produtos de confeitaria ricos em gordura, biscoitos recheados;
- ✓ Hortaliças fritas ou empanadas, em conserva com sal;
- ✓ Frutas cristalizadas;
- ✓ Leite e derivados integrais, queijos amarelos, requeijão;
- ✓ Gema de ovo, qualquer produto rico em ovos, carnes gordurosas em geral. Vísceras, carnes salgadas, embutidos, sobremesas muito doces ou gordurosas;
- ✓ Manteiga, creme de leite, bacon, banha, nata, batata frita, chocolate, chantilly, maionese, molhos de salada industrializado;
- ✓ Todos tipos de temperos industrializados.

Prescrição: dieta para pós transplante hepático.

Dieta Para Nefropatias: Tratamento Conservador

Objetivo da dietoterapia: manter o estado nutricional, prevenindo o acúmulo de metabólitos não desejáveis, o edema e a hipertensão procurando minimizar o dano renal e retardar ao máximo a progressão da doença.

Características da dieta: hipoproteica, na medida do possível normocalórica e normolipídica, hipossódica. Indica-se que reduza o potássio em caso de hiperpotassemia.

Alimentos permitidos: (de acordo com conteúdo de sódio)

- ✓ Pães e biscoitos doces, arroz, cereais, macarrão (sem temperos e molhos industrializados);
- ✓ Hortaliças frescas;
- ✓ Todas as frutas;
- ✓ Leite, iogurte, ricota, queijo cottage;
- ✓ Carnes, aves, peixes e ovos frescos;
- ✓ Óleos e gorduras em geral moderadamente;
- ✓ Temperos feitos com ervas e especiarias frescas ou secas;
- ✓ Bebidas: água e refrigerantes sem colas.

Alimentos evitados:

- ✓ Bolachas de água e sal, pão salgado, salgadinhos industrializados e outros (coxinha, quibe, etc);
- ✓ Hortaliças enlatadas, azeitonas;
- ✓ Evitar os queijos exceto os recomendados;
- ✓ Embutidos (presunto, etc) e defumados, peixes e carnes enlatados e salgadas, carne de sol;
- ✓ Maionese, margarina ou manteiga com sal;
- ✓ Sal, temperos comerciais, sopas desidratadas e caldos de carne ou galinha concentrados, catchup, extrato e molho de tomate, mostarda, molho de soja, sal marinho;
- ✓ Sopas e caldos industrializados.

Prescrição: dieta para nefropata.

Dieta Para Nefropatias: hemodiálise

Objetivo da dietoterapia: manter ou recuperar o estado nutricional, minimizando os metabólitos não desejáveis e o acúmulo de líquidos no organismo decorrentes da alimentação, reduzindo assim os sintomas nutricionais decorrentes entre as sessões de diálise.

Características da dieta: hiperproteica, hipossódica, hipocalêmica (pouco potássio) e restrita em líquidos.

Alimentos permitidos (de acordo com o conteúdo de potássio):

- ✓ Arroz, macarrão, farinhas refinadas, pães brancos;
- ✓ Escarola agrião, vagem ervilha torta, pimentão, broto de feijão, repolho, mostarda cozida, brócolis, cebola, folha de mostarda, cenoura, couve-flor, almeirão, acelga, berinjela, abobrinha;
- ✓ Limão, uva, pêra, pêssego ou figo enlatado sem calda, caju, lima, maracujá, jabuticaba, abacaxi, maçã, manga, mamão, ameixa fresca, uva passa, morango, melancia, tangerina, cereja, abacate, pêssego ou figo fresco, amora, caqui, goiaba fresca e em calda;
- ✓ Leite, iogurte e queijo branco;
- ✓ Carnes, aves, peixes frescos, sem pele e gorduras e ovos frescos;
- ✓ Óleo de canola, oliva e doces em geral;
- ✓ Temperos, molhos e líquidos sem excesso: dentro do limite hídrico diária estipulado (água, limonada, refrigerantes).

Alimentos evitados: (de acordo com conteúdo de potássio)

- ✓ Cereais integrais, gérmen de trigo, gergelim;
- ✓ Aspargos, beterraba, broto de bambu, quiabo, batata, abóbora comum e moranga, mandioca, mandioquinha salsa, tomate e derivados, espinafre;
- ✓ Banana, frutas cristalizadas, melão, damasco, kiwi, ameixa seca ou enlatada, figo seco, laranja, nectarina, sucos de frutas concentrados e calda de compotas de frutas;
- ✓ Queijos com exceção dos permitidos;

- ✓ Amendoim, creme de leite, oleagenosas, carnes, peixes e ovos em conserva, frios;
- ✓ Bacon, nata, creme de leite, chocolate, doce de leite, rapadura e melado;
- ✓ Temperos substitutos do sal, caldos concentrados (ex:knorr), azeitona;
- ✓ Evitar café (principalmente solúvel), chás, cevada, cerveja, refrigerantes de cola, sopas e caldos industrializados.

Prescrição: dieta para hemodiálise.

Dieta Para AIDS (Síndrome da imunodeficiência adquirida)

Normalmente os portadores de HIV são selecionados quanto aos problemas nutricionais:

- ✓ perda de 10% ou mais de peso corpóreo usual;
- ✓ presença de febre;
- ✓ distúrbios intestinais;
- ✓ dificuldade de mastigação/ deglutição.

Objetivo da dietoterapia: corrigir a desnutrição protéico-energética preexistente e/ou prevenir a progressiva, contribuindo para a redução das infecções oportunistas.

Características da dieta: hipercalórica, hiperproteica, variando a consistência conforme o estado do paciente.

Para aumentar o VET normalmente o nutricionista clínico pode solicitar o uso de suplementação aretesanal, uso de shakes, enriquecer os alimentos com leite em pó. Se necessário, administrar em conjunto, TNE.

Dieta Para Câncer

Pacientes com câncer normalmente encontram-se desnutridos.

A ingestão de alimentos é limitada de acordo com a tolerância do paciente, a região afetada e a extensão da doença.

Conforme a localização da doença haverá disfunções gastrintestinais mais diretas ou não (ex: CA de estômago).

Característica da dieta: hipercalórica e hiperproteica (na medida do possível), consistência mais pastosa (CA cabeça e pescoço).

Alimentos mais tolerados:

- ✓ Alimentos frios: sucos, sorvetes, chás frios, sanduíches, requeijão, saladas, gelatinas, sobremesas com leite desnatado;
- ✓ Alimentos na forma líquida ou pastosa à temperatura ambiente;
- ✓ Alimentos ricos em água ajudam a xerostomia;
- ✓ Frutas cítricas;
- ✓ Vitaminas e frutas;
- ✓ Líquidos às refeições;

- ✓ Vegetais em geral;
- ✓ Amiláceos em geral, biscoito salgado.
- ✓ Açúcar, mel e derivados (quantidades reduzidas);
- ✓ Chá, café;
- ✓ Feijão e demais leguminosas.

Alimentos pouco tolerados:

- ✓ Carnes, principalmente vermelhas;
- ✓ Alimentos quentes;
- ✓ Doces muito concentrados (ex: goiabada);
- ✓ Leite e derivados gordurosos (às vezes intolerantes à lactose);
- ✓ Gorduras: margarina, creme de leite, azeitona, abacate, maionese.

Prescrição: dieta para câncer.

Dieta Para DPOC (Doença pulmonar obstrutiva crônica)

Insuficiência Respiratória

Objetivo: detectar e corrigir a desnutrição preexistente e/ou prevenir a progressiva, melhorando também a função respiratória.

Indicação de uso: pacientes com função respiratória prejudicada por qualquer patologia pulmonar: Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), bronquite, enfizema e insuficiência respiratória aguda. Às vezes necessitam de TNE e/ou NP.

Características da dieta: normo ou hipercalórica (recuperação do peso), conforme o estado do paciente. Em alguns casos é necessária a suplementação vitamínica e de minerais. A dieta deve variar na consistência, conforme a aceitação do paciente.

Alimentos recomendados:

- ✓ Pães e massas em geral, arroz, biscoitos, bolos, etc;
- ✓ Todas as frutas, de preferência assadas ou cozidas;
- ✓ Todas as hortaliças, de preferência tendo fibras abrandadas pelo cozimento, Ex: suflês, pudins, sopas, tortas;
- ✓ Laticíneos na forma integral;
- ✓ Carnes e ovos: todos tirando as partes mais gordurosas;
- ✓ Óleos ricos em mono e poli-insaturados.

Alimentos evitados:

- ✓ Todos os não tolerados individualmente pelo paciente por dificuldade de deglutição ou no mecanismo de ventilação. Evitar sobremesas muito doces e produtos de confeitaria muito ricos em gorduras;

- ✓ Para recuperar o peso inserir alimentos ricos em calorias, principalmente feitos com lipídios mono e poliinsaturados, incluindo halvarinas, iogurte integral, etc.

Prescrição: dieta para DPOC.

Dieta para queimaduras

Objetivo: Detectar e corrigir a desnutrição preexistente e/ou prevenir a progressiva, otimizar o estado metabólico com lipídeos e eletrólitos e fornecer energia e proteína necessária para compensar o estado hipercatabólico.

Características da dieta: hiper hiper (hipercalórica e hiperproteica), rica em lipídios.

A consistência varia conforme a tolerância do paciente. Não há alimentos proibidos. Às vezes há intolerância à glicose.

Dicas para aumentar o VCT: usar Shakes, enriquecer os alimentos com leite em pó, sustagem ou semelhantes, se necessário, administrar em conjunto, TNE.

Recomenda-se: proteína 1,5 a 2,0 g/Kg/dia.

Usar: Haris Benedict.

Prescrição: Dieta para queimadura ou Hiper ou Livre.

ANEXO II

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS HOSPITALARES

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS HOSPITALARES

G1 – Grupo Pães, Cereais, Arroz e Massas; G2 – Grupo das Hortaliças; G3 – Grupo das Frutas; G4 – Grupo Leite, Iogurte e Queijo; G5 – Grupo da Carnes, Aves, Peixes, Ovos, Leguminosas; G6 – Grupo das Gorduras; G7 – Grupo dos Doces e Bebidas.	**Classificação das Carnes: 90gr** MM = Muito Magra; M = Magra; MG = média Gordura; RG = Rica em Gordura. **Classificação dos Leites:** D = Desnatado; S = Semidesnatado; I = Integral. **Classificação das Hortaliças e Frutas** PP = Pobre em potássio; MP = Média em potássio; RC = Rica em potássio.

Dietas de Rotina	Kcal	Carb. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	Fib. (g)	Na (mg)	K (mg)	G1	G2	G3	G4	G5	G6 (g)	G7 (g)
Geral (a)	2000	224	90	84				8	4	2	2*I	2 MG	30g	30g
Liquida Restrita	300	40	10	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0
Liquida Completa	1295	153	61,5	49	4,5			3	1	3	4SD	1M	5g	10g
Pastosa	2000	224	79	84				8	4	2	2*I	2MG	30g	30g
Leve	2000	224	79	84				8	4	2	2*I	2MG	30g	30g
Branda	2000	224	79	84				8	4	2	2*I	2MG	30g	30g

Dietas Modificadas em Nutrientes	Kcal	Carb. (g)	Prot. (g)	Lip. (g)	Fib. (g)	Na (mg)	K (mg)	G1	G2	G3	G4	G5	G6 (g)	G7 (g)
Hipossódica	2000	224	90	84	17	1204		8	4	2	2	2	30g	30g
Diabetes	2000	224	90	84	17	1204		8	4	2	2	2	30g	30g
Normocalórica e Hiperproteica	1990	188	133	84	15			6	4	2	4	4	30g	0
Hipercalórica e Hiperproteica	2790	253	139	131	18			9	4	2	4	4	30g	20g
Restrição de Fibras e Resíduos	2000	189	97	96	9,5			7	3	2	2	3	30g	15g
Rica em Fibras; Obstipação intestinal.	1970	239	79,5	74	34			8	4	3	2	2	20g	30g
Pobre em lipídeos	1985	339	87,5	33	26			11	5	5	2	2MM		
Rica em Lipídios (b)	2000	174	75	110	15			6	4	2	2*I	2 RG	40g	10g

Líquida-pastosa, pastoso purê	1015	113	43,75	41,5	8,25			4 ½	1	1½	1½	1	10g	0
Liquida-Completa	1255	143	61,5	49	4,5			3	1	3	4	1	5g	0
Insuficiência Hepática	2105	276	110,5	65	19,5			9	4	3	3D	3M	20	40

Referência Bibliográfica

Badaruiche, Zilda; Paiva, Adriana; Alves, Elizabeth; Leal, Géssica;Maranhão, Jôsy; Vasconcelos, Nádly; Costa, Natália; Manual de dietas hospitalares, Hospital Getúlio Vargas, 2011. Teresina – Piauí.

Martins, Cristina; Meyer, Luciana R.; Savi, Fabiane de C.; Morimoto, Ivone M. I. Manual de dietas hopitalares. Nutroclínica, 2001. Curitiba-Paraná.

NATIONAL RESEARCH CONCIL,SUBCOMMITTE ON THE 1Oth ED OF THERECOMMENDED DIETARYALLOWANCES, FOOD AND NUTRITION BOARD, COMMISSION ON LIFE SCIENCES. Recommended dietary allowances. 10 ed. Washington, D.C : National Academy Press, 1989.

MAHAN, K.L, ARLEN, M. Krause, Alimentos, nutrição e dietoterapia. 9º e. Guanabara, 1997.

13. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

13.1. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

13.1.1. Deverão ser observados pela Contratada:

- ✓ As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- ✓ A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- ✓ Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- ✓ A integridade e a higiene da embalagem;
- ✓ A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- ✓ A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- ✓ 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 05/2013, de 10/03/99, com as alterações dadas pela Portaria CVS 18/08, de 09/09/2008;
- ✓ 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;
- ✓ A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

13.2. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS ETC.)

13.2.1. Deverá 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.

OBSERVAÇÃO: MANTER A PLANILHA DE TEMPERATURA EXPOSTA.

13.2.2. TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE CARNES

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

13.3. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

13.3.2. TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	18ºC com tolerância até –15ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “*in natura”*	Temperatura ambiente

13.4. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

13.4.1. Deverá 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.

Deverá ser conferido rigorosamente o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

13.4.2. TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Leite “UHT“ e seus derivados (lacticínios, etc.)	Até 10ºc ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

13.5. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

13.5.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosos 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.

13.5.2. TEMPERATURA RECOMENDADA PARA O RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

Produtos estocáveis	**Temperatura ambiente**
Concentrados (xaropes) congelados	-18ºC com tolerância até –15ºC
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o Fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até –15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

13.6. RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

13.6.1. Deverá 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.

13.7. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

13.7.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

13.7.2. ***Todos os produtos de limpeza deverão ser aprovados pela CCIH (Comissão de Controle de Infecção Hospitalar), com apresentação das fichas técnicas dos produtos.***

13.8. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

13.8.1. Deverão ser observados:

- ✓ Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- ✓ Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- ✓ Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- ✓ Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;
- ✓ Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- ✓ Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- ✓ Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- ✓ 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;
- ✓ Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- ✓ 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;
- ✓ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ 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.

Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- ✓ Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- ✓ Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

- ✓ Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

13.8.2. TODOS SEPARADOS ENTRE SI E DOS DEMAIS PRODUTOS

- ✓ 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);
- ✓ Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- ✓ Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- ✓ Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- ✓ Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- ✓ Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- ✓ É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- ✓ Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento essas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- ✓ Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;
- ✓ Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- ✓ Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à 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.

14. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- ✓ 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;
- ✓ Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- ✓ 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;

- ✓ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;
- ✓ Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- ✓ Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
- ✓ Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;
- ✓ Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- ✓ 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 à refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- ✓ Grelhar, 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 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;
- ✓ Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- ✓ Utilizar somente maionese industrializada, **NÃO** utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- ✓ Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- ✓ A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

15. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

15.1. REGRAS BÁSICAS:

- ✓ Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- ✓ Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- ✓ Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- ✓ As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- ✓ Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05

minutos);

- ✓ Utilizar água potável;
- ✓ Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- ✓ Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- ✓ Os alimentos que sobrarem 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 06º C.

16. HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

17. CEREAIS E LEGUMINOSAS

- ✓ Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- ✓ Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

18. PORCIONAMENTO

- ✓ O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- ✓ As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando a manipulação segura e confortável ao paciente;
- ✓ Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capta estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

19. ACONDICIONAMENTO

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo de salada, sopa, sobremesa, deverão ser devidamente identificadas (item 18.5), contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- ✓ No desjejum: leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml, o pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- ✓ No almoço e jantar: As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml; Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de capacidade aproximada para 1000 - 1200ml, divididos em três compartimentos, com tampa do mesmo material;
- ✓ Sopa e dieta liquida, deverão ser acondicionada em embalagem descartável de polipropileno ou embalagem térmica, com tampa, capacidade aproximada de 500 ml; Quando houver, os sucos, vitaminas, iogurte, achocolatado, chás, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200ml; Quanto à sobremesa: A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. Doce quando cremoso, gelatina ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável, plástico translucido com tampa, capacidade de 140 a 200ml;
- ✓ A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis inquebravéis, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e também, bandejas devidamente aprovadas pela Contratante;
- ✓ A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite (não devendo ser o composto), vinagre e sal, respeitada a prescrição dietética.

20. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- ✓ Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- ✓ Para a distribuição dos alimentos quentes deve–se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas;
- ✓ Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observadas os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas;
- ✓ A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitora e registrada em impressos próprios pela Contratada;
- ✓ 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 via sistema tasy com os dados: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização da Contratante;
- ✓ Em casos de sistema tasy indisponível ou outra intercorrência, deve ser adotado etiqueta a laser com os dados digitados conforme mapa de dietas atualizado;

- ✓ Caso seja necessário a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante;
- ✓ A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 05/2013, com alterações dadas pela Portaria CVS18/2008 de 09/09/2008;
- ✓ Não reaproveitar sobras.

21. HIGIENIZAÇÃO

21.1 HIGIENE PESSOAL

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- ✓ Usar uniformes completos de cor clara, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- ✓ Fazer a barba diariamente, caso ser do sexo masculino;
- ✓ Não aplicar maquiagem em excesso;
- ✓ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- ✓ Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- ✓ Manter os sapatos e botas limpos;
- ✓ Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- ✓ Manter a higiene adequada das mãos;
- ✓ Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/1992 – Ministério da Saúde;
- ✓ Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo ser descartadas ao final do procedimento;
- ✓ Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- ✓ Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

21.2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- ✓ A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios;
- ✓ Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- ✓ O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- ✓ Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- ✓ Responsabilizar-se pela higienização periódica das grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- ✓ A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de

higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

- ✓ A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

OBSERVAÇÃO**: Produtos de limpeza aprovados pela CCIH **(Comissão de Controle de Infecção Hospitalar).

LOCAL	FREQUENCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente caustico e hipoclorito de sódio a 20 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com necessidade	Detergente neutro
Luminárias,interruptores,tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

21.3. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- ✓ Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- ✓ As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante

próprio, secante e álcool a 70º C;

- ✓ Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos, diariamente;
- ✓ As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- ✓ 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,9 e após enxágue álcool a 70º;
- ✓ 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;
- ✓ Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- ✓ Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
- ✓ Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch“. Deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Diário e após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desencrustante
Forno	Diário e após o uso	Desencrustante
Carrinhos de transporte em Geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

Máquinas (moedor de carne, Cortador de frios, liquidificadores,batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal emensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes se Necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno egrades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de lixo	Diário ou no início de cada turno	Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

21.4. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

- ✓ Realizar desinsetização, desratização, mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente a programação dos referidos serviços;
- ✓ A escolha das técnicas de controle integrado de pragas e a disposição das armadilhas e iscas é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A CONTRATADA deverá seguir o que a empresa contratante recomenda no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

OBSERVAÇÃO: O Controle de Pragas deverá ser acompanhado pelo Setor de CCIH (Comissão de Controle de Infecção Hospitalar).

21.5. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- ✓ É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, 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. A cada 15 dias deverá ser feita uma análise aleatória dos alimentos servidos; as amostras serão coletadas pela CONTRATANTE e enviada para laboratório especializado com ônus para CONTRATADA;
- ✓ Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando- se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxico-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- ✓ O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

OBSERVAÇÃO: Fornecer sacos estéreis para amostra.

22. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

22.1. USO RACIONAL DA ÁGUA

- ✓ Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregado da CONTRATADA, esperadas com estas medidas;
- ✓ Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- ✓ Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- ✓ Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre as seguintes

atitudes preventivas.

Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- ✓ Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
- ✓ Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;

Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);

- ✓ Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- ✓ Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente;
- ✓ Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- ✓ Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- ✓ Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
- ✓ Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda;
- ✓ Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

Lavagem de folhas e legumes:

- ✓ Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- ✓ Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- ✓ Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (mínimo 100 e máximo 250 ppm);
- ✓ Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- ✓ Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- ✓ Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável;
- ✓ Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

Manter a torneira fechada quando:

- ✓ Desfolhar verduras e hortaliças;
- ✓ Descascar legumes e frutas;
- ✓ Cortar carnes, aves, peixes, etc;

- ✓ Ao limpar os utensílios; panelões, bandejas, etc;
- ✓ Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Outras práticas:

- ✓ Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- ✓ Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- ✓ Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- ✓ Não utilizar água para descongelar alimentos;
- ✓ Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- ✓ Jogar os restos ao lixo.

22.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- ✓ Aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- ✓ Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- ✓ Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- ✓ Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- ✓ Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- ✓ Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- ✓ Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição dos sistemas de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- ✓ Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas luzes necessárias;
- ✓ Solicitar Ordem de Serviço via Tasy ao setor competente (manutenção) no caso de mau funcionamento ou

danos de lâmpadas, que estejam queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

- ✓ Sugerir à Contratante ou diretamente ao fiscal do contrato, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, etc.;
- ✓ Realizar verificações e, se for o caso, solicitar Ordem de Serviço ao setor competente do hospital as manutenções periódicas na parte elétrica, extensões, etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- ✓ Repassar a seus empregados todas as orientações referentes a redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;
- ✓ A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

22.3. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- ✓ A nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de utilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;
- ✓ Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- ✓ A nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- ✓ Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isto reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos, etc;
- ✓ A nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;
- ✓ A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter á Contratante a aprovação de tais substituições;
- ✓ As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização.

Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- ✓ Lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, use escovinha;
- ✓ Colocar, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixar as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.

OBSERVAÇÃO: *Nunca as deixar de molho após cortadas ou descascadas.*

- ✓ Ao descascar, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- ✓ Não as cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

Cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refoga-las;

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

Seguir as exigências do (PGRSS) com Setor do SESMT da CONTRATANTE (Minuta em anexo).

22.4. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- ✓ Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- ✓ Quando implantado pela Contratante, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS: São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como lixo de banheiro, lenço de papel e; outros como cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos – que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.

MATERIAIS RECICLÁVEIS: Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para identificação, por cores nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA recipientes adequados para coleta seletiva:

Vidro – recipiente verde;
Plástico – recipiente vermelho;
Papéis secos – recipiente azul;
Metais – recipiente amarelo.

- ✓ Quando implantado pela CONTRATANTE, operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos e encaminha-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;
- ✓ Aperfeiçoar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seuvolume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

Seguir as exigências do (PGRSS) com Setor do SESMT da CONTRATANTE.

23. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- ✓ Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- ✓ Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- ✓ Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- ✓ Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados á Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXOII - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ; ANEXO IV – Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;
- ✓ Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato, respeitando-se as recomendações da CVS 05/2013 e as alterações dadas pela CVS18/08, 09/09/08.

Seguir as exigências do (PGRSS) com Setor do SESMT da CONTRATANTE.

24. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

- ✓ Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medindo em decibel – dB (A), conforme Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

Seguir as exigências do Setor do SESMT da CONTRATANTE.

25. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

- ✓ Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

Seguir as exigências do (PGRSS) com Setor do SESMT da CONTRATANTE.

26. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio à nutrição clínica observada o estabelecido nos itens a seguir:

26.1 DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO S.N.D.

- ✓ Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- ✓ Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- ✓ Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- ✓ Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;

- ✓ Fornecer, manter e colocar à disposição da Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- ✓ Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação; com fiscalização trimestral do setor de patrimônio e nutricionistas da CONTRATANTE;
- ✓ **Fornecer 01 Forno Combinado** com tamanho que atenda às necessidades da CONTRATANTE;
- ✓ A CONTRATADA deverá possuir carrinhos térmicos ***SUFICIENTES*** para a distribuição das dietas na quantidade necessária para atender todas as solicitações, sem que ocorra atrasos na entrega das mesmas;
- ✓ Alguns carrinhos (04, em inox) são de uso exclusivo do serviço de nutrição clínica para entrega de dietas enterais, suplementos, módulos e mamadeiras.
- ✓ Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- ✓ Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes a Contratante e Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio;
- ✓ As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante**.** Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;
- ✓ Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- ✓ Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
- ✓ Executar a manutenção corretiva, de todos os equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas (quarenta e oito) horas a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
- ✓ Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
- ✓ Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

27. EQUIPE DE TRABALHO

- ✓ 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;
- ✓ 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 8.666/1993 e Resolução CFN n.º 378/2005 de 28/12/2005;

- ✓ Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- ✓ Assegurar, em conjunto com a contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-8 e demais regras aplicadas à espécie;
- ✓ Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;
- ✓ Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- ✓ 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 à execução do presente contrato;
- ✓ Fornecer uniformes de ***cor clara***, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- ✓ Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria n° 3.214 de 08/06/1978 e suas alterações; fornecendo cópias sempre que solicitado;
- ✓ 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 conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978 e suas alterações;
- ✓ Apresentar a Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
- ✓ 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;
- ✓ Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- ✓ Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções;
- ✓ 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;
- ✓ Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

- ✓ 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, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- ✓ 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;
- ✓ Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- ✓ Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- ✓ Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

28. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

28.1. CARDÁPIOS

- ✓ Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;
- ✓ Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais conforme quadro sugestivo já mencionado no item 8.1, observados as características de atendimento, sem custos adicionais;
- ✓ Fornecer o cardápio semanal completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- ✓ Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- ✓ Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

28.2. AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- ✓ 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 à execução dos serviços;
- ✓ Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo

e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes;

- ✓ 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 da Contratante;
- ✓ Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- ✓ Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" 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, indicados ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- ✓ Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;
- ✓ Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- ✓ Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido;
- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- ✓ Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- ✓ Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

28.3. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

- ✓ Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- ✓ 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 05/2013, e alterações introduzidas pela CVS n 18/2008;
- ✓ Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- ✓ Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em

recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

- ✓ Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- ✓ Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- ✓ Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- ✓ 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;
- ✓ Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- ✓ Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais, exclui-las dos cardápios futuros;
- ✓ Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a RDC 216 ANVISA 15/09/2014;
- ✓ 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 às disposições legais RDC 216 ANVISA 15/09/2014;
- ✓ Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da RDC 216 ANVISA 15/09/2014, em carrinhos térmicos, somente dentro do ambiente hospitalar, ficando vedado o transporte externo;
- ✓ 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 RDC 216 ANVISA 15/09/2014;
- ✓ Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- ✓ Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- ✓ Implantar método (com utilização de software e equipamentos) de controle do consumo de refeições no

restaurante, em parceria com os Recursos Humanos do Hospital, para efeito de esclarecimentos do consumo realizado/faturamento;

- ✓ Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, e comensais, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados, sendo responsabilidade a intervenção desta ocorrência por parte da Contratada;
- ✓ Manter o controle dos 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 ao Contratante;
- ✓ Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta dias) 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 RDC 216 ANVISA 15/09/2014, e comum acordo com o SND do Contratante;
- ✓ Seguir o Manual de Dietas específico da Unidade conforme ANEXO I, contendo dietas gerais e especiais, 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;
- ✓ Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico para a Unidade no preparo das dietas;
- ✓ Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) 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;
- ✓ Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los à Contratante, quando solicitados.

29. HIGIENIZAÇÃO

- ✓ Atender o que dispõe a RDC 216 ANVISA 15/09/2014, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;
- ✓ Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação e preparo e distribuição dos alimentos;
- ✓ Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- ✓ 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;
- ✓ Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- ✓ Proceder à higienização dos refeitórios (pisos, paredes, mesas, cadeiras e etc) das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;
- ✓ Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências

utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

- ✓ Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;
- ✓ Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação e insetos e roedores em todas as dependências do serviço de nutrição;
- ✓ Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, de 16/11/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- ✓ 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;
- ✓ Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- ✓ Proceder à 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;
- ✓ Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- ✓ Realizar a higienização dos alimentos principalmente vegetais crus e frutas pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

30. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIANTE DO TRABALHO

- ✓ Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- ✓ Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- ✓ Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- ✓ Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

- ✓ **SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**
- ✓ Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;
- ✓ Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o Contratante.

- ✓ **SUPLEMENTARES**
- ✓ Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- ✓ A distribuição das refeições terá o acompanhamento periódico do nutricionista da Contratada e Nutricionista de Clínica da Contratante;
- ✓ Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- ✓ Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- ✓ Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
- ✓ Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto desta licitação. O Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
- ✓ Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
- ✓ Executar as adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da Unidade de Nutrição e Dietética do Contratante, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese;
- ✓ A execução das adequações deve ser em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo contratante, observando o seu funcionamento ininterrupto;
- ✓ Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

- ✓ Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- ✓ Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelos números de refeições efetivamente consumidas;
- ✓ Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- ✓ Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- ✓ Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- ✓ Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- ✓ Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- ✓ Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal N.º 8212/1991). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- ✓ Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da Contratante.

33. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- ✓ Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- ✓ Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- ✓ Fornecer para a CONTRATADA suplementos e módulos nutricionais para que proceda à manipulação nos suplementos artesanais, quando estes forem solicitados e prescrito pelo nutricionista clínico;
- ✓ Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- ✓ Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- ✓ Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- ✓ Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

- ✓ Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- ✓ Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- ✓ Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- ✓ Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção; sob pena de cobrança de multa conforme artigo 87 da Lei Federal 8666/1993 e alterações e às multas previstas neste instrumento;
- ✓ A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA, as instalações do serviço de nutrição;
- ✓ Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto desta licitação, estejam em conformidade com legislação vigente;
- ✓ Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- ✓ Garantir a observância das disposições legais, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulico-sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;
- ✓ Garantir e ser responsável pelo fornecimento de água e energia elétrica nas dependências do serviço da SND;
- ✓ Ser responsável pela aprovação dos mapas de dietas aos pacientes, avaliando a dieta prescrita e quantidades solicitadas de todos os serviços. (equipe de Nutrição do CONTRATANTE).

34. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

- ✓ Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- ✓ Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- ✓ Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
- ✓ Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, devidamente aparamentado e autorizado podendo:

- ✓ Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos

que apresentem condições impróprias ao consumo;

- ✓ Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- ✓ A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

35. PLANILHA QUANTITATIVA DOS SERVIÇOS

✓ **SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**

PLANILHA A

DIETAS GERAIS E COMPLEMENTOS					
Tipo de refeição	**Unidade de Medida**	**Quantidade diária estimada**	**Quantidade Mensal Estimada (30 dias)**	**VALOR MÉDIO**	**VALOR TOTAL**
Dieta Geral					
Desjejum	Refeição	513	15.390		
Almoço	Refeição	763	22.890		
Lanche da tarde	Refeição	295	9.810		
Jantar	Refeição	393	11.790		
Ceia	Refeição	406	12.180		
Dieta Líquida	Refeição	167	5.010		
Café	Garrafa 1L	53	1.590		
Chá	Garrafa 1L	25	750		
Água	Unidade 500ml	910	27.300		
TOTAL R$					

PLANILHA B

COMPLEMENTOS PARA	**QUANTIDADE**	**VALOR**	**VALOR**

PACIENTES	ESTIMADA MENSAL	MÉDIO R$	TOTAL R$
Água de coco embalagem individual 200 ml	250		
Ameixa seca sem açúcar 1 porção d 30gr (3 und)	20		
Achocolatado embalagem individual 200 ml	30		
Bolacha (água e sal ou cream – cracker ou integral 5 unidades	30		
Biscoito maisena, leite ou Maria 5 unidades	30		
Chocolate quente 200 ml	450		
Fruta da estação 1 porção	30		
Fruta em calda 1 porção	30		
Iogurte de frutas 1 porção 120 ml	45		
Iogurte dietético 1 porção 180 ml	20		
Iogurte de ameixa 1 porção de 180 ml	10		
Leite fermentado 1 porção de 70 a 90g	18		
Leite sem lactose 1 porção 180ml	150		

Iogurte sem lactose 1 und 170gr	30		
Mingau maisena Ou Neston ou Farinha Láctea – 200g	30		
Mingau de aveia 200g	30		
Ovo 1 unidade	250		
Leite 1 copo de 250 ml	60		
Chá com adoçante ou açúcar 1 copo com 180 ml	50		
Presunto magro 2 fatias	50		
Queijo mussarela 2 fatias	50		
Ricota 2 fatias	50		
Gelatina 120 ml	100		
Picolé de frutas	20		
Gelatina dietética 120 ml	100		
Sanduíche pão de forma com presunto magro e queijo	50		
Pudim 120 ml	50		
Pudim dietético 120 ml	50		

Suco de fruta copo 250 ml	50		
Torrada sachê com 2 a 3 torradas	50		
Vitamina de frutas 250 ml	50		
Pacote bolacha Maria 350g a 400g	5		
Pacote bolacha água e sal 350g a 400g	5		
Pacote bolacha salgada integral 350g a 400g	5		
Pacote bolacha de leite 350g a 400g	5		
Pacote de rosquinhas de chocolate 350g 400g	5		
Pacote de rosquinhas de coco 350g a 400g	5		
Refrigerante de 2 litros	5		
Bolo simples de 500g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	6		
TOTAL MENSAL ESTIMADO R$			

36. DA SUBCONTRATAÇÃO/TERCERIZAÇÃO, REGULAMENTAÇÃO DOS SERVIÇOS E EXECUÇÃO DO CONTRATO

✓ **A CONTRATADA** não transferirá a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Edital, sem prévia

anuência do CONTRATANTE;

- ✓ **NÃO É PERMITIDA A SUBCONTRATAÇÃO ou TERCERIZAÇÃO** da PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições, e distribuição de dietas enterais e mamadeiras, ao qual é de responsabilidade a sua aquisição, por parte da CONTRATANTE, conforme especificações técnicas, quantitativo e demais condições estabelecidas no presente Termo de Referência;
- ✓ A empresa CONTRATADA deverá realizar a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar **DIARIAMENTE, INCLUSIVE AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS;**
- ✓ **Fica proibido a produção de alimentos nesta unidade, para outros estabelecimentos que não sejam para o Hospital Municipal Padre Germano Lauck.**

- ✓ **QUANTO AOS GÊNEROS E INSUMOS**
- ✓ Assegurar o abastecimento da unidade com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;
- ✓ Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente;
- ✓ Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;
- ✓ Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, pessoal e dos utensílios e equipamentos, de acordo com a CCIH do CONTRATANTE;
- ✓ Quanto aos produtos, devem ser priorizados os alimentos “in natura”, sua aquisição no comércio local e, sempre que possível, alimentos orgânicos;
- ✓ Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços (toucas, máscaras, luvas, entre outros).

Todos os gêneros alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões das seguintes legislações:

- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 12 de 1978: Aprova NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 24 de julho de 1978;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 175, de 08 de julho de 2003: Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de julho de 2003;

- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001: Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003: Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 383, de 05 de agosto de 1999:Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", constantes do Anexo desta Resolução. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 388, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 - Sobremesas". D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 385, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6 - Cereais e Produtos de ou a Base de Cereais". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 382, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 13- molhos e condimentos". D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 272, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE VEGETAIS, PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 273, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 276, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS". D.O.U. - Diário Oficial

da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;

- ✓ MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - Portaria Nº. 369, DE 04 DESETEMBRO DE 1997: Aprova a Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó. Publicado no Diário Oficial da União de 08/09/1997 Seção 1, Página 19699;
- ✓ MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - Portaria Nº. 370, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997: Aprova a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T. (U.A.T). Publicado no Diário Oficial da União de 08/09/1997, Seção 1 , Página 19700;
- ✓ SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria n° 74/94de 04/08/1994: Estabelece o limite máximo e 75 (setenta cinco) fragmentos de insetos, ao nível microscópico em 50 (cinqüenta) gramas de farinha de trigo, na média de 03 (três) amostras, não sendo tolerada qualquer indicação de infestação viva (ementa elaborada pela CDI/MS);
- ✓ SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº. 1004,de 11/12/98, publicada no D.O.U. em 22/03/99: Aprova o regulamento técnico atribuição de função de aditivos, e seus limites máximos de uso para a categoria 8 - carne e produtos cárneos, constante do anexo desta portaria.
- ✓ GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE 2 ANOS - Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primaria à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

ANEXO III
INVENTÁRIO

Cozinha, refeitório.			**Data: 04/03/2020**			
N.º	**Descrição**	**Patrimônio**	**Estado do Bem**			***Observação***
			Bom	Reg.	Ruim	
1	Mesa mdf bege 02 gavetas	0868	x			
2	Monitor Del 17 polegadas preto	3698	x			
3	Bebedouro IBBL Branco	2985	x			
4	Ar condicionado Komeco 60.000BTUS	3546	x			
5	Ar condicionado Komeco 30.000BTUS	3545	x			
6	Escada de 02 graus	6819	x			
7	Mesa de Mdf 02 gavetas	4102	x			
8	Cadeira Fixa estofada preta	6820	x			
9	Armario em aço Lunasa de 02 portas 04 prateleiras	0741	x			
10	Ar Condicionado 9000 BTUS	3481	x			
11	Arquivo em aço com 04 gavetas	4122	x			
12	Estante em Aluminio 05 prateleiras	4750				
13	Carrrinho de transporte de bandeija com 03 prateleiras	6821				
14	Carrinho em alumínio para transporte com 03 prateleiras	4664				
15	Buffet em aço Grupoata	6825				
16	Fogão Industrial 10 bocas	6828				
17	Refrigerador Refrimate 04 portas	6827				
18	Estante em aço com 06 prateleiras	3660				
19	Estante em aço com 05 prateleiras	2561				
20	Mesa em mdf com 02 gavetas	4062				
21	Estante em aço com 05 prateleiras	2571				
22	Estante em aço com 05 prateleiras	2572				
23	Estante em aço com 05 prateleiras	2573				
24	Estante em aço com 05 prateleiras	2574				
25	Estante em aço com 06 prateleiras	6838				
Conferência realizada em:						
Os bens acima e ou em lista anexa (devidamente rubricadas), são de responsabilidade de:						
Nome:		Função:				
Responsável pelo setor/departamento:						
Observações:						

Setor: Cozinha, refeitório.			Data: 04/03/2020			
N.º	Descrição	Patrimônio	Estado do Bem			*Observação*
			Bom	Reg.	Ruim	
26	Estante em aço 06 prateleiras	6838	x			
27	Estante em aço 06 prateleiras	6839	x			
28	Estante em aço 08 prateleiras	2681	x			
29	Pia em aço com 07 portas e 02 divisórias	6841	x			
30	Pia em aço com 06 portas e 02 divisórias	6843	x			
31	Guarda volumes em aço 12 portas verdes NILKO	3729	x			
32	Guarda volumes em aço 12 portas verdes NILKO	3730	x			
33	Antecâmara fria	6847	x			
34	Câmara fria carnes	6848	x			
35	Câmara fria hortifrúti	6849	x			
36	Cadeira fixa	4440	x			
37	Prateleira plástica (dml)	S/P	x			
38	Prateleira plástica (dml)	S/P	x			
39	Prateleira plástica (dml)	S/P	x			
40	Estante em aço 04 prateleiras bege (dml)	S/P	x			
41	Estante em aço 06 prateleiras bege (copa)	2646	x			
42	Mesa em alumínio	S/P	x			
43	Mesa em alumínio	S/P	x			
44	Mesa em alumínio	S/P	x			
45	Mesa em alumínio	S/P	x			
46	Mesa em alumínio com 03 gavetas	6826	x			
47	Criado mudo uma porta uma gaveta	0840	x			
48	Cadeira giratória com estofado verde	6496	x			
49	Cadeira giratória preta	2397	x			
50	Carrilho de transporte de uma plataforma	S/P	x			
Conferência realizada em:						
Os bens acima e ou em lista anexa (devidamente rubricadas), são de responsabilidade de:						
Nome:		Função:				
Responsável pelo setor/departamento:						
Observações:						

Setor: Cozinha, refeitório.			Data: 04/03/2020			
N.º	Descrição	Patrimônio	Estado do Bem			*Observação*
			Bom	Reg.	Ruim	
51	Monitor 19 polegadas Samsung	7441	x			
52	Suporte para gabinete	6885	x			
53	Suporte avulso	6983	x			
54	Carrinho transporte com uma plataforma	S/P	x			
55	BALANÇA IDR 1000	4300	x			
56	Estante em inox	S/P	x			
57	Estante em inox	S/P	x			
58	Estante em inox	S/P	x			
59	Estante em inox	S/P	x			
60	Estante em inox	S/P	x			
61	Estante em inox	S/P	x			
62	Estante em inox	S/P	x			
63	Mesa em mármore	0721	x			
64	Mesa em mármore	S/P	x			
65	Carrinho em inox com 02 prateleiras	S/P	x			
66	Estante furada em inox	S/P	x			
67	Estante furada em inox	S/P	x			
68	Estante furada em inox	S/P	x			
69	Estante furada em inox	S/P	x			
70	Arquivo em aço 04 portas (Nutri)	4568	x			
71	Armário em 02 portas (Nutri)	S/P	x			
72	Arquivo aço 04 gavetas (Nutri)	S/P	x			
73	Estufa (Nutri)	S/P	x			
74	Prateleira em aço	3728	x			
75	Prateleira em aço	3724	x			
Conferência realizada em:						
Os bens acima e ou em lista anexa (devidamente rubricadas), são de responsabilidade de:						
Nome:		Função:				
Responsável pelo setor/departamento:						
Observações:						

Setor: Cozinha, refeitório.			Data: 04/03/2020			
N.º	Descrição	Patrimônio	Estado do Bem			*Observação*
			Bom	Reg.	Ruim	
76	Prateleira em aço	3723	x			
77	Prateleira em aço	3726	x			
78	Prateleira em aço	3727	x			
79	Gabinete Hp	7572	x			
80	REFRIGERADOR 435L FROST FREE NR-BD2 110 V	7544	x			

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(papel com timbre da empresa)

OBJETO – O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa visando a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições em todos os setores, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.**

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE: _____

CNPJ Nº _____ I.E.: _____

ENDEREÇO: _____

PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO PRESENCIAL Nº 030/2021, ATRAVÉS DE SEU REPRESENTANTE LEGAL ABAIXO IDENTIFICADO, sob as penas da lei, em especial o artigo 299 do Código Penal Brasileiro.

DECLARA:

1. Que a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela empresa XXXXXXX, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 030/2021** por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

2. Que a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 030/2021**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 030/2021** quanto a participar ou não da referida licitação;

4. Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da **PP 030/2021** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

5. Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU antes da abertura oficial das propostas;

6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que seu representante detém plenos poderes e informações para firmá-la.

7. O prazo de Validade da Proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da abertura do envelope nº 01 -" Proposta";

8. Que os pagamentos serão efetuados pelo Setor Financeiro mediante **apresentação de Nota Fiscal Eletrônica (Resolução SEFA do estado do Paraná; art. 1°, publicada no DOE 9.428 de 09/04/2015)** referente aos produtos devidamente entregues, em **30 (trinta) dias,** da apresentação da Nota-Fiscal/Fatura, devendo a **CONTRATADA** providenciar a indicação do número da conta corrente e número e endereço da agência bancária (**preferencialmente Banco do Brasil**), para fins de depósito para pagamento;

9. Que a entrega dos objetos do presente certame **deverá ser entregue no Almoxarifado**, **após a solicitação do Setor de Compras num prazo máximo de 07 (sete) dias corridos;**

10. Que no VALOR DA PROPOSTA, estão incluídos: os tributos, fretes, alimentação, estadia, encargos sociais; as despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; e todos os componentes de custo dos bens necessários à perfeita satisfação do objeto desta licitação;

11. Que conhece integralmente os termos do Edital do **Pregão Presencial nº 030/2021** e seus anexos, aos quais nos sujeitamos;

12. Que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital e nas normas técnicas e legislação em vigor.

PROPOSTA FINANCEIRA

Item	**Quant.**	**Nome do produto/serviço detalhado**	**Valores**	
			R$ Unitário	**Preço Total Máximo**

_____ (localidade), _____ de _____ de 2021

Assinatura do Representante legal
Nome do Representante legal:
RG e CPF

ANEXO III

CREDENCIAMENTO
(*em papel timbrado da licitante)*

À
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
Pregão Presencial nº. 030/2021

Prezados Senhores,

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede no endereço _____, cidade de _____, vem através desta, por meio de seu(sua) representante legal, **SR.(A)** _____, RG nº _____ e CPF nº _____, credenciar _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____ e CPF nº _____, como seu Representante, para representar a empresa e oferecer lances, negociar preços, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em seu nome, inclusive para desistir de interpor recursos, no processo de Licitação do **Pregão Presencial nº 030/2021**, que objetiva a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições em todos os setores, conforme especificações contidas no Anexo I do presente Edital.**

_____ (localidade), _____ de _____ de 2021.

_____
(assinatura)

Nome: _____
RG: _____

ANEXO IV

==========

MINUTA DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADO MENOR NO QUADRO DA EMPRESA

1. EMPREGADOR: PESSOA JURÍDICA

==========

Ref.: Pregão Presencial n° 030/2021

....., inscrito no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº .....DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU E A _____(inserir o nome da empresa), abaixo qualificadas:

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, pessoa jurídica de direito público com personalidade jurídica de direito privado, instituída através da Lei Municipal n° 4.084, de 05 de maio de 2013, inscrita no CNPJ sob o n° 18.236.227/0001-04, com sede no denominado Hospital Municipal de Padre Germano Lauck, na Rua Adoniran Barbosa n° 370, CEP 85864-380, Jardim Central, nesta cidade de Foz do Iguaçu – PR, neste ato representada pelo Diretor Presidente, Senhor SÉRGIO MOACIR FABRIZ, portador da Cédula de Identidade com RG n° 587.728.8-7 – SESP/PR e do Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF n° 914.377.509-82, e pelo Diretor Administrativo e Financeiro, Senhor NAILTON NAMARQUES DA SILVA, portador da Cédula de Identidade com RG n° 6.833.087-4 – SSP/PR e do Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF n° 994.007.749-15, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado à empresa _____ **(qualificar a empresa, colocando o endereço completo, o CNPJ e o nome do representante legal que irá assinar o presente)**, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente Contrato, decorrente do Processo nº 516-2021 de 22/06/2021, Processo de Licitação na modalidade Pregão Presencial, nº 030/2021, regido pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e outras aplicáveis à espécie, mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

01. DO OBJETO

Descrição do Objeto. PREGÃO PRESENCIAL para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS E HOSPITALARES A TODOS OS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES, LEGALMENTE INSTITUÍDOS (Lei Federal n°. 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal n°. 10.741 de 01/10/2003), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS, MÉDICOS E RESIDENTES do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas, de produção e distribuição de refeições em todos os setores**,

em conformidade com o constante no Processo Administrativo n°. 516/2021, na modalidade Pregão Presencial, sob o número 030/2021 conforme especificações e quantidades abaixo discriminadas:

INSERIR A PLANILHA QUE CONSTA NO TR

1.1. Vinculação. Integram e completam o presente Termo Contratual, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital e no Termo de Referência, juntamente com seus anexos e a proposta da CONTRATADA, no que não conflitar com o presente contrato administrativo.

02. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

2.1. Continuidade. O objeto do presente contrato será executado de forma contínua, com pagamentos mensais.

2.2. Vigência. Este Contrato vigorará a partir de ___/___/___ e o prazo de vigência será de 12 (doze) meses. O instrumento contratual poderá ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, nos termos do Art. 57, Inc. II, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, desde que comprovada a manutenção das condições contratuais.

2.3. Prorrogação. A prorrogação do presente contrato, caso comprovadamente necessária, poderá ser efetuada mediante justificativa expressa apresentada pela parte interessada com a anuência da outra, antes do limite temporal fixado para seu término, desde que verificada a conformidade com os preceitos da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações posteriores.

2.4. Início do trabalho. O prazo de programação para o início da prestação dos serviços será conforme programação especificada no Termo de referência.

2.5. Local. Os serviços serão prestados no endereço constante nas ordens de serviços emitidas pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

2.6. **Irregularidades na entrega**. Na hipótese de o objeto apresentar irregularidade não sanada, será

reduzido a termo o fato e encaminhado à autoridade competente para procedimentos inerentes à aplicação das penalidades.

2.7. **Fiscal do contrato**. O recebimento do objeto será efetuado pela Supervisora de Nutrição Clínica, que fará a verificação da sua conformidade com a proposta apresentada, e ainda, quanto ao cumprimento de conformidade com o objeto.

2.8. **Acompanhamento**. A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos do Art. 67 e 73, da Lei Federal nº 8.666/93.

2.9. **Rejeição**. A CONTRATANTE rejeitará o objeto fornecido em desacordo com o contrato, nos termos do Art. 76, da Lei Federal nº 8.666/93.

2.10. Periodicidade. Os serviços serão prestados continuamente, nos termos especificados no Termo de Referência e na proposta da empresa, os quais fazem parte integrante do presente contrato, no que com ele não conflitar, prevalecendo o contrato em caso de eventual discrepância.

03. CONDIÇÕES GERAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

a) Conforme especificações no Termo de Referencia - Anexo I e Anexo I- A

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

a) Termo de referência. A contratada deverá prestar os serviços em compatibilidade com o Contrato, observada as disposições da proposta, do Contrato e do Termo de Referência.

b)Termo de referência. Cumprir as normas atinentes à prestação dos serviços contratados, em especial a RDC 52/2009 e SESA 156/2016.

c) RDC. Apresentar comprovante da prestação de serviços, nos termos do artigo 20 da RDC 52/2009.

d)Custos. Para a execução dos serviços, a empresa contratada deverá fornecer todos os materiais necessários ao atendimento dos serviços contratados, devendo arcar com os custos adicionais.

e) Custos. É de responsabilidade da Contratada todos os encargos e despesas necessárias à

consecução do objeto da presente contratação, bem como obrigações trabalhistas decorrentes da execução do presente contrato, ficando a Contratante isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos, inclusas demais obrigações tributarias e assessórias para dar cumprimento ao Contrato. Também é de responsabilidade da Contratada arcar com eventuais prejuízos, indenizações e demais responsabilidades causadas a Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu e/ou a terceiros, provocados por ineficiência, irregularidades, negligência cometidas na execução do Contrato.

f) Atendimento. Atender prontamente a exigências da Contratante, referentes ao objeto da presente contratação, nos prazos estabelecidos neste contrato.

g) Atendimento. Atender todos os pedidos de prestação de serviços efetuados, durante a vigência contratual.

h) Funcionários. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta de serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com esta Fundação.

i) Funcionários. Apresentar os empregados habilitados, com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor, devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

j) Funcionários. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

k) Regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a execução do Contrato, bem como sobre o produto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à contratante.

l) Regularidade fiscal e previdenciária. Apresentar sempre que solicitado pela CONTRATANTE, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

m) Condições de habilitação. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar a CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.

n) Alteração de cadastro. Comunicar à contratante toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização.

o) Responsabilidade civil. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar à CONTRATANTE ou terceiros, tendo como agente a CONTRATADA, na pessoa de prepostos ou estranhos.

p)Responsabilidade civil. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou incorreções sem ônus para a CONTRATANTE.

q)Responsabilidade civil. Substituir, a suas expensas e sem ônus para Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação escrita das reincidências sucessivas, os materiais e/ou serviços fornecidos que, porventura, apresentarem defeitos, vícios, incorreções em sua forma de apresentação, materiais entregues fora das especificações que forem considerados impróprios para a utilização ou na ocorrência de defeitos frequentes não solucionados totalmente e/ou permanecendo o equipamento sob manutenção com sua capacidade reduzida durante o período de garantia.

r) Transporte de equipamentos. Responsabilizar-se pelo transporte dos equipamentos de seu estabelecimento até o local determinado e pelo ônus decorrente de despesas com transporte, extravios e danos acidentais no trajeto.

s)Garantias. Fornecer todo o material e serviços contratados novos, com as devidas garantias legais, responsabilizando-se pelos serviços prestados e materiais substituídos pelos prazos estabelecidos em lei, ainda que o presente contrato já tenha se rescindido.

t) Fornecimento. Fornecer peças originais dos equipamentos sob manutenção, conforme manual do fabricante, e estado de conservação novo.

u) Fornecimento e responsabilidade civil. Assumir prejuízos quanto ao estado de conservação e à qualidade dos equipamentos e serviços a serem fornecidos.

v) Responsabilidade civil. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a contratante autorizada a descontar o valor correspondente aos danos sofridos da garantia, caso exigida no Contrato, ou dos pagamentos devidos à contratada; e

w) Sustentabilidade. Realizar o descarte ambientalmente responsável de todo e qualquer resíduo do serviço a ser prestado, incluindo consumo, peças usadas, embalagens e conhecer e cumprir a lei de descarte de materiais, em especial a Lei 9.605/1998, a Lei 12.305/2010, além da NBR 10.004,

no que diz respeito aos serviços contratados.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

a) **Recebimento**. Receber os serviços/produtos do objeto no prazo e condições estabelecidas no contrato;
b) **Fiscalização**. Acompanhar, exigir e fiscalizar o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, e cumprir suas obrigações, através de comissão ou servidor especialmente designado;
c) **Recebimento provisório e definitivo dos serviços**. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
d) **Comunicação**. Comunicar à contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
e) **Pagamento**. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto ou execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste contrato;
f) **Regularidade fiscal**. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela contratada, no que couber.
g) **Responsabilidade Contratual**. A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE QUANTO À IMPLEMENTAÇÃO DE MEDIDAS DE TÉCNICA DE SEGURANÇA, HIGIENE E MEDICINA DO TRABALHO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

6.1. Obrigações da contratante:

6.1.1. Fiscalização. Cabe ao Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT da Contratante, juntamente com a área de Compras, fiscalizar as áreas de trabalho, com o intuito de verificar o cumprimento por parte da contratada em relação às normas aplicáveis.

6.2. Treinamentos. Cabe ao setor SESMT da contratante fiscalizar a contratada quando necessário, sobre o cumprimento do disposto nas NR's, podendo inclusive solicitar à contratada, a realização de treinamentos complementares e documentos necessários, quando a atividade a ser realizada, assim o exigir.

6.2. Obrigações da Contratada:

6.2.1. **Cumprimento das orientações**. A contratada deverá acatar as recomendações decorrentes das fiscalizações e sanar as irregularidades apontadas, sob pena de suspensão dos trabalhos, ficando estabelecido que essas suspensões não eximem a contratada das obrigações e penalidade constantes das cláusulas contratuais, referente a prazos e multas.

6.2.2. **Cumprimento das normas internas**. A contratada deverá cumprir com as normas internas da contratante, inclusive a contratante solicitará certas informações para averiguação da implementação das medidas de segurança por parte da contratada.

6.2.3. **Equipamento de proteção individual – EPI**. Cabe à contratada fornecer a seus empregados, gratuitamente, equipamentos de proteção individuais adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes e danos à saúde dos empregados, registrando seu fornecimento em ficha de entrega de epi's nos termos da norma regulamentadora – NR 06.

6.2.3.1 Cabe a empresa contratada, sempre que solicitado pela contratante, fornecer cópias dos registros de entregas de EPI's e cópia de nota fiscais de compra.

6.2.4. **Equipamento de proteção coletiva – EPC.** Cabe à contratada dispor e utilizar adequadamente equipamentos de proteção coletiva que se fizer necessário, conforme a legislação vigente, ou a qualquer orientação e norma interna contratante.

6.2.5. **Sinalização.** Cabe à contratada observar a legislação vigente no que se refere à sinalização de segurança, respeitando os critérios estabelecidos em normas técnicas e internas.

6.2.6. **Dos treinamentos.** A contratada deverá promover gratuitamente aos seus funcionários todas as

capacitações, e treinamentos necessários conforme preveem as Normas Regulamentadoras - NRs do Ministério do Trabalho e Emprego;

6.2.7. **Medicina do trabalho.** A contratada deverá realizar, em seus empregados, exames médicos admissionais, demissionais periódicos e especiais, inclusive provas biológicas, radiológicas e outras normativamente exigíveis para os fins previstos, de acordo com as condições especiais das quais as atividades são desenvolvidas.

6.2.8. **Atestado de saúde ocupacional.** Cabe à contratada, quando solicitada contratante, fornecer atestado de Saúde Ocupacional – ASO de seus empregados. Fica responsável obrigatoriamente de fornecer os Lados do PPRA, PCMSO e PCMAT para a contratante, no prazo de no máximo 30 (vinte) dias após a assinatura do contratado, e os mesmos devem ser atualizados anualmente.

6.2.9. **Comunicação de acidentes.** O acidente deve ser comunicado imediatamente pela empresa contratada à Área do SESMT da contratante, e comunicado/registrado nos órgãos oficiais brasileiros no prazo estabelecido.

6.2.9.1 Para cada acidente deve ser preenchido o **"Relatório de Acidente do Trabalho"**, validado por um Técnico de Seg. do Trabalho, Eng. de Seg. do Trabalho, Enfermeiro(a) do Trabalho e ou Médico do Trabalho, encaminhado ao SESMT via comunicação eletrônica sesmt.hmpgl@gmail.com.

6.2.10. **Comunicação de obras e reformas.** A contratada deverá comunicar a contratante, com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência das atividades, conforme POP.SESMT.GER.008, tanto ao setor do SESMT, quanto ao SECIH, via FOR.SESMT.GER.001 **(documentos integrantes c)**, para que seja realizada uma análise prévia e posterior liberação e acompanhamento.

6.2.10.1. Fica expressamente proibida a realização de qualquer atividade de baixa e alta complexidade nas intervenções físicas da contratante sem que haja autorização prévia do SESMT e SECIH.

6.2.11. **Estatísticas de acidente.** A contratada deverá disponibilizar à contratante "Estatísticas de Acidentes", sendo necessário encaminhar ao setor do SESMT via física e ou digital semestralmente no endereço eletrônico sesmt.hmpgl@gmail.com.

6.2.12. **Serviço de segurança, higiene e medicina do trabalho para empresas contratadas**. Cabe à

contratada organizar e manter, durante a vigência do contrato, o Serviço de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, destinado à execução de medidas relacionadas com essas matérias.

6.3. Cabe a contratante o direito de fazer outras exigências com relação a Higiene, Segurança do Trabalho e a CIPA da Contratada, sempre que julgue necessário, para maior eficácia na proteção do elemento humano e do patrimônio da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**, e da própria empresa contratada.

7. DO VALOR

7.1. Preço. Dá-se ao presente contrato o valor estimativo de R$_____ (_____), considerando os valores unitários constantes na tabela da cláusula primeira e será depositado, perfazendo o total de R$_____(_____) ao ano.

8. FORMA DE PAGAMENTO

8.1. **Nota fiscal**. O pagamento pelo efetivo cumprimento das obrigações deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura por parte da contratada, de acordo com a natureza jurídica da mesma, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto na Lei Federal nº 8.666/1993, observando ainda os seguintes procedimentos:

a) **Regularidade Fiscal**. A Nota Fiscal ou Fatura será, obrigatoriamente, acompanhada da comprovação de regularidade fiscal por meio de consulta aos sites eletrônicos oficiais.
b) **Pagamento.** O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.
c) **Prazo**. O prazo para pagamento da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pela Administração, não deverá ser superior ao prazo estabelecido no instrumento contratual vigente, contado da data de seu atesto pelo gestor, ou quando da apresentação e/ou quando estabelecido no contrato.

9. DA VERBA CONTRATUAL

9.1. Existência de recursos. As despesas decorrentes da execução do presente contrato estão previstas no Contrato de Gestão 001/2020, firmado entre o Município de Foz do Iguaçu e a Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, conforme mencionado no Processo Administrativo n° **516/2021** do Pregão Presencial nº **030/2021.**

10. DAS SANÇÕES

10.1. Sanções. Caso a **CONTRATADA** venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a XI, da Lei Federal n.º 8.666/1993, e, segundo a gravidade da falta cometida, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

a) Advertência;
b) Multa de 10% (dez por cento), do valor do Contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;
c) Suspensão temporária de participar de Licitação e contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 02 (dois) anos;
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do Art. 87, da Lei Federal nº 8.666/93.

10.1.1 As sanções previstas nas alíneas **"a", "c" e "d"** poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea **"b"**, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da notificação.

11. DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. Descumprimento. A inexecução total ou parcial do objeto do Contrato, facultará à CONTRATANTE a rescisão do pactuado, garantida prévia defesa.

11.2. Rescisão unilateral. Este contrato será rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE, no todo ou em parte, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de quaisquer ônus ou responsabilidades, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, quando a CONTRATADA na

vigência do presente contrato, cometer quaisquer das infrações dispostas na legislação específica, além da aplicação das sanções previstas neste Contrato e no Termo de Referência que deu origem a este ajuste.

11.3. Justo motivo. O presente contrato poderá ainda ser rescindido havendo motivo justo, devendo ser expressamente denunciado com antecedência de, no mínimo, 10 (dez) dias, ou ainda a CONTRATANTE poderá rescindi-lo administrativamente nas hipóteses previstas no Art. 78, inciso I a XII, da Lei Federal n. º 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

12. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1. Alteração unilateral. O presente Contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração ou por acordo entre as partes, desde que devidamente justificado e nas hipóteses previstas no Art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.2. Quantitativos. No interesse da CONTRATANTE, o valor do contrato decorrente desta licitação poderá ser acrescido ou reduzido em até 25% (vinte e cinco por cento), com o aumento ou supressão dos quantitativos correspondentes, sem que disso resulte para a CONTRATADA direito a qualquer reclamação ou indenização.

12.3. Reajuste. Em caso de renovação contratual, e desde que comprovado ser condizente com os valores praticados na administração pública, será possível proceder à correção monetária do presente instrumento contratual, estabelecendo como índice de reajuste o IGPM/ FGV ou outro índice que venha a substituí-lo, para representar a atualização monetária.

12.4. Reequilíbrio econômico-financeiro. Caso ocorram alterações conjunturais futuras que intervenham diretamente no Preço dos Serviços avençados no presente Contrato, que possam influenciar ou afetar as condições econômico-financeiras inicialmente ajustadas, a parte interessada poderá solicitar à outra a renegociação do Preço, sendo que em tal comunicação deverá constar a discriminação pormenorizada das razões que levaram ao desequilíbrio econômico financeiro, inclusive com demonstrações numéricas.

12.5. Inclusão nos preços. Nos valores já estão incluídos mão-de-obra, alimentação, transporte, seguros

de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, lucros, tributos e demais encargos diretos e indiretos, necessários à perfeita execução dos serviços.

13. DOS TRIBUTOS E DESPESAS

13.1. Tributos. Constituirá encargos exclusivos da CONTRATADA o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato.

13.2. Tributos. Estão incluídos no Preço: o ISS, a COFINS, o PIS, bem como todos os demais encargos que incidam sobre o presente Contrato, de acordo com a legislação vigente nesta data. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após esta data, de comprovada repercussão nos Preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

14. DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

14.1. Cessão. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, sem prévia e formal anuência da CONTRATANTE.

14.2. A**lteração subjetiva**. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com outra pessoa jurídica, desde que:

a) Sejam observados todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original pela nova pessoa jurídica;
b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.2.1 A alteração subjetiva a que se refere este artigo deverá ser feita por termo aditivo ao contrato.

15. DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

15.1. Publicidade. Será providenciado, pela CONTRATANTE, até o 5° (quinto) dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, para ocorrer no prazo de até 20 (vinte) dias daquela data, a publicação, na Imprensa Oficial, de resumo do presente instrumento.

16. DO SUPORTE LEGAL

16.1. Normativas. O presente instrumento é firmado de acordo com a Lei Federal n. º 8.666/93, e suas alterações posteriores e outras aplicáveis à espécie.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Vinculação. Integram o presente contrato, no que não conflitarem com o mesmo, o Termo de Referência e a Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA, prevalecendo as normas deste contrato administrativo em caso de eventual divergência.

17.2. Contagem de prazos. Na contagem dos prazos mencionados neste contrato, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

17.3. Contagem de prazos. Só se iniciam e vencem os prazos mencionados neste contrato em dia útil e em dia de expediente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

17.4. Direito de regresso. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdência ou securitárias, decorrentes do fornecimento do objeto do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA, tendo direito de regresso e imediata indenização caso demandada neste sentido, inclusive quanto a despesas com advogados, custas e outras, decorrentes de eventual cobrança.

17.5. Terceiros. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como, por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

17.6. Direito de Regresso. Os danos e prejuízos, se ocorrerem, serão ressarcidos à CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação administrativa à CONTRATADA, sob pena de multa e aplicação das penalidades contratuais.

17.7. Omissões. Os casos omissos do presente instrumento serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores, e nas demais normas pertinentes aos contratos.

17.8. **Novação**. A tolerância das partes não implica em novação das obrigações assumidas no presente contrato.

18. DO FORO

18.1. Competência territorial. Para quaisquer questões, dúvidas ou controvérsias oriundas da execução do presente contrato, as partes elegem, de comum acordo, o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, para dirimir as questões da interpretação deste ajuste, e renunciam a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, as contratantes, nas pessoas de seus representantes legais, assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor, para que surta os seus jurídicos e legais efeitos.

Foz do Iguaçu/PR, ____ de _____ de 2021.

_____	_____
SÉRGIO MOACIR FABRIZ	**Contrada:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**
Diretor Presidente	**CNPJ:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**
_____	_____
NAILTON NAMARQUES DA SILVA	**XXXXXXXXXXXXXXXXXXX**
Diretor Administrativo e Financeiro	**Fiscal do Contrato**

TESTEMUHAS:

Nome:	**Nome:**
RG:	**RG:**

RELATÓRIO DE ACIDENTE DO TRABALHO
EMPRESA CONTRATADA

ESTE RELATÓRIO DEVERÁ SER INDIVIDUAL EMITIDO PARA QUALQUER TIPO DE ACIDENTE.

Nome da Empresa			Nº Contrato:
1– Nome do acidentado	2- Idade	3 - Nacionalidade	4- Matrícula
5– Cargo	6– Função		7– Tempo na função Anos Mês(es)

8 – Admissão | |	9 – Houve outro (s) acidentado (s)? ( ) Sim ( ) Não	10 – Ocorrência Data / /	11- Hora h
12 – Jornada de trabalho ( ) Normal ( ) Diurna ( ) Turno ( ) Extra		13 - Execução de serviço ( ) De rotina ( ) De emergência	
14 – Capacitado para a função ? ( ) Sim ( ) Não	15 – Treinamento de Segurança do Trabalho ( ) Sim ( ) Não	16 - Foi Acidentado anteriormente? ( ) Sim Quantas vezes? ( )	

17 – Acidentado foi atendido por médico? ( ) Sim Quando? / / Onde?_____ ( ) Não	18 – Ocorrência de Morte do acidentado :	
	Do Acidentado ( ) Sim ( ) Não	De outras pessoas envolvidas no acidente? ( ) Sim ( ) Não Quantas mortes? ( )

19 – Descrição exata do local do acidente:
20 – Descrição do acidente – Relatar detalhadamente:
21 - Esta atividade era compatível com a sua função? ( ) Sim ( ) Não, detalhar:
22 – Usava equipamento de proteção individual no momento do acidente, adequado à atividade? ( ) Sim Qual? ( ) Não Por que?
23 – Utilizava ferramenta / equipamento? ( ) Sim ( ) Não ( ) Qual?
24 – Condições da ferramenta/equipamento no momento do acidente ( ) Boa ( ) Regular ( ) Ruim. Se ruim, descrever:
25 – Houve danos materiais? ( ) Sim Quais ?

26 – Testemunhas do acidente Nome	Matrícula/Empresa
Nome	Matrícula/Empresa

27 - Chefe imediato	Matrícula	Rubrica	Órgão	Data

1ª. Via Órgão de Pessoal da Empresa Contratada 2ª. Via ao SESMT da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu.

LOGO DA EMPRESA		QUADRO MENSAL DE ESTATÍSTICA DE ACIDENTES DE TRABALHO ANO									SEGURANÇA DO TRABALHO		
ITEM	ASSUNTO	JAN	FEV	MAR	AB	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL ANUAL
01	NÚMERO DE COLABORADORES												
02	NÚMERO DE ACIDENTES OCORRIDO												
03	NÚMERO DE ACIDENTES SEM AFASTAMENTO												
04	NÚMERO DE ACIDENTES COM AFASTAMENTO (ATÉ 15 DIAS)												
05	NÚMERO DE ACIDENTES COM AFASTAMENTO (ACIMA DE 15 DIAS)												
06	TOTAL DE ACIDENTES FATAIS												

	FORMULÁRIO SESMT		
	ACOMPANHAMENTO DE OBRAS E REFORMAS		
	Código: FOR.SESMT.GER.001	Versão: 001	Página **151** de **154**

Data da Solicitação: _____/_____/_____

Local da Obra: _____

Serviços a serem realizados:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Parecer do SESMT:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

EPI:		
( ) Capacete	( ) Luva	( ) Máscara
( ) Protetor Auricular	( ) Óculos	( ) Outros:_____
EPC:		
( ) Isolar Área	( ) Sinalizar Local	( ) Outros:_____

Parecer do SECIH:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Elaborado por: SESMT	Verificado por: Núcleo da Qualidade	Aprovado por: Diretor Assistencial Diretor Técnico Diretor Presidente	Revisão: 002
Data Elaboração: 19/06/2013	Data Revisão: 05/02/2014	Revisado em: 04/08/2018	Próxima Revisão:

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas prevista neste ato convocatório, que a empresa _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ n°_____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial n° 030/2021, realizado pela FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

DECLARO, igualmente, que a licitante não se encontra nas situações de impedimento constante do art. 3°, & 4°, da Lei citada.

_____ (localidade), _____ de _____ de 2021.

_____
(assinatura)
Nome: _____
RG: _____

ANEXO VII

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atesto, por meio do presente, para fins de comprovação junto a Comissão de Licitação, que o(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXXXX**, portador(a) da cédula de identidade RG **X.XXX.XXX-XX** e CPF **XXX.XXX.XXX-XX**, responsável técnico(a) da **Razão Social**, CNPJ **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, realizou visita técnica a nossa instituição, comparecendo aos locais de execução dos serviços propostos pelo **Pregão Presencial Nº 030/2021**, obtendo assim, todas as informações necessárias ao perfeito conhecimento do objeto do certame e, consequentemente, para preparação de documentos e elaboração de sua proposta.

Foz do Iguaçu, XX de XXXX de 2021.

Jesinez R. das Chagas Duarte Supervisora de Nutrição Clínica	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE SÓCIO – AMBIENTAL

Para fins de participação na Licitação do Pregão Presencial n° XXX/2021, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE)....., CNPJ nº,(sediado(a).....(ENDEREÇO COMPLETO , ...

DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente a Instrução Normativa MPOG n.º 01/2010, que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, tais como:

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448 - e 15448 - 2;

II –que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III –que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV –que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil – polibromados (PBBs), éteres difenil - polibromados (PBDEs).

A empresa reconhece seu compromisso sócio ambiental, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

Local e Data:

_____

Assinatura e Nome do Representante Legal da Empresa