



**MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS**

PROJETO BÁSICO N° 22/ 2021 - SEÇ AQS

1. OBJETO

1. Contratação emergencial de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Observação: Os valores e quantitativos de profissionais especificados no quadro abaixo, são os que estão sendo praticados até a presente data (05/08/21) no Contrato 29/2020, iniciado em 1º de novembro de 2020 e em vigor até 31 de outubro de 2021, para execução do OBJETO.

GR	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	QTDE MESES	VALOR REF MENSAL	VALOR TOTAL 6 meses
1	1	Serviços de apoio ao fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme tabela de pessoal. (Qtde Profissionais = 48)	22861	SV	06	06	151.287,02	907.722,12
	2	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes,	5320	SV	06	06	931.031,59	5.586.189,54

	voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas (HFA). TOTAL DE REFEIÇÕES: 33.900 conforme definido neste TR (Sob Demanda).					
3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	06	06	81.978,96 491.873,76
4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme tabela anexo (Sob Demanda)	5320	SV	06	06	12.947,08 77.682,48
VALOR DE REFERÊNCIA DA CONTRATAÇÃO (6 MESES)					1.177.244,65	7.063.467,90

2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de forma continuada.
3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.
5. O prazo de vigência do contrato é de 6 (meses).
6. O valor do item 1 será **FIXO MENSAL** e visa atender os custos com a Mão de obra exclusiva.
7. O valor do item 2 será por **REFEIÇÕES / DIETAS FORNECIDAS**, já calculados todos os custos para a distribuição e preparo (mão de obra), SOB DEMANDA, conforme abaixo:
- 7.1. **Composição dos custos estimados:** Insumos, Mão de obra, Custos Indiretos dos insumos, Água, Energia Elétrica, Gás Liquefeito e Equipamentos, conforme consta na Planilha de cálculos das refeições.
- 7.2. **Do Custo estimados dos Insumos:** Para todas as refeições / dietas, foram utilizados os Cardápios exemplos dos itens de maior FREQUÊNCIA e VALOR, devendo o valor da proposta a ser registrada pelo licitante, cobrir os custos da confecção da alimentação nas diversas formas de apresentação de cardápio e dos itens de menor frequência.
- 7.3. O preço da refeição **ALMOÇO** da **COLETIVIDADE SADIA (Servidores e Acompanhantes)**, são compostos por 06 (seis) tipos de carnes, o licitante deverá apresentar o valor da proposta com base no Cardápio de maior FREQUÊNCIA e VALOR (Almoço tipo 1), independente da forma de apresentação.
- 7.4. Os itens com mais de um tipo de cardápio por refeição (saladas e sobremesas) foram estimadas pelo custo médio dos cardápios previstos na refeição.
- 7.5. As sobremesas foram calculadas com meia porção (doce ou fruta) para obtenção do valor médio de uma sobremesa.
8. Os itens 3 e 4 serão fornecidos SOB DEMANDA de acordo com os preços registrados na Planilha constante na Proposta de Preço.
9. As propostas deverão estar de acordo com os preços praticados no mercado, devendo constar na planilha de composição dos custos, o valor unitário e marca, quando couber, de cada item, que SERÁ O VALOR PAGO durante a vigência do contrato.

10. AS PROPOSTAS COM VALORES QUE NÃO ATENDAM AO ITEM 8.4 DO EDITAL, PODERÃO SER DESCLASSIFICADAS, caso o licitante não comprove sua exequibilidade ou sem justificativa.

11. **DETALHAMENTO DOS CUSTOS DO ITEM 1**

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	Salário-base (R\$)	Custo total unitário (R\$)	Quantidade	Valor mensal (R\$)	Valor 6 meses (R\$)
1	Nutricionista Encarregada 30 horas	2.863,00	8.154,45	1	8.154,45	48.926,70
2	Nutricionista 12 x 36 - Diurno	2.863,00	7.773,54	2	15.547,08	93.282,48
3	Faturista - 44 horas	1.278,71	4.396,22	1	4.396,22	26.377,32
4	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Noturno	1.570,00	5.491,72	2	10.983,44	65.900,64
5	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno	1.570,00	4.686,63	2	9.373,26	56.239,56
6	Auxiliar de Almoxarife – Plantão 12X36 - Diurno	1.278,71	3.991,79	2	7.983,59	47.901,54
7	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno	1.313,98	4.075,28	18	73.355,05	440.130,30
8	Copeiro – Plantão 12X36 - Noturno	1.313,98	3.947,31	6	23.683,88	142.103,28
9	Copeiro – 44H - Diurno	1.313,98	5.124,21	1	5.124,21	30.745,26
10	Garçom - 44 horas	1.826,64	5.728,18	1	5.728,18	34.369,08
11	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno	2.070,31	5.866,13	2	11.732,27	70.393,62

12	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno	1.237,23	3.894,16	2	7.788,32	46.729,92
13	Lactarista – Plantão 12X36 - Diurno	1.237,23	3.902,77	4	15.611,10	93.666,60
14	Lactarista – Plantão 12X36 - Noturno	1.237,23	4.508,41	2	9.016,82	54.100,92
15	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Noturno	1.237,23	4.499,25	2	8.998,50	53.991,00
PREÇO ESTIMADO GLOBAL			76.040,06	48	217.476,36	1.304.858,22

12. Após convocação, a licitante deverá apresentar, juntamente com a proposta, os memoriais de cálculos e as comprovações com base nas CCT das categorias adotadas em Brasília ou outra justificada, conforme planilha de cálculo de custo da mão de obra anexa.

13. A Convenção Coletiva de Trabalho utilizada como referência foi a aplicada no DF.

14. **DETALHAMENTO DE CUSTOS DO ITEM 2 - Observação:** Os valores especificados no quadro abaixo, são os que estão sendo praticados até a presente data (05/08/21) no Contrato 29/2020, iniciado em 1º de novembro de 2020 e em vigor até 31 de outubro de 2021, para execução do OBJETO.

PLANILHA DE CUSTOS DAS REFEIÇÕES				
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO	VALOR ESTIMADO DA REFEIÇÃO / DIETA	VALOR DA REFEIÇÃO / DIETA
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)				
1	DESJEJUM	1500	10,54	15.802,84
2	COLAÇÃO	1500	6,41	9.612,93
				42.865,88

3	ALMOÇO	1500	28,58	
4	MERENDA	1500	10,30	15.447,58
5	JANTAR	1500	30,83	46.250,57
6	CEIA	1500	9,40	14.102,25

COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR

1	DESJEJUM	200	38,59	7.718,16
2	ALMOÇO	200	85,00	17.000,89

SERVIDOR DO HFA

1	DESJEJUM	5000	22,46	112.307,28
2	ALMOÇO	10000	35,96	359.631,84
3	JANTAR	2500	36,73	91.827,47
4	CEIA	1600	24,06	38.503,79

ACOMPANHANTE

1	DESJEJUM	1600	22,46	35.938,33
---	----------	------	-------	-----------

2	ALMOÇO	1600	35,96	57.541,09
3	JANTAR	1600	36,73	58.769,58

COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA COMPLETA E GROSSA)

1	DESJEJUM	100	11,91	1.191,10
2	COLAÇÃO	100	6,41	640,86
3	ALMOÇO	100	19,77	1.977,08
4	MERENDA	100	8,99	899,04
5	JANTAR	100	18,89	1.889,18
6	CEIA	100	11,14	1.113,33
TOTAL MENSAL		33900		7.711,10

15. Os valores estimados acima, foram baseados nos cardápios exemplos constantes nos apêndices.

2. OBJETIVO

16. Levantar os elementos necessários para a contratação emergencial de uma empresa especializada para a prestação de serviço continuado de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e equipamentos do HFA e conforme especificações constantes deste Projeto Básico.

3.FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

17. O contrato nº 29/2020 tem previsão de encerramento para o mês de outubro de 2021. Em virtude disso, o Chefe da DIVISÃO DE COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA do HFA, por intermédio da Nota para Boletim Interno Nº 7, de 25 de agosto de 2021, resolveu instituir Equipe de Planejamento com o objetivo de realizar estudos preliminares e gerenciamento de risco para a contratação emergencial de serviços na área de alimentação.

18. Em virtude de haver sido realizado um estudo minucioso e muito bem elaborado pela equipe responsável pelos trabalhos que resultaram no contrato 29/2020 (em vigor até 31 de outubro de 2021), denominado Relatório Final (SEI 3868406), a equipe designada para realizar os trabalhos para elaboração do novo contrato, está atualizando os dados no Documento de Formalização de Demanda - DFD (SEI 3969524) e no presente Estudos Técnicos Preliminares - ETP.

4. RESQUITOS DOS SERVIÇOS E/OU MATERIAIS

ITEM 1 - SERVIÇOS DE APOIO AO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA SOB O REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA.

19. O cálculo das necessidades de pessoal, tanto operacional quanto técnico, foi feito levando-se em consideração parâmetros de recomendações e a estrutura física da instituição, bem como suas especificidades.

20. A previsão qualitativa e quantitativa de pessoal deve ser realizada com base na identificação e na distribuição de tarefas necessárias ao funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo influenciada por diversos fatores, tais como: Política de Recursos Humanos, padrão de atendimento, recursos físicos e materiais, nível de tecnologia, tipos de refeições, padrão de cardápios, sistema de distribuição, horários de refeições, sistema de higienização, jornada de trabalho, padrões e normas de procedimentos.

21. Para dimensionar o quantitativo de funcionários considerou-se as recomendações de TEIXEIRA, 2000 (Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. São Paulo: Editora Atheneu,2000) , também de MEZOMO, 2002 (Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5^a ed. São Paulo. Manole), bem como a experiência e a observação diária das necessidades específicas do HFA.

22. DA DESCRIÇÃO DAS CATEGORIAS PROFISSIONAIS

CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	QUANT POSTOS	QUANT TOTAL	TURNO
ADMINISTRAÇÃO			
Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	1	1	Diurno
Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	1	1	Diurno
PRODUÇÃO			
Técnica em Nutrição - Plantonista 12X36	1	2	Noturno

DIETOTERAPIA

Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista 12x36	1	2	Diurno
--	---	---	--------

Técnica em Nutrição-Plantonista 12x36	1	2	Diurno
---------------------------------------	---	---	--------

ALMOXARIFADO

Auxiliar de Almoxarife – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
--	---	---	--------

GABINETE DO DIRETOR

Garçon – Diarista	1	1	Diurno
-------------------	---	---	--------

COZINHA DIETÉTICA

Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
--------------------------------	---	---	--------

Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
---	---	---	--------

COPEIRAS DOS ANDARES

11º - Plantonista 12X36	1	2	Diurno
-------------------------	---	---	--------

10º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
-------------------------	---	---	--------

9º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
------------------------	---	---	--------

8º - Plantonista 12X36	3	6	Diurno
UTI - Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Clínicas/Emergência- Plantonista 12X36	1	2	Diurno
Clínicas/Emergência - Diarista	1	1	Diurno
Copeira Plantonista 12X36 – Noturno – Ceia e desjejum pacientes	2	4	Noturno
LACTÁRIO			
Lactarista – Plantonista 12X36 - Diurno	2	4	Diurno
Lactarista – Plantonista 12X36 - Noturno	1	2	Noturno
CEIA SERVIDOR			
Copeiro – Plantonista 12X36	1	2	Noturno
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS			
Plantonista 12x36 Noturno	1	2	Noturno
TOTAL	27	50	

23.

Os profissionais acima compõem o quadro de MÃO DE OBRA FIXA dos postos de trabalho, não podendo ser redimensionados pela CONTRATADA.

24. OS PROFISSIONAIS ACIMA, SERÃO DISTINTOS DOS PREVISTOS NA MÃO DE OBRA DA COMPOSIÇÃO (ITEM 2).

25. Os cálculos do quadro mão de obra fixa refere-se as funções que não poderão ter postos reduzidos e que darão suporte total nos postos de trabalho estimados, incluindo distribuição e confecção;

ITEM 2 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E MILITARES

26. QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES		
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)		
1	DESJEJUM	1500
2	COLAÇÃO	1500
3	ALMOÇO	1500
4	MERENDA	1500
5	JANTAR	1500
6	CEIA	1500
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR		
1	DESJEJUM	200

2	ALMOÇO	200
SERVIDOR DO HFA		
1	DESJEJUM	5000
2	ALMOÇO	10000
3	JANTAR	2500
4	CEIA	1600
ACOMPANHANTE		
1	DESJEJUM	1600
2	ALMOÇO	1600
3	JANTAR	1600
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)		
1	DESJEJUM	100
2	COLAÇÃO	100

3	ALMOÇO	100
4	MERENDA	100
5	JANTAR	100
6	CEIA	100
TOTAL MENSAL		33900

27. O valor do almoço da Coletividade Sadia e Acompanhantes, foi calculado com base no almoço de maior frequência e valor (Carne Bovina).

28. Os almoços menor frequência terão seus custos equivalentes ao do almoço definido no item acima.

29. QUANTIDADE MÍNIMA ESTIMADA DE MÃO DE OBRA - COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DOS CARDÁPIOS (CÁLCULO PARA CONFECÇÃO DE 33.900 MÊS REFEIÇÕES)

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	QUANTIDADE
1	Nutricionista 12 x 36 - Diurno	2
2	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno	2
3	Encarregado de Almoxarifado 44 horas	1
4	Auxiliar de Almoxarife - 44 horas	1
5	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
6	Copeiro – 44H - Diurno	6
7	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno	2
8	Cozinheiros – 44 horas	1
9	Auxiliares de cozinha - 44 horas	1
10	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno	6
11	Magarefe – 44 horas	1
12	Auxiliar de Magarefe – 44 horas	1
13	Confeiteiro - 44 horas	1
14	Confeiteiro – Plantão 12x 36 - Diurno	2

15	Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36 - Diurno	2
16	Saladeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
17	Auxiliar Saladeiro - 44 horas Diurno	1
18	Auxiliar de Serviços Gerais - 44 horas	2
19	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Diurno	8
TOTAL ESTIMADO DE PESSOAL		44

A PROPOSTA DO ITEM 2 DEVERÁ CONTER O PESSOAL MÍNIMO DEFINIDO NA PLANILHA.

30. A PRODUÇÃO do quantitativo de refeições mensais previstas, deverá utilizar o quantitativo estimado de Pessoal dimensionado na Tabela de Mão de Obra Fixa e na Tabela de Composição.

31. A tabela de **MÃO DE OBRA DE COMPOSIÇÃO** poderá ser redimensionada em razão do quantitativo de refeições produzidas, mediante **JUSTIFICATIVA** e **AUTORIZAÇÃO** da contratante, através de Aditivo ao Contrato.

32. Para a execução dos serviços de alimentação, Coletividade Sadia e Enferma, a CONTRATADA será a responsável pela aquisição de todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis) e materiais descartáveis empregados na elaboração, transporte e disponibilização das refeições oferecidas, que devem ser aprovados pelo CONTRATANTE **antes de sua utilização**. Os produtos devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem as normas de controle higiênico sanitário vigentes .Os gêneros utilizados no preparo das refeições deverão atender aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação e os descartáveis possuírem selo da ABNT.

33. Os DESCARTÁVEIS serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS, definido na composição dos custos das refeições.

34. A quantidade de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos, entre outros) deve ser adequada para a perfeita execução dos serviços da CONTRATANTE, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

35. A CONTRATADA deverá prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas e lactário em complemento aos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso.

36. Além disso, para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

DAS ATRIBUIÇÕES E QUALIFICAÇÃO DOS PROFISSIONAIS (ITENS 1 e 2)

37. Nutricionista chefe (Gerente de Unidade) – Responsável por planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção, bem como pelo padrão de qualidade requerido pela fiscalização do contrato; efetuar controle higiênico sanitário. Para realizar essas atribuições, o nutricionista deverá desenvolver as atividades obrigatórias e complementares de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) N° 600/2018;

38. Departamento de Pessoal/Faturista - Gerencia atividades de departamentos ou serviços de pessoal, recrutamento e seleção. Assessora diretoria e setores da empresa contratada em atividades como planejamento, contratações, negociações de relações humanas e do trabalho. Organiza documentos; gera lançamentos, auxilia na apuração do quantitativo de refeições diárias, concilia dados.

39. Nutricionista de produção normal – Responsável pela qualidade da produção das refeições da coletividade sadia, Gabinete do Diretor e acompanhantes, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo e distribuição, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios;
40. Nutricionista de produção dieta – Responsável pela qualidade da produção das refeições da coletividade enferma, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo e preparo, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Supervisiona e orienta as copeiras no momento do porcionamento e distribuição das refeições, garantido que este seja de acordo com o previsto neste Termo de Referência;
41. Técnico em nutrição de produção noturno– Responsável pela supervisão e orientação dos funcionários do plantão noturno, zelando pela higienização das instalações e equipamentos, bem como pela coordenação das atividades relacionadas ao preparo do desjejum e fornecimento de refeições solicitadas após o horário da ceia, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários;
42. Cozinheiro geral e dietética – Responsável pelo preparo dos alimentos, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
43. Auxiliar de cozinha – Responsável pelo pré-preparo dos pratos quentes, pré-preparo e montagem das saladas e sobremesas, reabastecimento dos balcões de distribuição, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições, conferidas pelo chefe de cozinha. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
44. Copeiro produção - Responsável pelo pré-preparo de hortaliças e bebidas, bem como de pequenas refeições e lanche. Atua na distribuição de refeições no refeitório, executa a higienização e sanitização dos utensílios e equipamentos das suas áreas operacionais. Zela pela manutenção da limpeza dos balcões de distribuição durante todo o atendimento aos usuários do refeitório. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
45. Copeiro de lactário – Responsável pelo preparo e distribuição de fórmulas, bem como da higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
46. Copeiro de andar – Responsável pela distribuição das refeições dos pacientes das unidades de internação, emergência, clínicas, setores fechados bem como pela higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
47. Magarefe – Responsável pelo pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
48. Auxiliar de Magarefe - Responsável pelo auxílio ao Magarefe no pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
49. Almoxarife/Encarregado de Almoxarifado – Responsável pelo controle dos documentos e registros de quantidade e valores financeiros das mercadorias, bem como pelo controle de qualidade dos produtos recebidos e das suas características sensoriais. Organiza e controla as áreas de recebimento, armazenamento adequado e distribuição dos gêneros;
50. Auxiliar de almoxarife – Responsável pelo auxílio ao estoquista no recebimento, no controle, na pesagem, no armazenamento adequado, na distribuição dos gêneros. Executa a higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos, instalações do estoque seco e frio e auxilia na organização geral do estoque seco e frio;
51. Garçom - Atende ao gabinete do diretor/Comandante Logístico, serve alimentos e bebidas. Manipula alimentos e prepara sucos e cafés.

52. Confeiteiro – Responsável pela confecção das sobremesas e produtos de pastelaria, incluindo doces, frutas, salgados, tortas, pães, biscoitos e bolos. Auxilia o nutricionista com a apresentação de novas receitas, preparadas sob sua supervisão. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

53. Confeiteiro Auxiliar - Responsável pelo auxílio ao Confeiteiro na confecção das sobremesas e produtos de pastelaria, incluindo doces, frutas, salgados, tortas, pães, biscoitos e bolos . Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

54. Saladeiro - Responsável pelo preparo de saladas diversas, corte de legumes e verduras, molhos, pastas e decoração de saladas. Trabalha em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde;

55. Auxiliar Saladeiro - Responsável por auxiliar o Saladeiro em suas atividades de preparo de saladas diversas, corte de legumes e verduras, molhos, pastas e decoração de saladas. Trabalha em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

56. Auxiliar de Serviços Gerais – Responsável pela limpeza e higienização de todas as áreas sob a responsabilidade da Empresa CONTRATADA, bem como dos equipamentos e utensílios. Seleciona, separa, acondiciona e recolhe os resíduos decorrentes da produção e distribuição das refeições. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

57. Técnico em nutrição e dietética – Responsável por auxiliar o nutricionista em todas as etapas do processo de produção de refeições, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo até a distribuição, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Auxiliar também na realização de treinamentos dos funcionários e supervisão e orientação das copeiras dos andares e refeitório, garantido o cumprimento do estabelecido neste Termo de Referência;

58. Todo o pessoal, com exceção dos Auxiliares de Serviços Gerais e demais profissionais auxiliares (Auxiliar de cozinha, Auxiliar de Magarefe, Auxiliar de almoxarife, Confeiteiro Auxiliar, Auxiliar Saladeiro) deverá ser habilitado e qualificado para o desempenho das funções inerentes ao setor de atuação.

59. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação (Carteira de trabalho, diploma de curso realizado ou outro meio idôneo de comprovação);

60. Todo o serviço de alimentação deverá ser de responsabilidade técnica de Nutricionistas, funcionários da CONTRATADA, que deverão ter experiência profissional comprovada para que possam atuar nas áreas de Planejamento, Produção, Dietoterapia e Lactário.

61. A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas e Técnicos em Nutrição diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, no refeitório, nas cozinhas (geral e dietoterápica) e nos andares de internação. O acompanhamento e fiscalização dos serviços de produção e distribuição no turno da noite será realizado por um técnico em nutrição (Quadro de mão de obra fixa);

62. As Nutricionistas da CONTRATADA, que atuarem na produção da coletividade enferma, serão responsáveis por acompanhar todas as atividades desenvolvidas nos andares de internação, lactário, clínicas e emergência,

63. As nutricionistas da área de Produção deverão ser responsáveis pelo recebimento de todos os produtos/gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar visita aos fornecedores da CONTRATADA, bem como a substituição imediata dos produtos/gêneros de acordo com os seguintes critérios: não atenderem as especificações do Contrato (produto de primeira qualidade e marca conhecida), qualidade imprópria do produto (alterações nas características organolépticas), não atenderem as necessidades nutricionais do público para os quais são ofertados ou não tiverem boa aceitação pelos comensais (coletividades sadia e/ou enferma);

64. As Nutricionistas da área de Produção serão responsáveis pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e propriedades organolépticas destas preparações;

65. A CONTRATADA deverá cumprir as atribuições previstas na legislação do Conselho Federal de Nutrição (CFN) e do Conselho Regional de Nutrição (CRN) no campo de atuação das técnicas em nutrição e nutricionistas, não sendo permitido desvio de função;
66. **GABINETE DO DIRETOR:** todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação. O serviço de distribuição de refeições será à francesa.
67. A CONTRATADA deverá comprovar, na assinatura do contrato, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;
68. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL (Comprovação na Contratação)**
69. Declaração de que se compromete a apresentar, profissional(is) de nível superior com graduação em Nutrição, devidamente reconhecido pela entidade competente, para acompanhamento do serviço observado o horário da prestação dos mesmos, pela Resolução CFN nº 378/2005 e pela legislação trabalhista vigente;
70. **COZINHA INDUSTRIAL E DIETÉTICA:** todo o pessoal deverá ser habilitado, qualificado com experiência profissional comprovada para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação;
71. **REFEITÓRIOS:** todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado com experiência profissional comprovada para o desempenho das funções inerentes ao setor.
72. O serviço de distribuição de refeições (almoço e jantar) nos refeitórios será auto serviço, devendo ser porcionadas apenas a proteína (prato principal) e a sobremesa de acordo com os per capitás estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H . O desjejum também será servido no refeitório, em sistema de auto serviço, devendo ser porcionada apenas a preparação/gênero principal de acordo com os per capitás estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H.
73. **DIMENSIONAMENTO, CONDUTA DE PESSOAL E TREINAMENTO**
74. A CONTRATADA deverá dimensionar seu pessoal visando atingir a excelência do atendimento especificado neste termo de referência. Para isso deverá observar à legislação vigente para cada categoria profissional, relacionando PROFISSIONAL X PÚBLICO-ALVO e o número de LEITOS ATIVADOS no HFA. A quantidade estimada de pessoal para prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência, encontra-se no APÊNDICE K
75. A CONTRATADA deverá substituir, no prazo de até (10) dez dias úteis, qualquer funcionário que não preencha as condições exigidas para a execução dos serviços, a seu critério ou a pedido da CONTRATANTE;
76. A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A CONTRATADA deverá encaminhar ao Gestor, à Seção de Aprovisionamento e a Subdivisão de Nutrição e Dietética, QUINZE DIAS antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA com a presença de pelo menos 01 um fiscal técnico da CONTRATANTE;
77. O funcionário recém-admitido ou com alteração de função, para cobrir férias, licenças e outros afastamentos, deverá receber treinamento pela CONTRATADA. Este treinamento deverá ser ministrado por nutricionista, não podendo se restringir apenas ao acompanhamento da rotina de seus pares. Estes casos deverão ser comunicados previamente à CONTRATANTE;
78. Manter em serviço permanente no HFA um número de funcionários compatível com a execução deste Termo de Referência, conforme o APÊNDICE K. Este APÊNDICE é apenas um exemplo do quantitativo de pessoal e este número pode ser alterado sempre que houver aumento ou diminuição do fornecimento de refeições da coletividade sadia e/ou enferma. As necessidades de alterações no número de pessoal deverão ser comunicadas por escrito ao gestor do contrato.
79. Caberá à fiscalização administrativa da CONTRATANTE verificar todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia dos funcionários da CONTRATADA;

80. A CONTRATADA deverá manter sempre um preposto, sem custos para a Administração, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados, podendo ser dos quadros de mão de obra fixa ou da mão de obra da composição;
81. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços;
82. A CONTRATADA deverá fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);
83. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição;
84. Para os profissionais tanto na mão de obra fixa quanto da produção, A CONTRATADA deverá providenciar no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a 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 dos serviços, objeto deste Termo de Referência;
85. Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à CONTRATANTE;
86. Providenciar, em até (10) dez dias úteis do início da prestação dos serviços do contrato, relógio de ponto, com identificação biométrica, para os funcionários da CONTRATADA;
87. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;
88. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE;
89. Criar Controle de Escala de Serviço, onde conste o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço;
90. Manter o controle em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas;
91. Remeter mensalmente, ao Gestor do Contrato, relação dos empregados, com função e horários de trabalho, mantendo-a atualizada. Os casos de alterações ordinárias ou extraordinárias, deverão também ser descritos para fins de conhecimento;
92. Providenciar a conferência de ponto e controle dos funcionários por relógio de ponto com verificação por biometria e fornecer, semanalmente, relatório ao gestor do contrato;
93. Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste Termo de Referência para fins de higienização e limpeza;
94. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão se submeter às normas de entrada, saída, permanência e circulação do HFA;
95. A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes e técnicos de Nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior. Entretanto poderá prever atividades inerentes a estágios curriculares em graduação de Nutrição cujo programa deverá ser previamente autorizado pelo Gestor do Contrato.
96. **RELAÇÃO DE LEITOS**

INTERNAÇÃO	LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS
11º	0	0	0	(1)
10º	20	2	22	(2)
9º	22	15	37	(3)
8º	22	8	30	(4)
TOTAL	64	25	89	-
LEITOS ESPECIAIS	LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS
SUÍTE PRESIDENCIAL	1	0	1	(5)
SUÍTE MINISTERIAL	1	0	1	(5)
UTI (7º)	10	0	10	(6)
7º ANDAR (ENCAV)	10	0	10	(7)
8º ANDAR (UTI)	0	10	10	(8)
CENTRO CIRÚRGICO (2º)	8	0	8	(9)

PAM	19	0	19	(10)
TOTAL	49	10	59	-
	LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS
HFA	113	35	148	(11)
LEITOS ICDF	LEITOS ATIVOS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS
6º	62	0	62	36 quartos (10 individuais + 26 duplos)
5º	31	0	31	UTI
CENTRO CIRÚRGICO (2º)	4	0	4	(12)
TOTAL	97	0	97	-
	LEITOS DISPONÍVEIS	LEITOS BLOQUEADOS	TOTAL LEITOS	OBS

HFA + ICDF	234	45	279	(13)
Legenda:				
(1) ANDAR PARA HOSPEDAGEM DE PESSOAL DE SAÚDE DE OUTRAS OM NO APOIO AO HFA (42 LEITOS).				
(2) 20 LEITOS DISPONIBILIZADOS PARA ATENDIMENTO CLÍNICA MÉDICA / 1 PACIENTE POR QUARTO / LEITOS BLOQUEADOS EM DECORRÊNCIA DE FALTA DE PESSOAL DE ENFERMAGEM				
(3) ALA "A" CLÍNICA CIRÚGICA (15 QUARTOS). LEITOS BLOQUEADOS EM DECORRÊNCIA DE FALTA DE PESSOAL DE ENFERMAGEM.				
(4) ALA "B" PARA COVID-19 (19 QUARTOS - 801 A 829). LEITOS BLOQUEADOS EM DECORRÊNCIA DE FALTA DE PESSOAL DE ENFERMAGEM.				
(5) USO RESTRITO.				
(6) PARA COVID-19 / EMPRESA TERCEIRIZADA(CAPACIDADE 30 LEITOS).				
(7) PARA COVID-19 / EQUIPE ENCAV HFA (ORIGINALMENTE NO 9º ANDAR).				
(8) ALA "B" COVID-19 (10 QUARTOS - 831 A 849)				
(9)) LEITOS DESTINADOS ÀS CIRURGIAS				
(10) 13 LEITOS DESTINADOS À SALA AMARELA; 4 LEITOS DESTINADOS À SALA VERMELHA; E 2 LEITOS DESTINADOS À SALA DE TRAUMA (4 POLTRONAS DE MEDICAÇÃO NA ALA COVID).				

(11) DISPONIBILIDADE: 76%

(12) 36 QUARTOS (10 INDIVIDUAIS + 26 DUPLOS)

(13) TOTAL DE LEITOS HFA + ICDF (2º, 5º E 6º ANDAR).

MÉDIA DA TAXA DE OCUPAÇÃO: ENTRE 60% E 65%. (Dados extraídos do Anexo E - Situação de Leitos Hospitalares, da RPCM / Maio de 2021 SEI3718254)

97. **REFEIÇÕES SERVIDAS**

98. **COLETIVIDADE ENFERMA**

99. Número de leitos: 129 (Ativos do HFA)

100. Capacidade máxima de leitos: 300 (trezentos)

101. Média mensal estimada de cada refeição servida à pacientes – descrito no APÊNDICE A

102. Obs.: As refeições citadas acima, servidas aos pacientes internados estão exemplificadas no APÊNDICE B – CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA.

103. **CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES PARA A COLETIVIDADE ENFERMA DIETA NORMAL**

104. São as que não sofrem modificações quanto aos seus princípios nutricionais;

105. São confeccionadas na cozinha geral e são idênticas às refeições servidas nos refeitórios; e

106. Poderão ser servidas aos pacientes se solicitadas pelas nutricionistas da Subdivisão de Nutrição do HFA.

107. **DIETA ESPECIAL**

108. São as que sofrem modificações pelo menos em um de seus princípios nutritivos e serão preparadas na Cozinha Dietética, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares do HFA e adaptadas a cada patologia;

109. **CARDÁPIO**

110. As refeições servidas aos pacientes internados, serão do padrão das constantes do APÊNDICE B. Para efeitos de execução, os cardápios constantes no APÊNDICE B são exemplificativos. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo a composição do almoço: 1 (uma) salada composta, 2 (duas) opções de prato principal, 3 (três)acompanhamentos, 1 (uma) guarnição, 1 (um) suco e 1 (uma) sobremesa.

111. Todos os lanches fornecidos, para pacientes e/ou acompanhantes, fora dos horários de distribuição das refeições deverão ser cobrados como gêneros extras (APÊNDICE G), estando incluso no preço do(s) gênero(s) servido(s) o valor de todos os descartáveis. A CONTRATANTE definirá os gêneros que serão servidos nos lanches. Na falta de algum gênero, seguir as referências da tabela de percentual de descontos, constante no APÊNDICE I, que também servirá de base para os ajustes necessários no caso da coletividade sadia;

112. Nas dietas hipossódicas, para o preparo do arroz, em todas as suas consistências, a CONTRATADA deverá preparar fundo de vegetais e para o pré-preparo das carnes, utilizar sal de ervas, preparado com sal light e ervas frescas;
113. Para os pacientes com diabetes mellitus, em dieta branda ou hipograxa, os sachês de manteiga fornecidos, deverão ser substituídos por geleia;
114. As dietas para os pacientes diabéticos deverão conter sempre arroz integral, no almoço e jantar. Para pacientes com insuficiência renal e diabetes mellitus deve prevalecer o arroz integral. As sobremesas deverão ser compostas de frutas ou papa de frutas, alternadas com sobremesas diet.,
115. Para os pacientes sem líquidos nas refeições deverá ser servido 1 porção de frutas em substituição ao líquido;
116. Todas as preparações com e sem sal previstas no cardápio do paciente deverão ser preparadas, devido à ocorrência de liberação de dietas a qualquer hora;
117. Quando houver troca de prescrição de dieta no momento da montagem das dietas ou a qualquer tempo (uma dieta branda geral for substituída por uma dieta branda hipossódica, por exemplo) sua substituição será realizada sem a necessidade de se pagar outra refeição. Se a troca de prescrição ocorrer após a montagem da dieta, serão pagas duas dietas. No entanto, a dieta montada inicialmente deverá ser disponibilizada à SDN da Contratante para possível remanejamento.
118. Os pacientes com dieta na consistência branda, em todas as suas variações, deverão receber a salada prevista em cardápio específico para os pacientes, exceto quando houver alguma restrição prescrita pelo nutricionista. Os pacientes com dieta pastosa, líquida grossa e constipante deverão receber 200ml de sopa em substituição a salada no almoço e no jantar. Os pacientes com dieta líquida deverão receber 02 sachês de azeite de oliva extra virgem (até 0,8% de acidez), no almoço e no jantar.
119. Quando o almoço ou jantar for substituído por sopa ou sanduíche deverá ser cobrado como gênero extra.
120. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do horário previsto de início da distribuição.
121. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas da SDN da CONTRATANTE, com limite de 3 (três) substituições por paciente por dia. Em casos excepcionais, a quantidade de substituições poderá ser alterada, cabendo ao Nutricionista da SDN registrar formalmente a necessidade de mais alterações.
122. Fornecer produtos para atender pacientes alérgicos e intolerantes (alergia a proteína do leite, intolerantes lactose e ao glúten), sempre que solicitado pelos nutricionistas da SDN.
123. O leite utilizado nas preparações descritas nos cardápios poderá ser integral (longa vida/UHT), desnatado (longa vida/UHT), semidesnatado (longa vida/UHT) ou sem lactose (longa vida/UHT), de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.
124. Fornecer somente adoçantes a base de stévia e xilitol, em sachês, nas refeições das coletividades sadia e enferma. Todas as sobremesas diet da coletividade enferma deverão ser preparadas com adoçante xilitol
125. Deverá ser utilizado leite acondicionado em embalagem tetra pack (longa vida/UHT);
126. Substituir, sem ônus para a CONTRATANTE, o leite de vaca e seus derivados por leite vegetal e seus derivados ou leite zero lactose quando o paciente apresentar intolerância ou alergia ao leite de vaca. Na colação dos pacientes ficará a critério do SND da CONTRATANTE oferecer suco, fruta inteira, fruta cozida, batido de frutas, vitamina, iogurte ou papa de fruta ou água de coco.
127. **PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL E ENTERAL**
128. As fórmulas infantis são as elaboradas com leite industrializado em pó, de acordo com a prescrição médica/nutricional. Estas fórmulas, incluindo também os suplementos orais e enterais, complementos e módulos, estão descritas no APÊNDICE E e serão fornecidas pela CONTRATADA ou pela CONTRATANTE;
129. Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com as normas vigentes, sendo distribuídos às diversas unidades de internação, nas quantidades e horários determinados pelo CONTRATANTE, em mamadeiras devidamente identificadas ou em outro recipiente apropriado, quando assim solicitado

e aprovado pela CONTRATANTE;

130. Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com a prescrição médica e/ou do nutricionista;

131. O lactário deverá funcionar 24 (vinte e quatro horas), mantendo lactaristas durante todo o período, conforme disposto no APÊNDICE K. Uma lactaria terá exclusiva da área de preparo e a outra deverá ser responsável pela distribuição;

132. São de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação do Lactário;

133. Todos os utensílios (mamadeiras, chucias, bicos, etc.) serão adquiridos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

134. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todos os produtos fornecidos no dia e mantê-los pelo período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração para eventuais análises microbiológicas. Os insumos utilizados para a coleta das amostras serão custeados pela CONTRATADA, não havendo nenhum custo para a CONTRATANTE (*Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017, art. 66*);

135. Com o objetivo de manter a qualidade da alimentação fornecida, a CONTRATADA também poderá realizar análise microbiológica dos produtos em laboratório determinado pela CONTRATANTE;

136. O preço dos produtos descritos no APÊNDICE E deverá ser cotado em litro ou em quilo;

137. A média mensal estimada de suplementos, módulos e fórmulas estão descritas no APÊNDICE A

138. As lactaristas deverão escrever nas cobranças o nome do paciente, o leito, o horário de entrega do produto e o nome do nutricionista responsável pelo pedido;

139. Os suplementos em pó (APENDICE E) deverão ser cobrados pelo quantitativo fornecido (em gramas). Em casos de inclusão de outros tipos de suplementos, os mesmos deverão ser cobrados separadamente, de acordo com o quantitativo fornecido (em gramas/litros). Os suplementos/fórmulas orais e enterais em pó que necessitarem de diluição serão cobrados em grama. O líquido (água, suco, leite, etc) utilizado na diluição será cobrado a parte como gênero extra.

140. As dietas líquidas de prova, líquida gelada e mínima em resíduos deverão ser cobradas como gênero extra. Quando forem fornecidos suplementos nutricionais para estas dietas, será cobrado o valor do suplemento;

141. O fornecimento de água mineral para os pacientes em Terapia Nutricional Enteral deverá ser realizado pelo LACTÁRIO em frascos específicos, fornecidos pela CONTRATADA. A água será fornecida sob demanda e faturada como gênero extra.

142. Em casos de doação ou de suplementos fornecidos pela CONTRATANTE, os gêneros prescritos pela SDN deverão ser cobrados pela CONTRATADA, como gênero extra, bem como os descartáveis utilizados, (por exemplo: Suco de fruta (CONTRATADA) com Módulo de Proteína (doação ou fornecido pela CONTRATANTE) acondicionado em copo descartável com tampa (CONTRATADA), suco de fruta e copo descartável com tampa seriam cobrados como gênero extra);

143. MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

144. A CONTRATANTE possui manual de dietas hospitalares que deve ser devidamente seguido pela CONTRATADA;

145. As alterações/atualizações deste manual deverão ser informadas pela CONTRATANTE e cumpridas pela CONTRATADA a qualquer tempo; O manual será disponibilizado pelo SND ao licitante vencedor.

146. ANDARES DE INTERNAÇÃO, CLÍNICAS E EMERGÊNCIA

147. As refeições serão servidas nos quartos, nas enfermarias, hemodiálise, oncologia, medicina nuclear, hiperbárica, colonoscopia, hemodinâmica e no setor de emergência. Pacientes realizando exames de longa duração que não estiverem necessariamente internados, também poderão receber refeições ou lanches desde que autorizado pela CONTRATANTE

148. Os horários de distribuição serão determinados pelo CONTRATANTE;
149. A distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar) aos pacientes e acompanhantes deverá ser feita em pratos/recipientes térmicos e transportados em carros de distribuição fechado, térmico e refrigerado, fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE.
150. A CONTRATADA deverá disponibilizar, durante a montagem do almoço e jantar dos pacientes, um modelo da composição da dieta branda com identificação do per capita previsto de cada preparação;
151. Durante a montagem das dietas dos pacientes, todas as cubas dos balcões térmicos deverão estar identificadas com o nome de cada tipo de preparação.
152. É de responsabilidade da nutricionista da produção da dieta da CONTRATADA, realizar a prova de todas preparações da dieta dos pacientes antes do porcionamento, mesmo que a CONTRATANTE já a tenha realizado, para fins de conferência e garantia da qualidade do produto a ser servido. Caso a CONTRATADA verifique alguma discrepância deve entrar em contato imediatamente com a CONTRATANTE para averiguação;
153. Uma nutricionista ou técnica em nutrição da CONTRATADA, sob a supervisão da CONTRATANTE, deverá acompanhar e monitorar o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições.
154. No caso de sopas ou caldos, estes deverão ser servidos em sopeiras térmicas aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA. Caso o paciente receba apenas a sopa, considerar o per capita de 500 ml. A cobrança será feita como gênero extra;
155. Na pediatria as bandejas térmicas, devem ser de tamanho menor, apropriado para distribuição do almoço e do jantar;
156. Os copos (com tampa) utilizados, para fornecimento de líquidos aos pacientes, deverão ter capacidade de 300ml e ser de material que não se deformem com o manuseio normal. Para as preparações quentes (mingau, sopas, café, leite), os pacientes deverão receber copos/sopeiras descartáveis de isopor, de diferentes tamanho/capacidade, especialmente nos casos de pacientes que estejam em precaução de contato. Os talheres também deverão ser descartáveis. Todo material descartável deverá ser de boa qualidade para que não cause transtornos aos pacientes como: quebra dos talheres, copo não compatível com líquido quente, e etc.; os forros de bandejas deverão ser descartáveis;
157. As refeições citadas no APÊNDICE C poderão ser servidas para a coletividade enferma, quando SOLICITADO pela CONTRATANTE;
158. O suco servido a coletividade sadia e a coletividade enferma deverá ser exclusivamente de polpa de frutas pasteurizadas, sem aditivos químicos e conservantes. Para a confecção de sucos de laranja, limão, melão e melancia deverão ser utilizados apenas a fruta, não sendo permitido o uso de polpas nestes casos;
159. O suco servido aos pacientes, nos andares de internação, emergência e clínicas, e aos acompanhantes deverá ser preparado sem açúcar e disponibilizados 02 (dois) sachês de açúcar. Para os pacientes com dietas com restrição de açúcar deverão ser disponibilizados 02 sachês de adoçante.
160. A distribuição do desjejum deverá ser composta de: bandejas lisas de polietileno, forro de bandeja descartável, xícara com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães, frutas em recipientes descartáveis com tampa. Café, leite e chá deverão ser distribuídos em canecas, garrafas ou bules térmicas térmicas, de cores distintas, com capacidade de aproximadamente 300 ml e recipientes tipo cumbuca/copo de isopor com tampa, com capacidade de 300 ml, apropriados para servir mingau. O transporte do desjejum, para os andares de internação e emergência também deverá ser em carrinhos fechados, térmico e refrigerado, e em aço inoxidável fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE
161. Na pediatria a distribuição do desjejum deverá ter a mesma composição dos outros andares de internação, sendo que o café, o leite e o chá deverão ser servidos em canecas térmicas com motivos infantis, fornecidas pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;
162. Nas refeições da pediatria poderá ser solicitado alimentos como: sucrilhos, queijo processado, leite fermentado, leite aromatizado e outros alimentos de maior aceitabilidade infantil, desde que dentro da prescrição dietoterápica. No Dia da Alegria, realizado às quartas-feiras, deverão ser fornecidos, em todas as refeições: copos, guardanapos e canudos, descartáveis e com motivos infantis;

163. A colação, merenda e ceia, deverão ser distribuídas em mini bandejas coloridas em polipropileno, a ser fornecida pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;
164. Fornecer água filtrada e gelada a todos os pacientes e acompanhantes, em garrafas plásticas (1 litro), de primeira qualidade e aprovadas pela CONTRATANTE, em cada período (manhã, tarde e noite) e sempre que solicitado pela CONTRATANTE;
165. No setor de Emergência a água filtrada deverá ser fornecida em copos descartáveis, de primeira qualidade, com tampa com capacidade de 500 ml, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecidos pela CONTRATADA;
166. Nas suítes dos andares de internação os utensílios utilizados na distribuição das refeições serão em porcelana, taças para água e suco, com capacidade de 300 ml, em vidro de primeira linha e talheres em aço inoxidável, não devendo ser utilizado material descartável. O material também deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e fornecido pela CONTRATADA; Para pacientes com precaução de contato ou por solicitação da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá servir as refeições em material descartável.
167. Todos os recipientes necessários para a distribuição das refeições da coletividade enferma deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.
168. Para a distribuição da água, a CONTRATADA deverá fornecer o per capita diário de 5 unidades de copos (300 ml) sendo 1 unidade com a tampa, para pacientes e acompanhantes;
169. A CONTRATADA deverá dispor, em cada copa de pacientes, um aparelho de micro-ondas e uma sanduicheira;
170. A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações de todas as copas de pacientes internados;
171. Os pacientes em precaução de contato e na emergência deverão receber todas as refeições com material descartável apropriado para cada gênero (copos, talheres, bandeja com 3 ou 4 divisórias). Todo o material deverá ser de material resistente, de primeira qualidade, fornecido pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE. Para esses pacientes a distribuição de água filtrada será em copos descartáveis, com tampa e capacidade de 500ml.
172. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições;
173. A CONTRATADA não poderá assar as preparações em forma de flandres por conterem metais pesados, causando contaminação alimentar;
174. O suco e a água de coco (mínimo 200 ml), em embalagens tetra Pack, só deverão ser fornecidos aos pacientes quando solicitados por nutricionistas da CONTRATANTE. Nos casos em que substituir o suco polpa por suco tetra Pack ou água de coco natural ou tetra pack, o fornecimento será sem custo adicional;
175. No almoço e jantar, deverão ser colocados “enfeites” em uma das preparações. Estes deverão ser confeccionados com gêneros alimentícios (exemplo: flores de cenoura ou de beterraba com ramos de salsinha, etc.) e distintos em cada refeição;
176. Nos casos solicitados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer bolos de aniversário para os pacientes que estiverem comemorando sua data natalícia. Cobrar como gênero extra. O bolo poderá ser substituído por pudim ou mousse, quando houver solicitação do nutricionista do SDN da CONTRATANTE. A quantidade será o equivalente a 10 pessoas ou conforme solicitação da CONTRATANTE.
177. **COLETIVIDADE SADIA**
178. **GABINETE DO COMANDANTE LOGÍSTICO**
179. Média mensal estimada: 200 desjejuns e 200 almoços.
180. As refeições poderão ser servidas, à francesa, no refeitório ou Gabinete do Comandante Logístico, quando solicitado pela CONTRATANTE;
181. As refeições servidas ao gabinete do Diretor serão do padrão das constantes do APÊNDICE C. Para efeitos de execução, os cardápios constantes no APÊNDICE C são exemplificativos. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo a composição do almoço: 3 (três)

saladas compostas empratadas, 2 (duas) opções de prato principal, 3 (três) acompanhamentos, 1(uma) guarnição, 1(um) suco, 2 (dois) tipos de refrigerantes e 2 (duas) opções de sobremesa;

182. Deverá ser fornecido semanalmente, para as copas dos Gabinetes (Comandante Logístico, Diretor Técnico de Saúde, Diretor Técnico de Ensino e Pesquisa) gêneros de acordo com os itens previstos no APÊNDICE G, conforme solicitação do responsável pelas copas e autorização do Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo;

183. Todo material de limpeza utilizado para higienização das louças e utensílios da copa do Gabinete do Comandante Logístico, será fornecido pela CONTRATADA

184. **RESIDENTES E MILITARES**

185. As refeições serão servidas no refeitório designado aos servidores do HFA. Os servidores dos Setores Fechados poderão realizar as refeições nos Refeitórios ou receber nos andares, de acordo com determinação da CONTRATANTE.

186. Os cardápios estão exemplificados no APÊNDICE D ;

187. A ceia da coletividade sadia (militares e residentes em serviço) poderá ser servida nos diferentes setores do HFA e/ou no refeitório. A CONTRATADA deverá servir 50g (per capita) de torradas quando no cardápio for previsto caldos (diversos);

188. Nos casos em que os servidores necessitem receber dieta especial no almoço, apenas será fornecido mediante prescrição dietoterápica da Subdivisão de Nutrição (SDN) da CONTRATANTE. Deverá ser seguido o cardápio diário dos pacientes internados, incluindo ou excluindo alguns tipos de preparações que por ventura venham a ser solicitadas pela nutricionista da CONTRATANTE.

189. Possibilitar aos servidores solicitar a substituição do prato principal por ovos, omelete ou proteína texturizada de soja ;

190. A Média Mensal Estimada de Refeições servidas no Refeitório (civis e militares) consta no APÊNDICE A;

191. A empresa CONTRATADA terá que ter condições de fornecer a quantidade de refeições estimada diariamente, bem como atender possíveis aumentos de demanda, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

192. **ACOMPANHANTES DE PACIENTES INTERNADOS**

193. As refeições de acompanhantes de pacientes internados poderão ser servidas nos andares de internação ou no refeitório, de acordo com determinação da CONTRATANTE, sendo idênticas às servidas aos servidores do HFA;

194. Possibilitar aos acompanhantes vegetarianos a substituição do prato principal por ovo ou omelete;

195. No almoço e no jantar, os acompanhantes deverão receber os dois tipos de proteína ($\frac{1}{2}$ porção de cada). Nos dias que forem servidos preparações como rabada, dobradinha ou feijoada , os acompanhantes deverão receber a porção completa da carne branca. A escolha da sobremesa (doce ou fruta) que será servida aos acompanhantes ficará a critério da CONTRATANTE

196. A CONTRATADA deverá disponibilizar, durante a montagem do almoço e jantar dos acompanhantes, um modelo da composição da dieta normal com identificação do per capita previsto de cada preparação;

197. Montar as refeições para fornecimento a todos os pacientes e acompanhantes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da cozinha, não sendo permitido que executem essa tarefa as copeiras que realizam o fornecimento das refeições diretamente aos pacientes nos leitos.

198. Deverá ser fornecida a merenda para os acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ ou amamentando.

199. Recolher, em até 2 horas após o início da distribuição das refeições, todos os utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes; e

200. A quantidade mensal estimada do número de refeições de acompanhantes está descrita no APÊNDICE A.

201. **SETORES FECHADOS**

202. Os setores chamados de fechados são: Centro de Material e Esterilizarão (CME), Centro Cirúrgico (CC), Unidades de Terapia Intensiva (UTI), Centro Obstétrico (CO), Maternidade e Berçário;

203. Nesses setores, caso seja determinado pela CONTRATANTE, os servidores poderão realizar suas refeições nos Refeitórios ou receber nos andares. Neste último caso, deverá ser servido com material descartável (copos, talheres, bandeja com divisórias). Todo o material deverá ser fornecido pela CONTRATADA;

204. O suco deverá ser servido em copos com tampa e capacidade de 300ml e as saladas em recipientes próprios para a distribuição das mesmas; Todos os recipientes utilizados nas áreas fechadas deverão ser aprovados previamente pela CONTRATANTE;

205. O cardápio servido nos setores fechados será o mesmo servido nos refeitórios;

206. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser modificado, salvo com autorização da CONTRATANTE;

207. As refeições deverão ser acompanhadas de molho pronto para salada, palito, sal e azeite;

208. As refeições deverão ser transportadas por meio de carrinhos fechados, térmicos e refrigerados, em aço inox;

209. **REQUISITOS E CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES PARA A COLETIVIDADE SADIA**

210. Para confecção dos cardápios deverão ser observados os princípios básicos contidos na Doutrina de Alimentação e Nutrição do Ministério da Defesa (MD42-M-05 - 2ª Edição/2018) e no Guia Alimentar para a População Brasileira.

211. **APRESENTAÇÃO**

212. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos e devendo ser mantida com a apresentação inicial durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições;

213. A falta e/ou inadequação de qualquer preparação prevista no cardápio, mesmo que ocorra em apenas uma das rampas, poderá gerar glosa; e

214. O fechamento de uma das rampas de distribuição poderá ocorrer, em determinados dias e horários, se solicitado pela CONTRATADA, e após análise, autorizada pela CONTRATANTE.

215. **QUALIDADE**

216. A qualidade das refeições deverá ser o somatório do adequado recebimento, seleção, preparo e confecção dos gêneros alimentícios necessários à preparação dos diferentes cardápios.

217. **VARIEDADE**

218. A variedade das refeições deverá seguir o sugerido nos exemplos de cardápios descritos nos APÊNDICES B, C e D. Qualquer modificação do cardápio, após aprovado, deverá ser autorizada pelo Gestor do Contrato.

219. **PORCIONAMENTO**

220. Refeições (almoço e jantar) serão servidas nos refeitórios em sistema autosserviço, devendo ser porcionada apenas a proteína (prato principal) e a sobremesa de acordo com os per capitais estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H

221. O desjejum também será servido no refeitório, em sistema de autoserviço, devendo ser porcionada apenas a preparação/gênero principal (omelete, cuscuz com calabresa, cuscuz com ovos, salgados assados, tortas salgadas, tapioca recheada, bolo com ou sem cobertura, frios, ovos, iogurte, etc) de acordo com os per capitais estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H.

222. **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
223. É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;
224. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;
225. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
226. 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;
227. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA. Os insumos utilizados para a coleta das amostras serão custeados pela CONTRATADA, não havendo nenhum custo para a CONTRATANTE (*Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017, art. 66*);
228. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade;
229. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Unidade Hospitalar;
230. Elaborar, implementar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os ao Gestor do Contrato em um prazo máximo de 60 dias, a partir do início da execução do Contrato;
231. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
232. A CONTRATADA deverá dispor de uma seladora para os itens que não forem fornecidos em sachês; e
233. A CONTRATADA deverá disponibilizar nos refeitórios, freezer para servir sorvetes ou outras preparações que requeiram congelamento, quando constar no cardápio da coletividade sadia.
234. **REFEITÓRIOS**
235. As refeições (almoço e jantar) serão servidas em rampas de distribuição compostas por balcões térmicos (alimentos quentes) e balcões frios (saladas e sobremesas) em sistema de auto serviço;
236. Os recipientes deverão ser adequados para distribuição de cada preparação em material de aço inoxidável no caso das cubas que serão acondicionados nos balcões quentes;
237. Nos balcões frios, deverão ser utilizados para distribuir as preparações, recipientes em material de aço inoxidável ou outro material de primeira linha, aprovados pela CONTRATANTE, e adequados para as diferentes preparações;
238. Os balcões térmicos (frios e quentes) deverão ser fornecidos pela CONTRATADA;
239. As sobremesas deverão ser servidas em recipientes próprios, em aço inoxidável ou outro material aprovado pela CONTRATANTE, que acondicione devidamente o per capita previsto. O suco deverá ser servido (com e sem açúcar) em refresqueiras térmicas compatíveis com a demanda. O fornecimento da sobremesa

principal e da opção deverá ser mantido até o encerramento do serviço; No almoço e jantar haverá sempre 2 tipos de sobremesa, sendo um tipo de doce e uma porção de fruta(s), de acordo com os per capitais estipulados no APÊNDICE H. Os comensais poderão se servir de apenas 1(uma) das opções;

240. A CONTRATADA deverá guarnecer o refeitório, por ocasião do jantar, com cestas com pães em forma de torradas amanteigadas, temperadas ou não, devidamente protegidas contra a exposição ao ambiente no balcão de apoio;

241. Durante todo o período de distribuição das refeições deverão permanecer nos refeitórios, nutricionistas, copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais (ASG) para que seja mantido, permanentemente, o fluxo de fornecimento de alimentação nas rampas de distribuição, bem como a limpeza das mesas e asseio do local, incluindo os banheiros.

242. A supervisão da distribuição das refeições no refeitório será realizada pela CONTRATANTE.

243. É de responsabilidade da nutricionista da CONTRATADA, realizar também a prova de todas preparações antes da abertura dos serviços, mesmo que a CONTRATANTE já a tenha realizado, para fins de conferência e garantia da qualidade do produto a ser servido. Caso a CONTRATADA verifique alguma discrepância deve entrar em contato imediatamente com a CONTRATANTE para averiguação;

244. A ceia deverá ser acondicionada/servida em material reciclável ou outro tipo de material, desde que autorizado pela CONTRATANTE, e distribuídas aos setores determinados, ou poderá ser servida nos refeitórios a critério da CONTRATANTE;

245. Durante o almoço e o jantar, deverá ser servido aos comensais café e leite caramelizado com canela e disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, de primeira qualidade, aprovado pela CONTRATANTE. O café e o leite deverão ser acondicionados em garrafas térmicas com acionamento de pressão revestidas em aço inoxidável; A CONTRATADA deverá disponibilizar os descartáveis necessários ao serviço (copos, paletas, etc);

246. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

247. A CONTRATADA deverá fornecer souplats em todas as mesas do refeitórios durante a distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar);

248. Todo o material necessário para a distribuição das refeições como pratos, xícaras, talheres, copos, taças para sobremesa, refresqueiras ou qualquer outro tipo de recipiente necessário para o fornecimento do serviço, objeto deste Termo de Referência, será fornecido pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;

249. Para a distribuição do desjejum, a CONTRATADA deverá dispor de sanduicheiras, máquinas de café e leite nos refeitórios, que deverão ser aprovadas pela CONTRATANTE;

250. A CONTRATANTE poderá solicitar, mediante justificativa, uma margem de segurança de até 10% para da produção de todas as refeições (tanto para coletividade sadia quanto enferma), adaptando este percentual de acordo com a necessidade identificada.

251. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente, no balcão de distribuição do refeitório sachês de sal, açúcar, adoçante, vinagre, azeite (até 0,8% de acidez), molho shoy, molho de pimenta e molhos para salada (4 tipos diferentes). Farinha de mandioca torrada e farinha de linhaça, triturada diariamente, também deverão ser disponibilizadas no almoço e no jantar . Os palitos devem ser disponibilizados em embalagem individual. Os produtos deverão ser de boa qualidade e submetidos à apreciação, para fins de aprovação da CONTRATANTE. Os produtos deverão ser rotulados com a indicação das datas e suas respectivas validades (custos indiretos);

252. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

253. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no refeitório, limão nos cardápios de peixe e carne suína e queijo parmesão ralado nas preparações de massas;

254. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

255. Manter o controle dos pratos, copos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais nos refeitórios durante todo o período de distribuição;

256. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização ou por solicitação da Seção de Aprovisionamento;
257. A CONTRATADA deverá expor nas rampas térmicas, em expositores próprios, os nomes das preparações do cardápio do dia, contendo ainda o valor calórico da porção, de acordo com os per capitais estabelecidos;
258. A CONTRATADA deverá disponibilizar, nos almoço e jantar no refeitório, as amostras dois tipos de proteína com a identificação gramatura prevista de cada preparação.
259. A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio atualizado diariamente, no totem à entrada dos refeitórios. Fica a cargo da CONTRATANTE a divulgação na INTRANET.

260. CARDÁPIOS

261. As refeições servidas aos servidores nos refeitórios e setores fechados, serão do padrão das constantes do APÊNDICE D. Para efeitos de execução, os cardápios constantes no APÊNDICE D são exemplificativos. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo a composição do almoço: 4 (quatro) saladas compostas, 2 (duas) opções de prato principal, 3 (três) acompanhamentos, 1 (uma)guarnição, 1 (um) suco e 2 (duas) opções de sobremesa;
262. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais completos de dietas normais, especiais e com alterações de consistência, de acordo com as necessidades da SDN e submetê-los a apreciação e aprovação da CONTRATANTE com antecedência de 60 (SESSENTA) DIAS da sua execução. O primeiro cardápio deverá ser apresentado pela CONTRATADA no prazo de 45 dias após a assinatura do Contrato;
263. Os cardápios deverão respeitar os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios da nutrição e dietética e as cláusulas do Contrato. A CONTRATANTE terá trinta dias para apreciação. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas normais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes, inclusive a composição nutricional destas.
264. Encarregar-se de fornecer os cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes) das preparações e as fichas técnicas , após a aprovação pela CONTRATANTE;
265. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrão de qualidade exigidos.
266. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, inovações em seu cardápio, tanto para a coletividade sadia como para a enferma, para a garantia da satisfação de seus usuários. A CONTRATANTE poderá incluir novas preparações nos cardápios, das coletividades sadia e enferma, durante o período de apreciação dos mesmos. As fichas técnicas das preparações sugeridas, testadas e aprovadas pela CONTRATANTE deverão ser incluídas no receituário padrão da CONTRATADA no prazo máximo de 30 dias após serem testadas;
267. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional, a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, servidores e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais. Nestas ocasiões, os refeitórios deverão estar decorados com faixas comemorativas, balões ou flores, a cargo da CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE. Nos dias 24 e 31 de dezembro, o jantar do refeitório deverá ser servido na forma de ceia, de Natal e de Ano Novo, e no horário definido pela CONTRATANTE. O cardápio diferenciado para essas datas especiais será elaborado pela CONTRATANTE;
268. Quaisquer solicitação de alteração de cardápio, por parte da CONTRATADA, deverá ser apresentada formalmente e com antecedência mínima de 24h, ao Gestor do Contrato e a fiscalização técnica para aprovação, desde que não prejudiquem a qualidade e quantidade, bem como valor nutricional da refeição. As alterações somente estarão autorizadas após formalização do gestor;
269. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como;

270. Para carne branca: carne vermelha;
271. Para carne vermelha (incluindo feijoada, dobradinha e rabada): carne branca.
272. Para embutidos, vísceras: carne branca;
273. O servidor que desejar poderá solicitar, através do SDN ou Aprovisionamento, ovos, omelete ou proteína texturizada de soja como opção;
274. O prato principal, a opção e todas as preparações deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição.

PECULIARIDADES DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS PARA COLETIVIDADE SADIA E ENFERMA

GRAMATURA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

277. As gramaturas para os gêneros necessários à confecção dos cardápios constam do APÊNDICE H – GRAMATURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;
278. Nos casos de mudança de cardápios, deverá ser servida a preparação substituta com gramatura prevista APÊNDICE H;
279. **CORTES DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES E PEIXE.**

280. Para a confecção dos cardápios do APÊNDICE C deverão ser utilizados os seguintes cortes de carne:

281. CARNE BOVINA: Filé Mignon, Bife Chorizo, Bife Ancho, Baby Beef, Picanha ;

282. CARNE SUÍNA: com osso: Carré, Costelinha; e sem osso: Picanha, Pernil, Filé Mignon, Fraldinha, Maminha ou Lombo; AVES: com osso: Coxa, Sobrecoxa e Drumet e s/ osso: Filé de frango (do peito ou da coxa);

283. PEIXES E FRUTOS DO MAR: Bacalhau, Linguado, Badejo, Namorado, Tilápia, Salmão e Robalo (em postas, filé ou inteiro), crustáceos ou similares;

284. AVES: com osso: Coxa, Sobrecoxa e Drumet e s/ osso: Filé de frango (do peito ou da coxa);

285. Para a confecção dos cardápios dos APÊNDICE B e D deverão ser utilizados os seguintes cortes de carne:

286. CARNE BOVINA (sete vezes por semana): contrafilé, alcatra, lagarto redondo, coxão mole, patinho, costela, capa de filé, carne moída (coxão mole), carne seca (charque), carne de sol (coxão mole ou contra-filé), fraldinha, maminha;

287. CARNE SUÍNA (até quatro vezes por semana): com osso: carré, costelinha e sem osso: picanha, pernil, fraldinha, maminha ou lombo; AVES (até quatro vezes por semana): com osso: coxa, sobrecoxa e drumet;

288. AVES (até quatro vezes por semana): sem osso – filé de peito, filé de coxa, sobrecoxa desossada;

289. PEIXE (até quatro vezes por semana): filé de pescada, tilápia, badejo.

290. No período da semana santa, Natal e Ano Novo deverá ser servido tender, peru, chester e bacalhau (almoço, jantar ou ceia);

291. Sempre será servido limão quando houver peixe e/ou carne suína no cardápio;

292. Poderá ser servido prato típico como feijoada, rabada, dobradinha, entre outros. (uma vez por semana);

293. A linguiça calabresa e de frango, de primeira qualidade, poderá ser servida quando na preparação estiver com carne bovina, carne suína ou guarnições.

REQUISITOS DIVERSOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

295. Para a confecção dos cardápios dos APÊNDICE B, C e D observar os tópicos seguintes;

296. Utilizar gêneros de primeira qualidade e marcas conhecidas no mercado local e aprovadas pela CONTRATANTE. Deverão ser aprovadas, três marcas de renome para cada gênero, a serem utilizadas nas preparações dos cardápios. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata de produtos não aprovados anteriormente;

297. Os sabores dos gêneros alimentícios como picolé, sorvete, gelatina, suco polpa devem ser os mais conhecidos como descritos abaixo. Sabores diferentes, somente quando aprovados pela CONTRATANTE:

298. Picolé: sabores de frutas e cremosos;

299. Sorvete: chocolate, creme, morango, flocos, napolitano, coco, milho verde e abacaxi; deverão ser ofertadas caldas (até 2 sabores), como complemento e sem custo adicional.

300. Gelatina: limão, morango, cereja, abacaxi, uva, frutas vermelhas, tangerina, amora, maracujá, pêssego, tutti-fruti e framboesa;

301. Suco polpa: maracujá, morango, manga, acerola, caju, goiaba, pêssego, abacaxi, graviola, cupuaçu, seriguela, tamarindo, umbu, uva, abacaxi com hortelã, tangerina, frutas vermelhas, amora, cajá, mamão, açaí, coco, acerola e mamão, maracujá com manjericão.

302. Sucos da fruta: laranja, melancia, limão e melão

303. O leite pasteurizado servido nos refeitórios, aos pacientes e acompanhantes será do tipo longa vida/UHT.

COMPLEMENTOS ALIMENTARES

305. São todos aqueles necessários à confecção de todas as preparações dos cardápios, como por exemplo: sal, óleo, açúcar, condimentos, limão, ervas aromáticas, alcaparras para molho, queijo parmesão ralado, entre outros e que deverão ser adquiridos pela CONTRATADA, bem como os itens que deverão ser disponibilizados no refeitório para utilização pelos comensais, como, por exemplo: azeite de oliva extravirgem (até 0,8% de acidez), vinagre, sal, açúcar, adoçante, pimenta, molhos para saladas, farinha de mandioca, linhaça (triturada diariamente), além de palito e guardanapo. Os palitos deverão ser fornecidos em embalagem individual e os molhos, condimentos, açúcar e adoçante em embalagem tipo sachê.

306. Nos andares de internação deverão ser fornecidos para pacientes e acompanhantes: palito, sal, açúcar, adoçante (stévia ou xilitol). Em relação aos temperos para salada, aos acompanhantes deverá ser fornecido molhos prontos de variados sabores e aos pacientes deverá ser fornecido vinagre e/ou azeite, de acordo com liberação da nutricionista. Todo o material mencionado deverá ser servido pela CONTRATADA em embalagem tipo sache;

307. Nos andares de internação, emergência e clínicas, quando houver solicitação de canudo articulado para os pacientes, deverá ser fornecido em embalagem individual e sem custo adicional;

308. Todos os complementos citados neste item serão fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

309. Crianças, mães nutrizes, gestantes, hipertensos, diabéticos receberão adoçantes somente a base de steviosídeo ou xilitol, salvo quando não indicados por nutricionista.

EMBALAGEM PARA OS DIVERSOS CARDÁPIOS

311. As embalagens para os produtos de características e consumo individual para a coletividade enferma, como açúcar, adoçante, geléia, mel, manteiga, biscoitos, torradas e requeijão deverão ser do tipo sachê. Alimentos líquidos como iogurte, coalhada, leite aromatizado, água de coco e sucos deverão ser fornecidos em embalagem tetra pack (mínimo 200 ml) ou qualquer outro material que acondicione a porção individual, fornecidas pela CONTRATADA;

312. As sobremesas deverão ser distribuídas aos pacientes internados, em embalagens descartáveis próprias para sobremesa, com tampa, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA;

313. Os sucos de polpa deverão ser distribuídos em copos de 300 ml descartáveis e com tampa, aprovados pela CONTRATANTE e fornecidos pela CONTRATADA; Os pães e sanduíches deverão ser distribuídos em embalagens ou em recipientes adequados, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA.

314. Os lanches fornecidos aos pacientes nas clínicas deverão ser servidos mini bandejas individuais de polipropileno ou em embalagens individuais descartáveis, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecidas pela CONTRATADA.

315. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

UTENSÍLIOS

318. Todos os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE; Fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados;

319. Bandejas lisa de polipropileno, mini bandeja lisa de polipropileno, bandeja térmica, prato térmico de três ou quatro divisões, de material de primeira qualidade; Xícara média com capacidade de 200 ml com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães;

320. Canecas, garrafas ou bules térmicos de cores distintas para servir café, leite e chá

321. Pratos, taças de sobremesa e talheres de mesa, sobremesa, chá e café em aço inoxidável (suítes do décimo andar)

322. Garrafas plásticas, de material de primeira qualidade, para o fornecimento de água filtrada com capacidade de 1 litro;

323. Recipientes exotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes. Copos e taças com capacidade de 300ml para os pacientes e acompanhantes do décimo andar.

324. Jarras de vidros graduadas para o porcionamento de leite e café.

325. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

MATERIAL DESCARTÁVEL

327. Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, pote para sobremesa, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis, resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, a pacientes e seus acompanhantes do setor de Emergência, Unidade de Terapia Intensiva, pacientes em isolamento e outros setores que justifiquem seu uso . Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capitais estabelecidos no APÊNDICE H

328. Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo palito em embalagem individual e guardanapo; Copo plástico que não se deformar com o manuseio normal, com capacidade de 200, 300 e 500 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

329. Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm, de 1^a qualidade;

330. Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SDN da CONTRATANTE;

331. Prato/bandeja refeição térmico com três ou quatro divisões, sopeira térmica, cumbuca térmica, pote térmico e copo térmico de diversas capacidades;

332. Canudo articulado embalado individualmente.

333. Forro descartável para bandejas.

334. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

335. UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

336. Fornecer frasco para nutrição enteral (capacidade de 100, 300 e 500 ml), necessários para o fornecimento de água e/ou suplementos aos pacientes com dietas por sonda; Fornecer frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.
337. Fornecer recipientes e/ou copinhos de vidro
338. Fornecer mamadeiras de várias capacidades, de material apropriado, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis;
339. Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requeiram;
340. Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista da SDN da CONTRATANTE;
341. Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;
342. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

343. UTENSÍLIOS PARA SERVIDORES:

344. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;
345. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200ml com pires, em louça branca de primeira qualidade;
346. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200ml com pires, em louça branca de primeira qualidade;
347. Copo de vidro com capacidade de 300ml;
348. Souplast, toalhas de mesa e cobre mancha de material adequado e de primeira qualidade, de acordo com critérios estabelecidos pela CONTRATANTE.
349. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

350. MATERIAL DESCARTÁVEL

351. Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deformem com o manuseio comum;
352. Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deformem com o manuseio comum; Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm de 1^a qualidade;
353. Embalagem plástica com tampa, para sobremesa e salada ; Embalagem plástica para talheres.
354. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

355. UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE DE GÊNEROS:

356. Contentores plásticos transparentes com tampa, de 1^a qualidade, para depósito de gêneros alimentícios; Contentores plásticos exotérmicos de 1^a qualidade para transporte.
357. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

358. DE LIXO:

359. Sacos plásticos apropriados, de material resistente descartável e com capacidade adequada aos recipientes; Recipientes com tampas acionadas por pedal.
360. Os itens acima, serão custeados pela valor constante dos CUSTOS INDIRETOS dos insumos, definido na composição dos custos das refeições.

361. AMOSTRAS/PROVAS DE REFEIÇÕES

362. Diariamente a CONTRATADA deverá separar as provas do desjejum, almoço e do jantar, incluindo salada suco e sobremesa, da coletividade sadia. Para a coletividade enferma deverá ser realizada a prova de todas as preparações servidas em cada refeição. Estas provas serão degustadas por uma nutricionista ou técnica em nutrição da Seção de Aprovisionamento ou da SDN, a qual verificará a qualidade e o fiel cumprimento da confecção das refeições de acordo com os cardápios aprovados pela CONTRATANTE;

363. Segue abaixo o horário das provas (Poderá sofrer ajustes autorizados pela administração):

Desjejum paciente e servidor	06:30H
Colação paciente	09:00H
Almoço paciente e servidor	10:30H
Merenda paciente	13:30H
Jantar paciente e servidor	16:30H
Ceia paciente e servidor	18:00H

364. A CONTRATADA deverá realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que não forem aprovados pela Subdivisão de Nutrição e Dietética e/ou pela Seção de Aprovisionamento;

365. Além disso, a CONTRATADA deverá coletar amostras (mínimo 100g) de todas as preparações fornecidas no dia e mantê-las pelo período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração para eventuais análises microbiológicas;

366. Com o objetivo de manter a qualidade da alimentação fornecida, a CONTRATANTE também realizará análise microbiológica dos alimentos quando achar conveniente;

367. A CONTRATADA deverá apresentar, para aprovação da CONTRATANTE, amostras das preparações programadas para serem servidas pela primeira vez, juntamente com a ficha técnica da preparação e com, no mínimo, 8 dias de antecedência da data prevista para serem servidas.

368. A CONTRATANTE terá direito ao acesso às fichas técnicas e analíticas de todas as preparações servidas no cardápio das coletividades sadia e enferma, podendo fazer as alterações que achar convenientes, tanto na quantidade como na qualidade dos ingredientes.

369. RECEBIMENTO, ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO.

370. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros;

371. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso. Exemplo: recebimento de banana verde para uso no mesmo dia;
372. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela CONTRATADA, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação;
373. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);
374. Os pães deverão ser recebidos sempre em horários próximos a sua utilização;
375. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;
376. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir, em hipótese nenhuma gêneros com data de validade, estipulada pelo fabricante, vencida, nem tampouco gêneros não previstos na lista de marcas apresentada pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;
377. O CONTRATANTE em qualquer momento poderá solicitar à CONTRATADA a troca de determinado fornecedor de gêneros alimentícios desde que sistematicamente venha sendo comprovada negligência no fornecimento, em relação a horário, quantidade e qualidade;
378. Os termômetros utilizados no acompanhamento da temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação;
379. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na área de colação, na área de montagem e confecção das sobremesas, no lactário, na copa do refeitório, no refeitório e em outros recintos que se façam necessários;
380. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 –ANVISA;
381. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela SDN ou pela Seção de Aprovisionamento;
382. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
383. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA); Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;
384. Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.
- 385. GÊNEROS EXTRAS**
386. Os gêneros extras, descritos no APÊNDICE G, são os solicitados para complementar ou substituir alguma refeição (coletividade enferma e/ou sadia) devendo sua requisição à CONTRATADA ser autorizada pelo Chefe da SDADM (Gabinete do Cmt Logístico, Gabinete do Diretor Técnico de Saúde, Gabinete do Diretor Técnico de Ensino e Pesquisa, Clínicas e/ou coletividade sadia) ou SDN (coletividade enferma). Caso não seja comunicado e devidamente autorizado, pelos setores acima descritos, o pagamento não será efetuado, independente do valor;
387. Nos casos de fornecimento de lanches de apoio para atividades militares (Teste de Aptidão Física –TAF, Teste de Aptidão de Tiro –TAT, formaturas, feiras de saúde, simpósios, palestras, cursos, etc.) ou outras atividades similares, os gêneros fornecidos serão cobrados como gêneros extras. Todo material descartável

necessário para servir os lanches solicitados estarão inclusos no preço dos gêneros. A CONTRATADA será responsável pela entrega dos gêneros no Setor informado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE poderá solicitar o acompanhamento da distribuição dos lanches pela CONTRATADA.

388. A CONTRATADA deverá disponibilizar bombonas térmicas devidamente identificadas e exclusivas para uso de água e/ou suco para apoio às atividades militares ou outras similares, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

389. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

390. As instalações e os equipamentos citados no APÊNDICE J serão cedidos pelo HFA para a preparação das refeições. Os consumos de água/esgoto e de energia elétrica serão cobrados mensalmente com base no registro de medidores individuais instalados junto às instalações ocupadas pela CONTRATADA.

391. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene. Observar que obras e reparos na cozinha e outras dependências sob sua responsabilidade não poderão atrapalhar o bom andamento dos serviços objeto desse contrato, devendo ser autorizadas pelo CONTRATANTE;

392. No caso de modificações ou benfeitorias autorizadas não caberão quaisquer direitos de indenização, passando estas a pertencer a CONTRATANTE;

393. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

394. A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os locais cedidos(cozinhas, copas e refeitório - exceto manutenções de ordem infra estrutural) e de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados a sua disposição, após expirar o prazo de garantia. É de sua inteira responsabilidade a reposição de qualquer desses itens e peças, quando danificados ou extraviados, devendo ser idêntico ou do mesmo padrão de qualidade do original. Nos casos de necessidade de troca de qualquer desses itens, a troca deverá ser AUTORIZADA pela CONTRATANTE;

395. A relação desses itens consta do APÊNDICE J – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS;

396. Por ocasião do início do contrato a CONTRATADA deverá elaborar, junto com o setor competente do HFA, o Termo de Arrolamento onde deverá constar a situação de todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados para prestação do serviço, com as suas respectivas quantidades.

397. INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS TÉCNICOS E ADMINISTRATIVOS

398. A CONTRATADA deverá prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas que lhe forem solicitadas exibindo todos os documentos e dados relativos aos serviços prestados;

399. Deverão ser adotados valores fixos para as diversas refeições. Não deverá haver "fator mensal" a ser acrescido ao valor das refeições;

400. Não deverá haver cobrança à parte de materiais descartáveis utilizados nas refeições;

401. As liberações excepcionais de refeições deverão ser solicitadas ao Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo;

402. A Subdivisão de Nutrição, como responsável pela fiscalização técnica setorial, deverá exercer controle do fornecimento de alimentação aos pacientes e acompanhantes autorizados a receberem a alimentação;

403. O gestor do contrato deverá realizar contínuo acompanhamento e análise das solicitações e reclamações dos usuários do serviço de alimentação;

404. Foi implantado sistema de controle de acesso ao refeitório através de permissão por leitura biométrica em catracas. A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva do sistema de controle de acesso, de modo que o sistema mantenha-se em constante condição de disponibilidade de funcionamento, proporcionando a geração de relatórios, quantitativos por refeições, limitações de horários, restrições de acesso e demais informações gerenciais;

405. A empresa contratada deverá fornecer e arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva de software para gestão do controle de fornecimento e demais componentes para sua utilização, aos pacientes, que possibilite geração de mapas de controle de pacientes nas unidades de internação, mapas de distribuição de

refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos. Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras, de acordo com solicitação da Subdivisão de Nutrição ou do Gestor do Contrato;

406. A ferramenta de gestão adotada deverá permitir acesso em, no mínimo, 4 (quatro) estações de trabalho da contratante. Sendo, como sugestão, 1 (uma) para o Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo, 1(uma) para a Subdivisão de Nutrição, 1 (uma) para a Seção de Aprovisionamento e 1 (uma) para a Gerente da CONTRATADA;

407. Ocorre a necessidade de a CONTRATADA promover a transição contratual com transferência de conhecimento, infraestrutura cedida e equipamentos disponibilizados;

408. Não será permitido o aproveitamento o qualquer material (equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios) da CONTRATADA substituída;

409. A transferência de conhecimento consiste no fornecimento de subsídios para que as equipes da CONTRATANTE e CONTRATADA obtenham todos os conhecimentos necessários ao perfeito entendimento processos que compõem o objeto da pretendida contratação;

410. A CONTRATADA deverá permitir livre acesso do CONTRATANTE à cozinha, copas, refeitórios, lactário, área de manutenção, patrimônio, câmaras frigoríficas e almoxarifado;

411. A CONTRATANTE poderá fazer vistorias inopinadas em todas as áreas utilizadas pela CONTRATADA.

412. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à Seção de Aprovisionamento, relatório contendo a quantidade de refeições fornecidas no dia anterior em todos os diferentes setores, ao qual deverão ser anexados os respectivos comprovantes;

413. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas relativas ao material de expediente necessário para a execução de todos os serviços;

414. Competirá à CONTRATADA o pagamento ao HFA pelo consumo mensal de energia elétrica, água e esgoto, utilizado no cumprimento do Contrato, conforme estimativa realizada pela Divisão de Engenharia;

415. O gás de cozinha deverá ser adquirido pela CONTRATADA;

416. Com relação ao serviço de telefonia, a CONTRATANTE disponibilizará para uso da CONTRATADA apenas ramais internos. A comunicação externa se dará através da instalação de linhas telefônicas particulares de responsabilidade da CONTRATADA;

417. A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

418. A CONTRATADA assumirá todas as despesas oriundas de fornecimento de refeições sem a devida autorização da CONTRATANTE;

419. A CONTRATADA poderá utilizar os serviços da lavanderia do HFA, desde que devidamente indenizados;

420. As mesas dos refeitórios deverão ser revestidas com toalhas e cobre mancha em tecido de primeira qualidade, fornecidas pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;

421. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas relativas à lavagem de toalhas e/ou demais peças de mesa, copa e cozinha, utilizadas na prestação dos serviços;

422. A CONTRATADA se responsabilizará por danos causados ao HFA ou a terceiros por seus funcionários, ainda que involuntariamente ou em decorrência de negligência, imprudência ou imperícia;

423. A CONTRATADA deverá dispor de um funcionário que acompanhe, juntamente com Militar designado pelo Hospital para este fim, o acesso aos refeitórios, permitindo a entrada apenas de pessoal devidamente identificado (crachás), após assinatura nas fichas de controle ou por meio de catracas eletrônicas;

424. **HORÁRIO DAS REFEIÇÕES (Poderá sofre ajustes autorizados pela administração)**

425.

COLETIVIDADE SADIA

	Desjejum	Almoço	Jantar	Ceia
Gabinete do Diretor	07:00h 08:50h	11:30h 13:30h	XXXXXX	XXXXXX
Refeitório	05:20h 07:30h	11:00h 13:30h	17:20h 19:00h	20:00h 21:00h

Obs. 1: Os horários das refeições servidas aos setores chamados de fechados serão os mesmos dos refeitórios.

Obs. 2: Os horários definidos no quadro acima, poderão ser ajustados pela CONTRATANTE.

Obs. 3: Caso seja necessário, é possível fazer reserva de almoço para servidores. Os alimentos quentes devem ser conservados em temperatura superior a 60°C e os alimentos frios, em temperatura não superior a 10°C. O almoço ficará reservado até as 16:00h.

426.

COLETIVIDADE ENFERMA

	Andares de Internação e Emergência
Desjejum	07:00h às 07:30h
Colação	09:45h às 10:00h
Almoço	12:00h às 12:30h
Lanche	15:00h às 15:30h
Jantar	17:30h às 18:00h

Ceia

20:00h às 20:30h

Obs. 1: Não seguem os horários acima descritos os produtos para nutrição oral/enteral e dietas especiais fracionadas que são aquelas que devem ser servidas nos horários estipulados pela CONTRATANTE.

Obs. 2: Nos andares de internação e emergência, a liberação do desjejum poderá ser feita até 9h, o almoço até 13h30, a merenda até 16h e o jantar até as 18h30. A CONTRATADA deverá manter uma copa, na cozinha hospitalar ou outro local indicado pela CONTRATANTE, em funcionamento 24h/dia, inclusive nos finais de semana e feriados, para atender aos pacientes que necessitem de lanches/refeições fora do horário previsto de liberação das dietas.

Obs. 3. O café, o leite e o chá servidos aos pacientes deverão apresentar temperatura acima de 60°C durante a distribuição. O suco deverá estar com temperatura abaixo de 10°C.

Obs. 4: Os horários definidos no quadro acima, poderão ser ajustados pela CONTRATANTE.

427. **HIGIENIZAÇÃO**

428. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente as normas de higiene preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), realizando sistematicamente a limpeza de todas as áreas afetas ao serviço (copas, refeitórios, cozinha, lactário) como bancadas, piso, paredes, etc., bem como, dos acessos adjacentes (hall de acesso aos refeitórios, rampas e escadas que dão acesso ao refeitório ou que são utilizadas para transporte de preparações da cozinha para o refeitório). Os produtos utilizados para higienização deverão ser os preconizados na legislação vigente;

429. A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

430. A CONTRATADA deverá fazer rotineiramente a troca das velas de todos os filtros utilizados na execução dos serviços prestados, registrando em formulário próprio e afixando em local visível;

431. A CONTRATADA deverá fazer a higienização de vegetais e frutas com material conhecido no mercado á base de hipoclorito de sódio;

432. A CONTRATADA deverá ter especial atenção na higienização de equipamentos e utensílios do LACTÁRIO como, por exemplo, mamadeiras, bicos e chucras, utilizando também produtos recomendados pela legislação vigente da ANVISA;

433. A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários; Nos locais apropriados deverão ter sabonete líquido, álcool gel 70%, papel toalha e papel higiênico branco (não será permitido o uso de material reciclado destes itens) e outros que se fizerem necessários, de excelente qualidade, de acordo com a legislação vigente;

434. Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE;

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

436. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários; Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

437. Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências;

438. A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da CONTRATANTE o recolhimento deste material para reciclagem.

439. Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos Hospitalares e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado;

440. O lixo das copas localizadas nos andares de internação deverão ser recolhidos em quatro horários durante o dia: 11h, após o almoço (até às 16h), 19h e 23:30h, a fim de evitar mal cheiro e proliferação de pragas ou doenças.

441. O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente;

442. A CONTRATADA deverá dispor container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

444. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

446. A CONTRATADA deverá:

447. Observar que obras e serviços de reparo na cozinha e outras dependências sob sua responsabilidade, não poderão influir no ritmo e custos da prestação de serviço objeto deste;

448. Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE;

449. Os formulários utilizados pela CONTRATANTE e pela CONTRATADA, nas atividades da dietoterapia (mapas de dietas, etiquetas, controles de solicitações ou cancelamentos de dietas, formulários de cobranças de gêneros extras e de suplementos, etc.), serão impressos pela CONTRATADA.

450. A CONTRATADA deverá ter uma impressora própria conectada à rede do HFA para impressão dos mapas de cobrança das dietas;

451. Os cardápios dos servidores e dos pacientes somente poderão sofrer algum tipo de alteração se autorizados previamente pelo Gestor do Contrato;

452. Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas;

453. Responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo a CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico;

454. Responsabilizar-se exclusivamente pela qualidade dos alimentos fornecidos perante as autoridades sanitárias, respondendo civil e penalmente por eventuais consequências do uso e fornecimento de alimentos deteriorados ou impróprios para o consumo humano;

455. Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar;

456. Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deteriorização ou estrago;
457. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;
458. A CONTRATADA deverá aderir às sugestões da CONTRATANTE sobre introdução de novas receitas, que deverão ser anteriormente testadas, antes de fazerem parte do receituário padrão;
459. Os exemplos de cardápios dos Apêndices B, C e D são exemplificativos e não restringem a introdução de novas preparações e/ou ingredientes sugeridos pela CONTRATANTE.
460. Realizar, bimestralmente, pesquisas de satisfação dos usuários (coletividade sadia e enferma) e entregar ao Gestor do Contrato os resultados tabulados;
461. A metodologia de avaliação dos serviços está disposta no Instrumento de Medição de Resultados – IMR
462. A CONTRATANTE realizará, periodicamente, pesquisas de satisfação dos usuários.
- 463. ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO**
464. Fiscalizar rotineiramente a manutenção corretiva e preventiva das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso em até três dias úteis, a contar da notificação da CONTRATANTE;
465. Realizar vistorias inopinadas.
466. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a CONTRATADA poderá sofrer as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93;
467. Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como solicitar amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições, das fórmulas lácteas e não lácteas, ou solicitar que as amostras coletadas pela CONTRATADA sejam disponibilizadas para análise;
468. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero alimentício que não atenda às exigências do Serviço, bem como a Unidade Hospitalar tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório
469. Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais; Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários;
470. Promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;
471. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que não estiver devidamente uniformizado ou identificado (portando crachá), que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
472. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo. As cobranças deverão ser assinadas pelo paciente. Em casos de impedimento deverá ser assinada pelo acompanhante, em último caso, a CONTRATADA deverá solicitar a assinatura de algum servidor da Equipe de Enfermagem do andar. Em todos os casos, a assinatura deverá ser legível e no caso do servidor, este deve carimbar a cobrança para possível identificação de seus dados e função;

473. Verificar as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, usando os seguintes critérios: não atenderem as especificações do Contrato (produto de primeira qualidade e marca conhecida), qualidade imprópria do produto (alterações nas características organolépticas), não atenderem as necessidades nutricionais do público para os quais são ofertados ou não tiverem boa aceitação pelos comensais (coletividades sadia e/ou enferma)

474. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços; Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

475. O Gestor pode solicitar, a qualquer tempo, apoio técnico por parte da equipe de Nutrição da Seção de Aprovisionamento e/ou da Subdivisão de Nutrição e Dietética, para o que se fizer necessário quanto à fiscalização;

476. Verificar se há sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, devendo comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizadas, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

477. Promover reuniões entre os representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE de modo a garantir a qualidade da execução dos serviços e o domínio dos resultados, conforme as necessidades;

478. TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

479. Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

480. Dieta normal – para servidores e acompanhantes sem restrição alimentar e em condições normais de alimentação. Poderá ser servida a pacientes, se for prescrita pelo nutricionista da SDN da CONTRATANTE;

481. Dieta branda – se destina à pacientes hospitalizados sem restrições, mas que não recebem a dieta normal por esta incluir frituras e carne suína;

482. Dieta branda pediátrica destinada a crianças até DEZ anos, semelhante à dieta branda, com almoço e jantar servido em menores quantidades; Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência, os alimentos estão na consistência de purê;

483. Dieta líquida – constituída de preparações líquidas e líquidas espessadas, caso necessário as preparações deverão ser coadas;

484. Dieta líquida – constituída de preparações líquidas com fluidez e viscosidade diminuídas, sem grumos e sem fiapos;

485. Dieta líquida gelada constituída de preparações líquidas geladas, com fluidez e viscosidade diminuídas, sem grumos e sem fiapos; Dieta líquida de prova – composta por líquidos transparentes, não irritantes e adoçados com adoçantes;

486. Dieta líquida de prova para cirurgia bariátrica composta por líquidos transparentes, não irritantes, adoçados com adoçantes, com volume reduzido e fracionamento aumentado;

487. Dieta líquida mínima em resíduos – composta por alimentos que deixem uma quantidade mínima de material não digerido no trato digestório;

488. Dieta pobre em resíduos – composta por alimentos abrandados por cocção e processos mecânicos, isenta de lactose, sacarose, carne vermelha e fibras insolúveis. A consistência da dieta deverá ser respeitada;

489. Dieta laxante – incluem alimentos com alto teor de fibras. A consistência da dieta deverá ser respeitada;

490. Dieta constipante – incluem alimentos com baixo teor de fibras insolúveis, lipídios e isenta de lactose. A consistência da dieta deverá ser respeitada; Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

491. Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por extrato de soja ou leites sem lactose;

492. Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;

493. Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
494. Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar; Almoço e Jantar – refeições principais ou grandes refeições; Ceia – pequena refeição servida após o jantar;
495. Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
496. Alimentos e preparações complementares – alimentos constantes no APÊNDICE G para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo)/servidores;
497. Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no APÊNDICE E;
498. Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a prescrição dietoterápica;
499. Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais;
500. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
501. UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição;
502. SND - Subdivisão de Nutrição e Dietética;
503. APROV – Seção de Aprovisionamento;
504. SDADM - Subdivisão de Apoio Administrativo.

5. MODELO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

505. Trata-se de SERVIÇO COMUM de caráter continuado com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica.

506. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

507. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

508. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
509. **Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:**
510. A contratada deverá possuir profissionais capacitados para o desempenho das atividades, conforme especificado neste termo;
511. Estar registrada nos sindicatos e conselhos pertinentes a execução do objeto desta licitação; e
512. Estar com regularidade conforme previsto na habilitação definida no edital em toda vigência contratual.
513. **serviço continuado.**
514. **Os critérios e práticas de sustentabilidade**

515. As aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e 01/2014, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente. Nesse sentido pode ser consultado o Guia Prático de Licitações Sustentáveis do CJU/SP para uma lista de objetos abrangidos por disposições normativas de caráter ambiental;

516. **Duração inicial do contrato**

517. O contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

518. **Eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas**

519. Não se aplica.

520. **Quadro com soluções de mercado (similar)**

521. Conforme consta no relatório da Siset (SEI 1912102)

522. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, conforme anexo no Edital.

523. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.

524. O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), caso haja disponibilização de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, são as constantes na Planilha de Mão de obra.

525. **VISTORIA (FACULTATIVA)**

526. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8hs horas às 15 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente na Seção de Aprovisionamento do HFA (fone 3966 2455).

527. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública, assim, o agendamento deverá ser feito com prazo suficiente para que a visita ocorra dentro do previsto.

528. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

529. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

530. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

531. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

532. Por ocasião da vistoria será emitida uma Declaração de Vistoria à empresa, conforme modelo constante do Anexo I (A).

533. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado.

534. A empresa que OPTAR POR NÃO REALIZAR A VISTORIA, deverá obrigatoriamente apresentar a Declaração de Conhecimento das Condições e Peculiaridades - Anexo I (B), assinada pelo Responsável Técnico da licitante/Representante Legal/Preposto, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o Hospital das Forças Armadas, conforme modelo constante do Edital.

535. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

536. Prestação de Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética no Hospital das Forças Armadas para desenvolver atividades técnicas, compreendendo a supervisão, preparo e distribuição de refeições e dietas englobando as áreas de produção normal, dietética, lactário e nutrição clínica para atendimento de usuários, servidores, residentes, acompanhantes, e outros autorizados pela Contratante; inclui também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, utensílios e outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço, bem como mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, sob a supervisão da Contratante. Assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico - sanitárias adequadas, englobando:

537. A operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais, especiais, fórmulas infantis, dietas enterais e suplementação nutricional oral no Refeitório e Lactário;

538. A alocação de mão de obra para a operacionalização e desenvolvimento das etapas que envolvem supervisão, recolhimento, porcionamento, distribuição, e controle de qualidade das fórmulas lácteas no lactário;

539. O fornecimento de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais, especiais, enterais, fórmulas infantis e suplementação via oral para pacientes internados, acompanhantes, servidores, residentes e autorizados, bem como o fornecimento de refeições para pacientes externos;

540. A contratada deverá ser responsável por todos os equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);

541. A disponibilização de utensílios (PRATOS, COPOS, TALHERES, PANELAS E OUTROS), para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação;

542. Preparação, operacionalização e distribuição das formulações infantis;

543. Preparação, operacionalização e distribuição das refeições planejadas para serem servidas nos refeitórios e ao pessoal de serviço.

544. A Contratada deverá apresentar os comprovantes dos requisitos de qualificação dos(as) profissionais que desempenharão as funções sempre que houver um(a) novo(a) profissional seja apresentado(a), para os casos de substituição;

545. **De segurança:** A Contratada deverá entregar ao Fiscal de Contrato, identificação de cada funcionário (a), que prestará serviço no HFA, contendo 1 (uma) foto 3x4 e uma cópia da Carteira de Identidade, no ato da assinatura do Contrato.

546. **Da jornada de trabalho:** 44 (quarenta e quatro) horas semanais / turnos 12x 36, nos casos em que couber, de acordo com a Cláusula Trigésima Sexta da Convenção Coletiva de Trabalho nº DF00001/2020-SINDSERVIÇO. Tendo em vista as particularidades do serviço público, o expediente deverá ser prestado de segunda a sexta-feira, exceto feriados, nos horários definidos no item 4.1, sendo 8 (oito) horas diárias de trabalho e 1 (uma) hora de intervalo para refeição.

547. **DAS VEDAÇÕES** - não é permitido no local de trabalho:

548. A utilização de equipamentos eletrônicos como: rádios, equipamentos de som, MP3 ou similares.

549. A utilização de jogos ou passa tempos.

550. O consumo de bebidas alcoólicas.

551.

Fumar dentro das instalações do HFA.

552.

O uso de adereços (tais como: chapéus, bonés, colares e brincos chamativos).

553.

Portar-se de maneira desleixada tais como: se exceder nas gesticulações, falar em tom elevado, sentar-se de forma displicente.

554.**DA COMUNICAÇÃO**

555. A Contratada deverá nomear preposto, que poderá ser o encarregado, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente junto ao HFA, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração de que deverá constar o nome completo, nº do CPF, nº do documento de identidade e nº do telefone, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

556. O preposto deverá apresentar-se ao Gestor de Contrato, após a assinatura do Contrato, para firmar, juntamente com os servidores designados para desempenho das atividades definidas no contrato.

557. A empresa orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

558.

Atender prontamente, sem ônus para o HFA, quaisquer exigências da fiscalização/gestão inerentes ao objeto deste instrumento.

559.**ADICIONAL DE INSALUBRIDADE**

560. De acordo com laudo técnico emitido pela Medicina do Trabalho deste Hospital das Forças Armadas, somente receberão adicional de insalubridade os funcionários que exerçam suas atividades na Farmácia Hospitalar, Serviço de Emergência e Leitos de Internação, no percentual de 20% (vinte por cento);

561.

O percentual acima foram calculados referente aos serviços de copeiragem, que desempenharam suas atividades nos andares de internação.

562.

Caso a licitante vencedora do certame discorde dos percentuais acima, ou outra área seja considerada com insalubre, o contratado terá um prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, para apresentar Laudo Técnico de Avaliação de Insalubridade e solicitar Termo Aditivo ao Contrato, com base em planilhas calculadas com os novos índices.

563.**MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO****564.****MECANISMO DE COMUNICAÇÃO****565.**

Para comunicações sobre informações relevantes do gerenciamento, acompanhamento e pagamento do contrato:

566.

Emissor: Contratante, Contratada, na figura do(s) preposto(s) e envolvidos (usuários, administrativos, etc)

567.

Forma de comunicação: através de contato telefônico ou ferramenta disponibilizada pela Contratada para tal finalidade ou por e-mail (a ser definido, quando do início do contrato).

568.**FORMA DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO DE SERVIÇO**

569. Os serviços descritos neste Termo deverão ser executados dentro dos padrões de qualidade, disponibilidade e desempenho estipulado pelo HFA, de acordo com o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) descrito em anexo.

570.

Se a Contratada não cumprir os compromissos do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) estará passível às sanções administrativas cabíveis.

571.**CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO****572.**

A recusa dos serviços poderá ocorrer por motivo de vícios de qualidade ou por não observância dos padrões definidos e adotadas pela Contratante. Em caso de recusa de qualquer serviço, o prazo efetivo para sua correção não será considerado como atendimento ou prorrogação do prazo contratual pré-definido ou do prazo acordado entre as partes para execução das ocorrências/demandas;

573. Independentemente da aceitação, a Contratada deverá garantir a qualidade do serviço prestados/peças entregue pelo prazo estabelecido nas especificações e nas condições de Garantia, obrigando-se a corrigir aquele que apresentar erro ou defeito, no prazo estabelecido pela Contratante;

574. **INÍCIO DO CONTRATO**

575. Definição dos procedimentos iniciais, com a participação do Gestor do Contrato e dos Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato, onde serão tratados:

576. Esclarecimentos de dúvidas acerca do Contrato;

577. Apresentação do Preposto, pela Contratada;

578. Apresentação da Equipe de Gestão;

579. Apresentação do Plano de Manutenção da Contratada, elaborado em conjunto com o Gestor do Contrato e pelos Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato.

580. **MONITORAMENTO DA EXECUÇÃO**

581. Conferência do quantitativo/qualitativo dos serviços e dos requisitos técnicos descritos neste Termo de Referência, visando o atesto da execução dos serviços, a cargo do Fiscal do Contrato;

582. Identificação de falta de conformidade com os termos contratuais, a cargo dos Fiscais Técnico e Requisitante do Contrato, se for o caso;

583. Verificação do atendimento aos termos contratuais a cargo do Fiscal Administrativo do Contrato;

584. Encaminhamento de indicação de sanções, glosas ou outras providências por parte do Gestor do Contrato para à Área Administrativa;

585. Confecção e assinatura do Termo de Recebimento Definitivo para fins de encaminhamento para pagamento, a cargo do Gestor e do Fiscal do Contrato.

586. **PROCEDIMENTO PARA EMISSÃO DE NOTA FISCAL**

587. Autorização para emissão de nota(s) Fiscal(s), a ser(em) encaminhada(s) ao preposto da CONTRATADA, a cargo do Gestor do Contrato;

588. Verificação das regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento, no que couber, a cargo do Fiscal Administrativo do Contrato;

589. Encaminhamento à Área Administrativa de eventuais pedidos de modificação contratual, a cargo do Gestor do Contrato;

590. Manutenção do histórico de Gerenciamento do Contrato, contendo registros formais de todas as ocorrências positivas e negativas da execução do contrato, por ordem histórica, a cargo do Gestor do Contrato;

591. Informação à Gerência de Contratos sobre todas as ocorrências de negativas da execução do contrato, a cargo do Fiscal Técnico e Gestor do Contrato.

592. O pagamento deverá considerar a realização dos serviços dentro dos critérios pré-estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) descritos no edital, a qual deverá ser comprovadas através de relatórios mensais.

593. O pagamento será efetuado pela contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura.

594. **PROCEDIMENTO PARA PAGAMENTO**

595. **Recebimento Provisório** – recebimento provisório se dará em até 10 (dez) dias corridos, após a entrega do relatório, enviado até o 5º dia útil do mês subsequente pela empresa, descrevendo, caso haja, os serviços executados no mês.

596. **Recebimento Definitivo** - Após o recebimento provisório, será verificado se está de acordo com as especificações contidas neste termo, e caso aprovado será dado o recebimento definitivo em até 10 (dez) dias corridos, procedendo com o pagamento.

597. A Nota Fiscal/Fatura para pagamento deverá estar em conformidade com as especificações constantes do Edital e seus Anexos, com os quantitativos efetivamente executados, e devidamente atestada pela equipe de gerenciamento do contrato designada para tal fim.

598. A (s) Nota (s) Fiscal (s)/Fatura (s) deverá (ao) ser emitida (s) em nome do **Hospital das Forças Armadas (UASG 112408)**, sediado(a) Setor HFA, S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900

599. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária em favor da CONTRATADA, ficando estabelecido que a ordem bancária se constituirá para o HFA, em documento hábil, comprobatório da quitação das obrigações.

600. Havendo identificação na (s) Nota (s) Fiscal (is)/Fatura (s) de cobrança indevida, o fato será informado à CONTRATADA e, a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da reapresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente corrigida e atestada pelo gestor do contrato.

601. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

602. O HFA poderá conceder um prazo para que a CONTRATADA regularize suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

603. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurarem pendências de liquidação de obrigações em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA ou inadimplência contratual.

604. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

605. Número de leitos: 203 (Ativos do HFA);

606. **TOTAL DE LEITOS DO HFA:** 300 - capacidade máxima (conforme apresentado pela Subdivisão de Hotelaria Hospitalar do HFA).

607. **ITEM 1 - CUSTO DE MÃO DE OBRA FIXA (50 Funcionários):** Mensal - conforme valor estimado na Planilha de Custos da mão de obra;

608. **ITEM 2 - CUSTO DAS REFEIÇÕES:**

609. CUSTOS DOS INSUMOS DOS CARDÁPIOS;

610. CUSTO DE MÃO DE OBRA COMPOSIÇÃO ESTIMADA (44 funcionários) : conforme Planilha de Custo da mão de obra calculada;

611. TOTAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES: 33.900 (Trinta e três mil e novecentas refeições)

612. CUSTO ESTIMADA DAS CONCESSIONÁRIAS E CUSTO DE CONSUMO DE GÁS LIQUEFEITO, conforme valor estimado pela média anual;

613. CUSTOS DAS CONCESSIONÁRIAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA (rateio); e

614. CUSTOS DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS - rateio;

615. Memorial de Cálculo dos Custos Estimados (**Observação: Os valores e quantitativos de profissionais especificados nos quadros abaixo, serviram de base para elaboração do Contrato 29/2020, iniciado em 1º de novembro de 2020 e em vigor até 31 de outubro de 2021, para execução do OBJETO:**

QUADRO RESUMO DOS CUSTOS			
TIPO	MENSAL	6 MESES	FATOR

Mão de obra (Calculado custos Indiretos)	197.298,73	1.183.792,38	0,404
Equipamentos	22.567,40	135.404,40	0,046
Insumos dos Cardápios	488.252,24	2.929.513,44	1,000
Gás Liquefeito	11.835,26	71.011,56	0,024
Custos Administrativos	183.012,30	1.098.073,80	0,375

Base de cálculo Custos Administrativos: Equipamentos, Insumos e Gás.

Custos Indiretos da mão de obra já constam na Planilha de Pessoal

TOTAL DA COMPOSIÇÃO	902.965,93	5.417.795,50	1,85
---------------------	------------	--------------	------

Memorial dos Custos Administrativos (*)

ORD	TIPO	%	VALOR MÊS	VALOR 6 MESES	Observações
1	Custos Indiretos	5,00%	26.132,75	156.796,50	
2	Lucro	10,00%	52.265,49	313.592,94	
3	Impostos	5,00%	26.132,75	156.796,50	

4	PIS (Instrução Normativa RFB nº 1.234)	1,65%	8.623,81	51.742,86	
5	COFINS (Instrução Normativa RFB nº 1.234)	7,60%	39.721,77	238.330,62	
6	Custos de Energia (Incluído os impostos)	0,00%	18.217,52	109.305,12	
7	Custo Agua e Esgoto (incluído os impostos)	0,00%	11.918,23	71.509,38	Valor Estimado últimos 12 meses
	TOTAL CUSTOS INDIRETOS (Sobre Insumos e Gás)	29,25%	183.012,30	1.098.073,92	

MEMORIAL DE CÁLCULO ESTIMADO: Os fatores da composição do custo das refeições foram definidos com base no valor mensal dos INSUMOS dos cardápios, conforme abaixo:

Mão de Obra: 197.298,73 (Planilha de cálculo) / 488.252,24 (Custos dos Insumos) = 0,404;

Equipamentos: 22.567,40 (Orçamento) / 488.252,24 (Custos dos Insumos) = 0,046;

Gás: 11.835,26 (Média de Consumo 2019) / 488.252,24 (Custos dos Insumos) = 0,024 (fixo);

Custos Administrativos = Base de Calculo (dos itens 1 ao 5): Custos dos Insumos + Custos Equipamentos + Custos Gás;

Itens 6 e 7 do memorial de custos administrativos, deverão constar com o valor integral, para composição da proposta, por serem custos estimados para pagamentos de obrigações futuras.

A cada R\$ 1,00 de Custos dos Insumos soma-se o valor do rateios dos itens que irão compor o valor da refeição / dieta.

O licitante deverá ajustar os valores a proposta apresentada, devendo considerar .

R\$ 1,85 (um real e oitenta e cinco centavos).

616. **QUANTIDADE DE REFEIÇÕES E LACTÁRIO (Coletividade Sadia e Enferma):** Estimada 33.900 refeições;

617. Os leitos, copas e Lactário estão situados em construção vertical do HFA; o HFA possui 12 andares, havendo disponibilidade de elevadores para a prestação do serviço;
618. A cozinha está situada na parte inferior do HFA, 2 (dois) andares abaixo do refeitório;
619. O refeitório da coletividade sadia não é situado no mesmo piso da cozinha, havendo necessidade de transporte das refeições, com acesso por rampa;
620. A cozinha possui ventilação natural e artificial e sistema de exaustão instalado;
621. Energia elétrica: 220 volts;
622. Telefone - para efetivação de ligações internas, a CONTRATANTE disporá de ramais necessários para comunicação com as demais Unidades e para ligações externas a CONTRATADA deverá dispor de linha ou outro sistema próprio de comunicação externa, às suas expensas;
623. Computador e impressora - a contratada deverá dispor de computadores e no mínimo uma impressora ligada e compatível com a rede da CONTRATANTE, homologada pelo responsável técnico da área de TI do HFA;
624. A contratada deverá arcar com as despesas de gás, energia elétrica, água, telefone e internet utilizadas para execução das suas atividades;
625. A empresa contratada deverá providenciar medidores correspondentes para controlar os consumos dos insumos usados, as suas expensas, sempre que tecnicamente for viável;

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

627. A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Gestor e pelos Fiscais Técnicos do contrato, colocando no processo de Serviço Eletrônico de Informações - SEI, através parte, anexando toda a documentação referente aquele mês; após a assinatura do Gestor, esse documento é enviado para; Subdivisão de Apoio Administrativo e Seção de Contratos, para conhecimento e controle, e para Seção de Orçamento e Finanças para o pagamento propriamente dito das referidas notas.
628. O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo gerente de unidade e entregue ao gestor do contrato, assinado e rubricado em todas as páginas, e conterá item específico indicando o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento;
629. O CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente à CONTRATADA o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. A CONTRATADA será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido da CONTRATANTE.
630. As grandes refeições (almoço e jantar) fornecidas para pacientes infantis, com idade até 10 anos, terão preço unitário fixado em 80% (oitenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas, de acordo com o mapa de dietas enviado pela SDN;
631. A cobrança de refeições será feita por item, constantes no APÊNDICE E, quando o paciente não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar.
632. O pagamento da(s) Nota(s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura no verso de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal do responsável pela gestão do Contrato;
633. Os comprovantes de fornecimento de refeições à coletividade sadia, somente serão aceitos pela CONTRATANTE, devidamente preenchidos, sem qualquer tipo de rasura, com nome legível dos funcionários e devidamente assinado. Além da assinatura dos funcionários que compareceram aos refeitórios para fazer o desjejum, almoço ou jantar, os comprovantes, também deverão vir com o nome legível e assinatura dos fiscais de refeitório da CONTRATANTE. Este acompanhará as distribuições de todas as refeições de funcionários nos refeitórios. A ceia deverá ser solicitada pelos chefes dos setores semanalmente ao Serviço de Aprovisionamento o

qual informará à CONTRATADA as quantidades totais. A ceia poderá ser servida nos setores/andares ou nos refeitórios, de acordo com determinação da CONTRATANTE;

634. Confeccionar, às suas expensas, depois de aprovados pela CONTRATANTE, todos os impressos necessários à apuração constante do item anterior;

635. O controle do número de refeições servidas aos pacientes será feito através do quantitativo atualizado de cada refeição, descremido no mapa de dietas fornecido diariamente pela CONTRATANTE. Serão aceitas apenas as cobranças das refeições efetivamente recebidas pelos pacientes e/ou acompanhantes, quando estes últimos receberem as refeições nos andares de internação;

636. Apresentar mensalmente, independente de solicitação da CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento de seu pessoal e recolhimento das obrigações trabalhistas. Tal apresentação dar-se-á juntamente com a fatura correspondente ao mês vencido e será condição indispensável para início do processo do pagamento em questão.

637. UNIFORMES

638. Os postos de trabalho deverão estar com vestimentas adequadas e que identifiquem os mesmos nas dependências da indicadas acima. Dessa forma a contratada deverá fornecer ANUALMENTE e sem ônus para seus funcionários, uniformes nas quantidades e descrições, conforme Apêndice M.

639. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

8. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

640. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

641. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

642. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

643. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

644. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

645. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

646. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

647. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

648. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

649. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

650. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

651. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

652. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

653. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

654. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

655. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

656. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

9. DO PAGAMENTO

657. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

658. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

659. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

660. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

661. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

662. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

663. o prazo de validade;

664. a data da emissão;

665. os dados do contrato e do órgão contratante;

- 666. o período de prestação dos serviços;
- 667. o valor a pagar; e
- 668. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

669. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

670. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 671. não produziu os resultados acordados;
- 672. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 673. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

674. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

675. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

676. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

677. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

678. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

679. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

680. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

681. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

682. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

683. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

684. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

685. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$	$I = (6/100)/ 365$	$I = 0,00016438$
		TX = Percentual da taxa anual = 6%.

686. DO PAGAMENTO PELO FATO GERADOR

687. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca do Pagamento pelo Fato Gerador a que se refere o Anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital, observado o disposto no respectivo Caderno de Logística, elaborado pela SEGES/MP.

688. Serão objeto de pagamento mensal pela Administração à contratada o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D:

689. Módulo 1: Composição da Remuneração;

690. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;

691. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diárias;

692. Submódulo 4.2: Substituto na Intrajornada;

693. Módulo 5: Insumos; e

694. Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.

695. Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais à contratada, devendo ser pagos pela Administração à contratada somente na ocorrência do seu fato gerador;

696. As verbas discriminadas na forma da alínea “b” acima somente serão liberadas nas seguintes condições:

697. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;

698. pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;
699. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;
700. pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e
701. outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.
702. A não ocorrência dos fatos geradores discriminados na alínea “b” acima não gera direito adquirido para a contratada das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas neste termo de referência e demais anexos do edital.

703. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO (REPACTUAÇÃO)

704. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado no Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto nº 9.507, de 2018, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
705. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
706. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
707. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
708. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;
709. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
710. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
711. O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
712. Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.
713. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
714. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
715. do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);

716. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;
717. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
718. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
719. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
720. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
721. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
722. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento (INPC0 ,com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

723. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

724. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

725. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

726. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

727. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.
728. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
729. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
730. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
731. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.
732. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
733. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
734. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.
735. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.
736. O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- ## 10. GARANTIA DE EXECUÇÃO
737. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
738. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
739. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
740. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.
741. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
742. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
743. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
744. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.
745. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
746. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
747. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

748. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

749. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

750. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

751. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

752. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

753. Será considerada extinta a garantia:

754. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

755. no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

756. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

757. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste TR.

758. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria.

759. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

760. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

761. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

762. inexequir total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

763. ensejar o retardamento da execução do objeto;

764. falhar ou fraudar na execução do contrato;

765. comportar-se de modo inidôneo; e

766. cometer fraude fiscal.
767. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
768. **ADVERTÊNCIA POR ESCRITO**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
769. **MULTA DE:**
770. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
771. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
772. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
773. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
774. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
775. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
776. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HFA e no âmbito do MINISTÉRIO DA DEFESA (MD), por até 2 (dois) anos.
777. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
778. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
779. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
780. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato

3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	4
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	2
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	2

6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	1
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	3
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	1
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	1

781. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
782. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
783. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
784. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
785. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
786. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
787. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
788. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
789. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
790. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
791. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
792. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

793. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
794. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

795. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
796. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
797. Valores unitários: conforme tabela de composição de preços constante no anexo I do Projeto Básico.
798. O critério de julgamento da proposta é o menor preço do item.
799. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Projeto Básico.

13. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS DE REFERÊNCIA

800. **Total Estimado da Contratação para o período de 6 meses: R\$ 7.137.595,98** (sete milhões, cento e trinta e sete mil e quinhentos e noventa e cinco reais e noventa e oito centavos).

14. NÍVEL DE SERVIÇO (SOMENTE PARA SERVIÇOS DE NATUREZA CONTINUADA)

801. Não se aplica

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 00001/112408

Fonte: 0100000000

Programa de Trabalho: 05.302.2108.20XT.0001 / 05.331.2108.212B0053

Natureza da Despesa: 339037 / 339039

Elemento de Despesa: 01 / 41

PTRES: 085877 / 137772

16. OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

802. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

803. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
804. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
805. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
806. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
807. Glosar o faturamento do fornecimento de gêneros, refeições e produtos que não obedeçam às condições estabelecidas ou que não tenham sido solicitados;
808. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
809. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
810. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
811. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
812. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
813. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
814. fiscalizar mensalmente, por amostragem, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:
815. A concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando devido;
816. O recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer irregularidade;
817. O pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato.
818. Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato.
819. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
820. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
821. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
822. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas, se for o caso;

823. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

824. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

17. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

825. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

826. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

827. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.

828. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

829. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

830. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

831. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

832. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

833. As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017:

834. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

835. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada; e

836. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

837. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

838. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso da prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

839. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.

840. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

841. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

842. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

843. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

844. Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

845. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

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

847. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

848. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

849. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

850. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

851. viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

852. viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

853. oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.
854. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
855. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
856. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;
857. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
858. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
859. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.
860. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
861. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
862. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
863. Não beneficiar-se da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;
864. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.
865. Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.
866. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
867. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
868. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.
869. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

870. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
871. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
872. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
873. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.
874. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
875. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
876. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
877. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
878. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
879. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
880. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
881. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
882. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
883. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
884. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.
885. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

886. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
887. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.
888. Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades Hospitalares, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização da Subdivisão de Nutrição e Dietética e Seção de Aprovisionamento;
889. Caso a Unidade Hospitalar não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las em local apropriado, aprovado pela CONTRATANTE, e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério da Subdivisão de Nutrição (SDN) da Unidade, definir a confecção de pequenas refeições nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência;
890. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive lactário, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;
891. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;
892. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;
893. Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
894. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;
895. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado;
896. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando- se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN realizando reparos imediatos;
897. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e/ ou lactário); Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, com a aprovação da CONTRATANTE, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
898. Deverá apresentar ao Fiscal do Contrato, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados; Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição bem como tudo que a ela disser respeito;
899. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;
900. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
901. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;

902. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, em precaução de contato, em atendimento na Hemodiálise, Oncologia e Emergência, e sempre que for detectada a sua necessidade pela Subdivisão de Nutrição (SDN) da Unidade;

903. Responsabilizar pelos filtros de água nas copas dos andares de internação para fornecimento de água aos pacientes, sendo de responsabilidade a sua manutenção;

904. A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio atualizado diariamente no quadro de avisos à entrada do refeitório. Fica a cargo da CONTRATANTE a divulgação na INTRANET.

905. Realizar controle de saúde periódico, e fornecer cópia dos laudos à CONTRATANTE (Decreto Estadual nº 52.497 de 21/10/70, Artigos 437 e 483) devendo ser complementados com:

906. Exame de laboratório Protoparasitológico

907. Coprocultura

908. Exame clínico, com ênfase para a Dermatologia;

909. Os resultados dos exames solicitados acima deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitado.

910. DA SUBCONTRATAÇÃO

911. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

912. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

913. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

914. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

915. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

916. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

917. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto

aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

918. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

919. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

920. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais.

921. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

922. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

923. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

924. no primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

925. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

926. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA; e

927. exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços.

928. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

929. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

930. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

931. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

932. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

933. entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

934. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

935. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;

936. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

937. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
938. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
939. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:
940. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
941. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
942. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
943. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
944. A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada na alínea “d” acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
945. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Civis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
946. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no subitem 17.5 acima deverão ser apresentados.
947. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).
948. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.
949. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
950. A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
951. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:
952. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):
953. Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;
954. Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;
955. O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;
956. O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
957. Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a CONTRATADA;

958. Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
959. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:
960. relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
961. CTPS dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela contratada;
962. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
963. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
964. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):
965. Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
966. Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
967. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Sicaf;
968. Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993.
969. Fiscalização diária:
970. Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.
971. Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.
972. Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho
973. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.
974. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada.
975. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.
976. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.
977. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:
978. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
979. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;

980. cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e
981. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.
982. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
983. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
984. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
985. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
986. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
987. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
988. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
989. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
990. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
991. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
992. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
993. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
994. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
995. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

996. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

997. Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

998. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

999. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da contratada.

1000. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

1001. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

19. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

APÊNDICES	DESCRÍÇÃO
APÊNDICE A	TABELA DE REFEIÇÕES E QUANTIDADES
APÊNDICE B	CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA
APÊNDICE C	CARDÁPIO ESPECIAL
APÊNDICE D	CARDÁPIO COLETIVIDADE SADIA
APÊNDICE E	DESCRÍÇÃO DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL/ENTERAL
APÊNDICE F	CARDÁPIO DAS DIETAS LÍQUIDAS

APÊNDICE G	COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)
APÊNDICE H	GRAMATURA DE GÊNEROS
APÊNDICE I	TABELA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS
APÊNDICE J	RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MOVEIS E UTENSÍLIOS
APÊNDICE K	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL
APÊNDICE L	RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE CONTRATO
APÊNDICE M	UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS

APÊNDICE A - TABELA DE REFEIÇÕES E QUANTIDADES DE SUPLEMENTOS

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES		
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)		
1	DESJEJUM	1500
2	COLAÇÃO	1500

3	ALMOÇO	1500
4	MERENDA	1500
5	JANTAR	1500
6	CEIA	1500

COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE DIRETOR

1	DESJEJUM	200
2	ALMOÇO	200

SERVIDOR DO HFA

1	DESJEJUM	5000
2	ALMOÇO	10000
3	JANTAR	2500
4	CEIA	1600

ACOMPANHANTE

	DESJEJUM	
--	----------	--

1		1600
2	ALMOÇO	1600
3	JANTAR	1600

COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)

1	DESJEJUM	100
2	COLAÇÃO	100
3	ALMOÇO	100
4	MERENDA	100
5	JANTAR	100
6	CEIA	100
TOTAL MENSAL		33900

APÊNDICE B - CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA

COLETIVIDADE ENFERMA - SUGESTÃO DE CARDÁPIO

REFEIÇÕES	BRANDA G.	BRANDA R.	LAXANTE	HPS	IRC	HPGX	DM	S/ IRRIT	CONST	PASTOSA	LIQ PAST	LIQUIDA
DESJEJUM	leite/café	leite desn/café	leite/café	leite/café	leite soja/café	leite desn/café	leite desn/café s/aç	leite/cha	leite soja/café s/aç	leite/café	leite/café	leite/café
	pão francês	pão brioche	pão francês integral	pão brioche	pão brioche	pão francês	pão francês integral	pão francês	pão francês	pão brioche	chá camomila	chá camomila
	manteiga	geleia	manteiga	manteiga s/ sal	manteiga s/ sal	geleia	geleia diet	manteiga	geleia diet	manteiga		
	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	ovo cozido	geleia	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	ovo cozido	queijo minas frescal	mingau de farinha láctea liq/coado	mingau de f. láctea liq/coado ralo
	mamão	mamão	mamão	mamão	maçã	mamão	mamão	mamão	maçã	mamão	creme de frutas	suco mamão e maçã
COLAÇÃO	suco maracujá	suco maracujá	suco melancia	suco maracujá	pêra coz	suco maracujá	pêra	suco lar lima	suco maracujá s/aç	suco maracujá	suco maracujá	suco maracujá
ALMOÇO	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua		salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	cará cozido	Opção laxante: p.chuchu e p. abóbora	purê de cará	sopa de legumes c/ carne liq/coada
	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.		purê de cará	purê cenoura	

	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	abobrinha grelhada	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	abobrinha grelhada	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	carne liq.	
opção:	bife ao molho de champignon	isca de carne ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife grelhado	carne moída ao molho	arroz liq.	
cubos frango c/ legumes	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz papa	feijão liq.	
	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	sopa de batata, batata doce e chuchu	feijão liq.		
	pudim de leite	pudim de leite light	pudim de leite	pudim de leite	uva	pudim de leite light	pudim de leite diet	pudim de leite	gelatina cereja diet	pudim de leite	pudim de leite	gelatina cereja
	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola s/aç	suco goiaba	suco goiaba s/aç	suco acerola	suco acerola	suco acerola
MERENDA	croissant queijo e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	croissant queijo e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	tapioca c/ manteiga s/sal	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	croissant queijo e ervas	pão forma c/ pasta de ricota e ervas	croissant queijo e ervas	vit banana e morango liq/coada	vit banana e morango liq/coada/rala

	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola s/aç	suco maçã	suco maçã s/aç	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola
JANTAR	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua		salada composta crua	salada composta crua	cenoura cozida		sopa creme de batata, queijo, alho poró c/ ou s/ frango liq	sopa de batata c/ alho poró, frango liq/coada
	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	mandioca coz	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	mandioca coz.	tomate assado c/ azeite e ervas	purê de beterraba e purê de mandioca	
	quiche de alho poró	alho poró coz	quiche de alho poró	quiche de alho poró	alho poró coz	alho poró coz	alho poró coz		quiche de alho poró	frango liq.	
	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado. Opção: idem sopa c/ frango	frango desfiado ao molho	arroz liq
opção:	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz papa	
goulash c/ batata	sopa creme de batata c/	sopa creme de batata c/	sopa creme de	sopa creme de batata c/	sopa creme de batata	sopa creme de batata c/	sopa creme de batata c/	sopa creme de batata c/	sopa creme de	sopa creme de	

	queijo	queijo	abobrinha c/ queijo	queijo		queijo	queijo	queijo	batata	batata c/ queijo c/ ou s/ frango		
	salada frutas	salada frutas	salada frutas lax	salada frutas	sal frutas irc	salada frutas	salada frutas	salada frutas não ácidas	salada frutas const	salada frutas	creme frutas	creme frutas ralo
	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva s/aç	suco de uva	suco de caju s/aç	suco de uva	suco de uva	suco de uva
CEIA	rabanada assada	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada	rabanada assada	mingau muc arroz c/soja s/aç	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada c/leite desn s/aç (só canela por fora)	rabanada assada	mingau muc arroz c/soja s/aç	rabanada assada	mingau cremogema c/canela liq/coado	mingau cremogema c/canela liq/coado/ralo
	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce	chá erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce s/aç	chá de erva doce	chá de erva doce s/aç	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce

APÊNDICE C - CARDÁPIO ESPECIAL

1. DESJEJUM – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV	CARDÁPIO V	

Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	
Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	
Iogurte	Iogurte	Iogurte	Iogurte	Iogurte	
Mini pão francês	Mini pão francês com gergel	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês com gergelim	
Mini pão brioche de batata	Mini pão integral	Mini pão integral	Mini pão integral	Mini pão integral	
Mini pão integral	Mini pão croissant	Mini pão australiano	Mini pão ciabatta	Mini pão careca	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	
Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	
Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	
Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	
Muçarela	Queijo minas	Salaminho	Queijo provolone	Mortadela defumada	
Peito de peru	Presunto	Queijo prato	Lombo	Muçarela	

Mini empada de frango	Mini folhado de carne seca com catupiry	Mini enroladinho de queijo e presunto	Mini esfirra de carne	Cachorro quente completo	
Mini croissant de chocolate	Bolo de milho	Bolo de banana	Bolo de chocolate com ganache	Bolo de fubá	
Kiwi e morango	Salada de frutas	Pêssego e manga	Banana prata e uva sem caroço	Pera e ameixa	
APÊNDICE C – CARDÁPIO ESPECIAL					

2. ALMOÇO – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

	CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV	CARDÁPIO V
SALADA	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas
1º PRATO	Bacalhau ao molho de camarão e alho poró	Paella de frutos do mar	Camarão internacional	Lombinho suíno com geleia de jabuticaba com cebolas caramelizadas	Filé de coxa e sobrecoxa recheado
2º PRATO	Medalhões de filé mignon com crosta de amêndoas	Bife de chorizo com manteiga de ervas	Picanha na manteiga de alho	Bife de angus com molho de ervas	Baby beef grelhado
ACOMPANHAMENTOS	Arroz a piamontese/arroz integral	Arroz com amêndoas/arroz integral	Arroz com brócolis/arroz integral	Arroz a grega/arroz integral	Arroz/arroz integral

	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
GUARNIÇÃO	Legumes a portuguesa	Batata rústica	Fettuccine ao molho Alfredo	Cuscuz marroquino	Risoto de limão siciliano
SOBREMESA	Tiramisu / salada de frutas	Taça surpresa de morango /trinca de frutas laminadas	Petit gateau com sorvete de creme /kiwi e morango	Torta de limão e merengue/ manga laminada e uva	Mini cheesecake romeu e julieta /cereja e abacaxi
BEBIDA	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta

APÊNDICE D - CARDÁPIO COLETIVIDADE SADIA

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES							
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO	
Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	Café / leite	
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	
Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa	Suco de polpa	

Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	
Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	
Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	
Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	Açúcar (sachê)	
	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	Adoçante (sachê)	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	
Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	
Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	
Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	
Blanquet de peru /queijo prato	Cachorro quente	Omelete de forno	Biscoito de queijo	Esfirra de carne	Pamonha	Cuscuz com ovo	
Maçã	Uva/mamão	Kiwi	Caqui	Banana prata	Manga	Salada de frutas	

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES							
2 - ALMOÇO – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA							
TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA	Salada de folhas: alface americana , alface crespa , rúcula	Salada de folhas: alface mimosa, alface lisa , agrião	Salada de folhas: alface frisée , alface roxa, endívia	Salada de folhas : alface romana, alface americana, acelga	Salada de folhas: alface frisée roxa, alface lisa , radiche	Mix de folhas	Salada de folhas: alface crespa, alface roxa, rúcula
	Salada de brócolis, couve-flor, cenoura e maionese	Salada de atum, feijão branco, azeitona verde, vagem	Salpicão de frango	Salada de batata , cenoura, maçã, azeitona preta, champignon e palmito	Salada de banana, passas, mel, maionese	Salada de moranga, ervilha e azeitona	Salada de maionese de legumes
	Salada de batata doce e bacon	Salada de presunto, queijo minas frescal, morango, mel, azeitona verde sem caroço, tomate seco, salsa	Salada de berinjela, tomate,pimentões coloridos, cebola, passas	Tabule	Salada de grão de bico, salsa, presunto, pimentão amarelo, ervilha em conserva	Salada de picles	Salada de batata, queijo, cebola, tomate e orégano
	Salada de tomate cereja, cebola em conserva	Salada de tomate e ovo de codorna	Salada caprese	Salada de tomate com palmito	Salada de tomate cereja e queijo parmesão	Salada de vagem tomate cereja, ovo, pimentão verde , cebola e salsa	Salada de tomate e pepino
ACOMPANHAMENTOS	Arroz à piamontese	Arroz à grega	Arroz	Arroz de forno	Arroz	Arroz	Arroz

	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO	Feijão	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão tropeiro
	Medalhão ao molho champignon	Bife à cavalo	Contra filé assado ao molho gorgonzola	Strogonoff de carne	Escalopinho ao molho rotti	Carne ao molho de champignon e queijo	Contra filé ao molho de alcaparras e limão
GUARNIÇÃO	Guarnição à francesa	Anéis de cebola empanado	Bolinho de mandioca com queijo	Chips de batata	Jardineira de legumes	Farofa rica	Legumes sauté
SOBREMESA	Pavê classic / kiwi	Cheesecake de iogurte com ganache / goiaba	Pudim de leite ninho / mamão com uvas	Panna cotta com calda de morango / pera	Torta alemã / abacaxi com raspas de limão	Sorvete com calda de chocolate / salada de frutas	Pavê de limão com doce de leite / laranja
SUCO POLPA	Pêssego	Uva	Acerola	Frutas vermelhas	Morango	Maracujá	Seriguela

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES

3 - JANTAR – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
------	---------	-------	--------	--------	-------	--------	---------

	Salada de folhas: alface lisa, alface roxa , acelga	Mix de folhas	Salada de agrião,alface roxa, chicória , manga	Salada caesar	Salada de alface roxa, alface crespa , azeite, mel, morango, queijo minas, rúcula	Salada de acelga, coentro, cebola, pepino, pimentão, amendoim , molho agridoce	Salada de folhas: alface mimosas, alface americana , rúcula
SALADA	Salada de beterraba com cheiro verde	Salada de chuchu	cenoura e petit-pois	Salada de macarrão com legumes e maionese	salpicão de legumes	Salada de feijão branco, azeitona preta, cebola	Salada de batata, milho, maçã, abacaxi, pimentão verde
	Salada de tomate e pepino	Salada de tomate cereja com cebola roxa	Salada tomate e azeitona	Salada de tomate com abobrinha	Salada de tomate e uva passas	tomate com manjericão	Salada de tomate cereja e palmito
ARROZ	Arroz à piemontese/	Arroz à grega/	Arroz /	Arroz de forno/	Arroz com brócolis/	Arroz/	Arroz com cenoura/
	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
SOPA	Creme de abóbora com gorgonzola	Sopa de lentilha	Caldo verde	Sopa de legumes	Caldo de frango	Sopa minestrone	Sopa de grão de bico
FEIJÃO	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO	Bife acebolado	Lagarto recheado ao molho especial	Polpetone de carne recheado com queijo ao molho sugo	Maminha assada com manteiga de ervas	Isca de carne chinesa	Alcatra assada	Filé recheado com queijo e presunto

	Espetinho de frango oriental	Filé de frango a espanhola	Bisteca ao molho ferrugem	Peixe ao molho de alcaparras	Frango a la kiev	Empadão de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno com ervas
GUARNIÇÃO	Rondele de queijo e presunto ao molho branco	Quiche a Lorraine	Abobrinha recheada	Escondidinho de banana da terra com queijo coalho	Purê de batata baroa com alho poró	Legumes ao forno	Penne ao alho e óleo com tomate seco
SOBREMESA	Mousse de limão/ Ameixa	Casadinho/laranja	Pavê de abacaxi com cocada /caqui	Torta gelada de mousse de maracujá /Pêra	Camafeu /banana prata	Pavê de sonho de valsa/ goiaba	Picolé/manga com morango
SUCO POLPA	Maracujá com manjericão	Graviola	Limão	Goiaba	Uva	Cupuaçu	Manga

APÊNDICE D - SERVIDORES

4 - CEIA– PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO	
Sanduíche chapeleiro	Pastel assado de palmito	Torta de queijo minas	Sanduíche de pão ciabata com frango, gorgonzola, rúcula e cebolas caramelizadas	Beirute de Carne	Sanduíche com hamburguer de sobrecoxa	Pizza portuguesa	
Suco de goiaba	Suco de	Suco de laranja com	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de caju	Coca cola (lata)	

	graviola	morango					
Abacaxi	Salada de frutas	Maçã	Manga	Melancia	Laranja pêra	Uva	

APÊNDICE E - DESCRIÇÃO DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL/ENTERAL

GÊNEROS EXTRAS - SUPLEMENTOS					
ITEM	SUPLEMENTOS	OBSERVAÇÃO / REFERÊNCIAS	UNID MED	QTDE/ MENSAL CONSUMO	QTDE/ CONSUMO 6 MESES
1	Suplemento imunomodulador (200 ml)	Impact, Cubitan, Proline	L	50	300
2	Suplemento para nefropatas (200 ml)	Novasource Ren, Nutrirenal, HD max	L	15	90
3	Suplemento para pneumopatas (125 ml)	Respifor	L	1	6
4	Suplemento para oligomérico (200 ml)	Survimed OPD Drink	L	1	6
5	Suplemento para diabéticos (200 ml)	Glucerna SR, Glucerna 1,5, Diasip	L	10	60

6	Suplemento para pacientes oncológicos (125 Ml)	Forticare	L	1	6
7	Suplemento Supl. Alimentares hipercalóricos e hiperprotéicos (125 Ml)	Nutridrink compact Protein	L	2,5	15
8	Suplemento alimentares normocalóricos e normoprotéicos (400 g)	Nutren 1,0	Kg	1,2	7,2
9	Suplemento Alimentar hipercalóricos e normoprotéicos (200 ml)	Nutridrink compact, Nutren 1,5	L	6	36
10	Suplemento alimentares isentos de lipídeos (200 ml)	Fresubin Jucy Drink	L	1	6
11	Fórmulas alimentares p/ erros inatos do metabolismo (500 g)	PKU Nutri Concentrated, MSUD	Kg	1	6
12	Suplemento para Doença de Crohn (400g)	Modulen	Kg	0,5	3
13	Suplemento para idoso (lata 350 g)	Nutren senior	L	1,5	9
ITEM	SUPLEMENTOS	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/MENSAL	CONSUMO QTDE/ CONSUMO 6 MESES
1	Complemento nutricional (Lata 400 g)	Ensure	Kg	1,2	7,2
2	Complemento nutricional infantis (Lata 350 g)	Nutren Kids	Kg	1,5	9

ITEM	MÓDULOS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ MENSAL	CONSUMO	QTDE/ CONSUMO 6 MESES
1	Módulo de fibras (260 g)	Enterfiber, Mixfiber	Kg	1,5		9
2	Probióticos (Sachê 2g)	Simfort	Kg	0,01		0,6
3	Prebióticos (250 g)	Fosvita	Kg	1		6
4	Simbióticos (Sachê 5g)	Fibermais flora	Kg	0,15		0,9
5	Modulo de proteínas (280g)	Iso Whey DCN	Kg	1,5		9
6	Modulo de proteínas hidrolisada (250 g)	NutriHWhey	Kg	0,5		3
7	Glutamina (sachê 5 g)	Resource Glutamina	Kg	0,05		0,3
8	Emulsão de lipídeos (250 g)	Calogen	Kg	1		6
9	Espessante (Sachê 1,2g)	Thicken Up Clear	Kg	0,06		0,36
ITEM	FÓRMULAS INFANTIS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ MENSAL	CONSUMO	QTDE/ CONSUMO 6 MESES
1	Para prematuros (400 g)	PRE NAN 400 G	Kg	2		12

2	Para prematuros de alto risco (Sachê 1 g)	FM 85 1GR	Kg	0,004	0,024
4	Especializadas (450 g)	ALTHERA	Kg	1,5	9
ITEM	FÓRMULAS LÁCTEAS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ MENSAL	CONSUMO QTDE/ CONSUMO 6 MESES
1	Mamadeira simples (400 g)	MUCILON	Kg	1	6
2	Mamadeira com cereais/farinhas (400 g)	MUCILON/ MULTICEREAIS	Kg	1	6

APÊNDICE F - CARDÁPIO DAS DIETAS LÍQUIDAS

DIETA LÍQUIDA DE PROVA

(200ml/horário)

6h

Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%)–200 ml (a granel)

Opção 2- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml

9h

Opção 1- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml

Opção 2- Água de coco in natura - 200 ml

12h

Opção 1- Caldo de legumes (água do cozimento: batata, cenoura e chuchu) - 200 ml + gelatina diet – 80g

15h

Opção 1 - Suco diluído ao meio e coado - 200 ml

Opção 2 - Água de coco in natura - 200 ml

18h

Opção 1- Caldo de legumes (água do cozimento: mandioca, abóbora e abobrinha) - 200 ml + gelatina diet – 80g

21h

Opção 1-Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) -200 ml – a granel

Opção 2- Água de coco in natura - 200 ml

Obs.:

1. Esta dieta (almoço e jantar) será preparada na cozinha dietética.
2. Os sucos serão claros, não irritantes e nos sabores de caju, pêssego e melão. Serão preparados com adoçante.

DIETA LÍQUIDA DE PROVA PARA BARIÁTRICA

HORÁRIOS: 6h às 21h de hora em hora

Três preparações de 50ml cada por hora

Chá de ervas diluído e coado (infusão a 5%)- 50ml

Suco diluído ao meio e coado - 50 ml

Água de coco in natura - 50 ml

Água filtrada: 9h -100ml

15h – 100ml

O paciente é orientado a ingerir 50ml a cada 20min (150ml/hora) e água nos intervalos.

Os sucos serão claros, não irritantes e nos sabores de caju, pêssego e melão. Serão preparados com adoçante.

DIETA LÍQUIDA MÍNIMA DE RESÍDUO

Desjejum:

Opção 1- Leite de soja - 250ml + suco diluído ao meio e coado (50%) - 200 ml

Opção 2: - Leite de soja - 250ml + água de coco - 200 ml

Colação:

Opção 1- Impact Imunonutrição - 250ml

Opção 2- El diet – (1/2 envelope em 100ml de água + ½ polpa frutas)

Almoço:

- Sopa de legumes (batata, cenoura e chuchu) com carne branca- liquidificada e coada - 325 ml (1 prato raso) –
- Suco diluído ao meio (50%) e coado - 200 ml

- Gelatina *diet* – 80g

Lanche:

Opção 1- El diet – (1/2 envelope em 100ml de água + ½ polpa frutas)

Opção 2- Impact Imunonutrição – 250ml -

Jantar:

- Sopa de legumes (mandioca, abóbora e abobrinha) com carne branca liquidificada e coada - 325 ml (1 prato raso)
- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml -(50%)
- Gelatina *diet* – 80g

Ceia:

Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) – 200 ml – 2 kcal + água de coco - 200 ml –

Opção 2 - Água de coco in natura - 200 ml – + suco diluído ao meio e coado -200 ml – 39,16 kcal (50%)

Obs.: 1- o almoço e jantar serão preparados na Cozinha

DIETA LÍQUIDA GELADA

CARDÁPIO PARA UM ADULTO

Desjejum:

Leite achocolatado ou vitamina (250ml)

Chá de fruta gelado (300ml)

Suco de fruta (300ml)

Colação:

Opção 1: suco mix de frutas (300ml)

Opção 2: Suplemento hiperprotéico e hipercalórico (200ml)

Almoço:

Milk Shake morango (250ml)

Água de coco (300ml)

Gelatina com suco de fruta (80g)

Merenda:

Opção 1: suco mix de frutas (300ml) + água de coco in natura (300ml)

ou Opção 2: Suplemento hiperprotéico e hipercalórico (200ml) + água de coco in natura (300ml)

Jantar:

Vitamina de fruta (250ml)

Picolé de fruta

Água de coco in natura (300ml)

Ceia:

Chá de fruta gelado (300ml)

Suco de fruta (300ml)

Iogurte (200ml)

Obs.: gelatina c/ suco de fruta.

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UMA CRIANÇA****Desjejum:**

Leite achocolatado ou vitamina (250ml)

Suco de fruta (300ml)

Colação:

Opção 1: suco mix de frutas (300ml)

Opção 2: picolé de fruta raspada + água de coco in natura (300ml)

Almoço:

Milk Shake morango (250ml)

Gelatina com suco de fruta(80g)

Merenda:

Opção 1: 250ml de leite + 4 col. medida de Suplemento Infantil

Opção 2: suplemento infantil com fibras (200ml)

Jantar:

Sorvete* (100g) –

Suco mix de frutas (300ml)

Ceia:

Iogurte (200ml)

Água de coco in natura (300ml)

*= sorvete de vários sabores, de boa qualidade e marca conhecida no mercado. Exceção: flocos e pedaços de fruta.

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UM ADULTO DM****Desjejum:**

Leite achocolatado *diet* (250ml)

Chá de erva gelado s/ aç. (300ml)

Suco de fruta s/ aç. (300ml)

Colação (lactário)*:

Suco mix de frutas s/ aç.com Suplemento para diabético (300ml)

Almoço:

Milk Shake *diet* (250ml)

Água de coco in natura (300ml)

Gelatina *diet* com suco de fruta(80g)

Merenda:

Sorvete *diet* de fruta(100g) 1 bola G

Água de coco in natura (300ml)

Jantar:

Suco mix frutas c/ aveia s/ aç.(300ml)

Sorvete *diet* de fruta1 bola G (100g)

Água de coco in natura (300ml)

Ceia (lactário)*:

Suco mix de frutas s/ aç.c/ suplemento para diabético (300ml)

Chá erva gelado s/aç. (300ml)

DIETA LÍQUIDA GELADA**CARDÁPIO PARA UMA CRIANÇA DM****Desjejum:**

Leite achocolatado *diet* (250ml)

Suco de fruta s/ aç. (300ml)

Colação (lactário)*:

Opção 1: suco mix de frutas s/ aç.com suplemento infantil sem sacarose (300ml)

Opção 2: suplemento infantil sem sacarose e com fibras (200ml) + 1 polpa de fruta (100g) ou 1 colher sopa (10g) chocolate em pó + 4 gotas de adoçante (sucralose ou stévia)

Almoço:

Milk Shake *diet* (250ml)

Gelatina *diet* c/ suco de fruta (80g)

Merenda:

Opção 1: suco mix de frutas c/ aveia s/ aç. (300ml) – sorvete *diet* de fruta (100g) 1 bola G

Opção 2 suplemento infantil sem sacarose e com fibras (200ml) +1 polpa de fruta (100g) ou 1 colher de sopa (10g) achocolatado em pó meio amargo+ 4 gotas de adoçante (sucralose ou stévia)

Jantar:

Sorvete *diet* de fruta(100g) 1 bola G

Suco mix frutas c/ aveia s/ açúcar.(300ml)

Ceia (lactário)*:

Opção 1:Suco mix de frutas s/aç. c/ suplemento infantil sem sacarose (300ml)

Opção 2: Vitamina de frutas s/ açúcar (250ml) com 3 col. medida (26g) de suplemento infantil sem sacarose + água de coco in natura (200ml)

APÊNDICE G - COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)

ITEM	ALIMENTO	MED	QTDE
1	ABACATE (KG)	Kg	150
2	ABACAXI (KG)	Kg	25
3	ACHOCOLATADO LIGHT TETRA PAK (200ML)	UND	100
4	ACHOCOLATADO PÓ (KG)	Kg	2
5	ACHOCOLATADO TETRA PAK (200ML)	UND	300
6	ACHOCOLATADO TETRA PAK ZERO LACTOSE (200ML)	UND	200
7	ACHOCOLATADO ZERO AÇÚCAR (KG)	Kg	1
8	AÇÚCAR (SACHÊ)	UND	250
9	AÇÚCAR CRISTAL (KG)	Kg	310
10	AÇÚCAR REFINADO (KG)	Kg	20

11	ADOÇANTE EM PÓ A BASE STEVIOSIDEO/XILITOL (SACHE)	UND	200
12	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE STEVIOSIDEO/SUCRALOSE (MÍNIMO 80 ML)	UND	50
13	ÁGUA DE COCO (LT)	LT	100
14	ÁGUA DE COCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	50
15	ÁGUA MINERAL C/ GÁS (L)	LT	2000
16	ÁGUA MINERAL S/ GÁS (L)	LT	7000
17	AMEIXA IN NATURA (KG)	Kg	25
18	AMEIXA SECA (KG)	Kg	1
19	AMENDOIM (KG)	Kg	1
20	AMIDO DE MILHO (KG)	Kg	1
21	ANTEPASTOS (KG)	Kg	5
22	AVEIA (KG)	Kg	2
23	AZEITE (SACHÊ 8ml)	UND	30
24	AZEITONA RECHEADA (KG)	Kg	2

25	BANANA (KG)	Kg	400
26	BARRINHA DE CEREAL (UND 22g)	UND	30
27	BARRINHA DE CEREAL DIET/LIGHT (UND 22g)	UND	10
28	BISCOITO AMANTEIGADO (KG)	Kg	20
29	BISCOITO AMANTEIGADO (SACHÊ até 12g)	UND	50
30	BISCOITO DE POLVILHO DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	10
31	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) (KG)	Kg	40
32	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) sachê 40g	UND	50
33	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA)-Kg	Kg	50
34	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA) sachê de 9g	UND	400
35	BISCOITO DOCE (TIPO WAFFER) Kg	Kg	100
36	BISCOITO DOCE (TIPO WAFFER) SACHÊ DE 20 a 30g	UND	800
37	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-SACHÊ DE 12,5g	UND	400

38	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-Kg	Kg	40
39	BISCOITO FOLHADO-COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	30
40	BISCOITO INTEGRAL DOCE Kg	Kg	30
41	BISCOITO INTEGRAL DOCE-SACHÊ 11,5g	UND	100
42	BISCOITO INTEGRAL SALGADO (KG)	KG	40
43	BISCOITO INTEGRAL SALGADO SACHÊ DE 21g	UND	100
44	BISCOITO PAULISTA Kg	Kg	2
45	BISCOITO RECHEADO Kg	Kg	40
46	BISCOITO RECHEADO (SACHÊ 30g)	UND	800
47	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVÍSSIMO, SALTY, SNACK (400g) KG	Kg	80
48	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVÍSSIMO, SALTY, SNACK) 9,5g	UND	400
49	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ200g) Kg	Kg	1
50	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ30g)	UND	50
51	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO PREÇO EM Kg	Kg	1

52	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO SACHE DE 30g	UND	50
53	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE (KG)	Kg	1
54	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE-SACHÊ DE 30g	UND	50
55	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO (KG)	Kg	1
56	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO-SACHE DE 30g	UND	50
57	BLANQUET DE PERU (KG)	Kg	10
58	BOLO COM COBERTURA (KG)	Kg	80
59	BOLO CONFEITADO PARA EVENTOS (KG)	Kg	10
60	BOLO INTEGRAL (KG)	Kg	5
61	BOLO SIMPLES (KG)	Kg	80
62	BRIGADEIRO, MOUSSE (LATA 2,57KG) COLOCAR PREÇO DO Kg	Kg	10
63	BROA DE MILHO (50G)	UND	50
64	CACHORRO QUENTE PRONTO (no pão 50g)	UND	500

65	CAFÉ (KG)	Kg	400
66	CAFÉ C/ LEITE C/ OU S/ AÇÚCAR(LT)	LT	5
67	CAFÉ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	4000
68	CALDO DE LEGUMES PRONTO (LT)	LT	80
69	CANELA (KG)	KG	0,2
70	CANJICA PRONTA (PORÇÃO 200G)	UND	50
71	CANUDO FLEXÍVEL PARA ÁGUA UND	UND	30
72	CAQUI (KG)	Kg	5
73	CASTANHA DE CAJU (KG)	Kg	1
74	CASTANHA DO BRASIL (KG)	Kg	1
75	CHÁ (Cx c/10 SACHÊS) COLOCAR	UND	4000
76	CHÁ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	200
77	CHOCOLATE QUENTE/ACHOCOLATADO (LT)	LT	100
78	COALHADA (140G)	UND	50

79	COALHADA DESNATADA (140G)	UND	20
80	COALHADA LIGHT (140G)	UND	20
81	COALHADA ZERO LACTOSE (140G)	UND	20
82	COCO VERDE (Kg)	Kg	20
83	COPO DESCARTAVEL 50 ML UND	UND	200
84	COPO DESCARTAVEL 200 ML UND	UND	200
85	COPO DESCARTAVEL DE 300 ML UND	UND	200
86	COPO DESCARTAVEL DE 500 ML-UND	UND	200
87	COQUETEL LAXANTE (AVEIA, LARANJA, MAMÃO, AMEIXA SECA)(LT)	LT	2
88	CREAM CHEESE LIGHT (POTE 300g) COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	2
89	CREAM CHEESE NORMAL (SACHÊ 18g)	UND	200
90	CURAU PRONTO (PORÇÃO 200g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60
91	CUSCUZ PRONTO (PORÇÃO 130g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60

92	CREPIOCA PRONTA (PORÇÃO DE 100g) COTAR PRODUTO PRONTO	UND	60
93	DAMASCO (KG)	Kg	1
94	EMPADÃO (KG)	KG	5
95	FAROFA (KG)	Kg	5
96	FIGADO BOVINO PRONTO (PORÇÃO 120G)	UND	10
97	FILTRO PARA CAFÉ (REFIL) (CX COM 30 UND)	UND	1200
98	FRUTA DO CONDE (KG)	Kg	5
99	FRUTAS SECAS (KG)	Kg	2
100	GELATINA NORMAL PRONTA (100g)	UND	50
101	GELATINA COM SUCO DE FRUTAS PRONTA (100g)	UND	20
102	GELATINA LIGHT OU DIET PRONTA-COTAR PRODUTO PRONTO (100g)	UND	400
103	GELÉIA (KG)	Kg	1
104	GELÉIA (SACHÉ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	100
105	GELÉIA DIET (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	50

106	GELO (KG)	Kg	2
107	GOIABA (KG)	Kg	20
108	GRANOLA (KG)	Kg	3
109	GRANOLA DIET/LIGHT (KG)	KG	1
110	GUARDANAPO 24X22 CM (PCT C/ 50)	UND	10
111	IOGURTE DE SOJA (170 A 180G)	UND	60
112	IOGURTE LIGHT E DIET (170 A 180 G)	UND	700
113	IOGURTE NATURAL (170 A 180 G)	UND	60
114	IOGURTE NATURAL DESNATADO (170 A 180 G)	UND	60
115	IOGURTE POLPA (170 A 180 G)	UND	6000
116	IOGURTE ZERO LACTOSE (170 A 180G)	UND	120
117	KIWI (KG)	Kg	10
118	LARANJA PERA (KG)	Kg	35

119	LARANJA LIMA (KG)	Kg	2
120	LEITE AROMATIZADO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	120
121	VITAMINA DE FRUTAS (L)	LT	30
122	LEITE CONDENSADO (KG)	Kg	1
123	LEITE DE SOJA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5
124	LEITE DESNATADO C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5
125	LEITE DESNATADO PÓ (KG)	Kg	5
126	LEITE INTEGRAL PÓ (KG)	Kg	50
127	LEITE FERMENTADO (80g)	UND	10
128	LEITE INTEGRAL C/ OU S/ AÇUCAR (LT)	LT	3000
129	LEITE SEM LACTOSE (L)	LT	2
130	LIMÃO(KG)	KG	2
131	MAÇÃ (KG)	Kg	115
132	MAÇÃ VERDE	Kg	1

133	MACARRAO SEM GLUTEN PRONTO 100G	UND	30
134	MAMÃO FORMOSA (KG)	Kg	180
135	MAMÃO PAPAIA (KG)	Kg	10
136	MANGA (KG)	Kg	50
137	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (KG)	Kg	1
138	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	800
139	MARACUJÁ (KG)	Kg	5
140	MARGARINA C/ E S/ SAL (KG)	Kg	1
141	MARGARINA C/ E S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	20
142	MEL - TIPO KARO-LITRO	LT	1
143	MEL LITRO	LITRO	100
144	MELANCIA (KG)	Kg	450
145	MELÃO(KG)	Kg	130

146	MILK SHAKE (L)	LT	2
147	MINGAU COM LEITE E DIFERENTES FARINHAS/CEREALIS (L)	LT	110
148	MINI BRIOCHE (25G)	Kg	10
149	MINI CACHORRO QUENTE (PÃO 25g)	UND	500
150	MINI PÃO CARECA (25G)	Kg	10
151	MINI PÃO FRANCÊS (25G)	Kg	10
152	MINI PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (25G)	Kg	10
153	MINI PÃO SIRIO	Kg	10
154	MINI PIZZA PRONTA (90g RECHEIOS DIVERSOS)	UND	500
155	MINI SANDUÍCHE (PÃO 25g)	UND	1000
156	MOLHO PARA SALADA (SACHÊ10g)	UND	50
157	MORANGO (KG)	Kg	10
158	MORTADELA DEFUMADA (Kg)	Kg	5
159	NECTARINA (KG)	Kg	3

160	NESTON Kg	Kg	1
161	NOZES (KG)	Kg	1
162	OMELETE RECHEADO (QUEIJO/LEGUMES/CEBOLA, PRESUNTO) (110g)	UND	50
163	OVO CODORNA COZIDO COLOCAR PREÇO DA UND	UND	50
164	OVO COZIDO (UND)	UND	100
165	OVO FRITO (UND)	UND	50
166	PALETAS UND	UND	200
167	PALITO DE DENTE PREÇO DA UND	UND	330
168	PÃO CARECA E FRANCÊS (50G)	KG	120
169	PÃO AUSTRALIANO (KG)	Kg	10
170	PÃO BRIOCHE (50g)	UND	180
171	PÃO BRIOCHE INTEGRAL (50g)	UND	20
172	PÃO CIABATA (KG)	Kg	10

173	PÃO DE BATATA, ABÓBORA, BETERRABA, CENOURA (KG)	Kg	10
174	PÃO DE FORMA (KG)	Kg	55
175	PÃO DE FORMA INTEGRAL	Kg	10
176	PÃO DE FORMA MULTI GRÃOS	Kg	5
177	PÃO DE HAMBURGUER (50g)	UND	30
178	PÃO DE QUEIJO (KG)	Kg	250
179	PÃO DE QUEIJO GOURMET (KG)	Kg	50
180	PÃO DOCE	Kg	1
181	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (50g)	UND	100
182	PÃO FRANCÊS INTEGRAL (KG)	Kg	100
183	PÃO SEM GLUTEN (KG)	Kg	1
184	PÃO SÍRIO (KG)	Kg	5
185	PAPA DE FRUTA (KG)	Kg	70
186	PATÊS, PASTAS (KG)	Kg	15

187	PEITO DE PERU DEFUMADO (KG)	Kg	5
188	PERA (KG)	Kg	50
189	PESSEGO (KG)	Kg	5
190	PETIT FOUR DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	3
191	PICOLÉ (UND)	UND	10
192	POKAN (KG)	Kg	8
193	PORÇÃO DE SALADA-(100g)	UND	250
194	PRESUNTO (KG)	Kg	40
195	PORÇÃO EXTRA CARBOIDRATO PRONTO (100G)	UND	50
196	PORÇÃO EXTRA DE PROTEÍNA PRONTA(120G)	UND	50
197	PRATO DESCARTÁVEL(18 cm)	UND	100
198	PRESUNTO DE PERU (KG)	Kg	2
199	PUDIM (KG)	Kg	5

200	PUDIM DIET (KG)	Kg	5
201	QUEIJO CHEDDAR	Kg	2
202	QUEIJO COTTAGE (SACHÊ400G)	Kg	1
203	QUEIJO EMMENTAL (KG)	Kg	5
204	QUEIJO GORGONZOLA (KG)	Kg	5
205	QUEIJO GOUDA (KG)	Kg	5
206	QUEIJO MINAS (KG)	Kg	5
207	QUEIJO MINAS FRESCAL (KG)	Kg	2
208	QUEIJO MUSSARELA (KG)	Kg	35
209	QUEIJO PARMESÃO (KG)	Kg	5
210	QUEIJO PRATO (KG)	Kg	10
211	QUEIJO PROCESSADO (20g)	UND	2500
212	QUEIJO PROVOLONE (KG)	Kg	5
213	QUEIJO RICOTA (KG)	Kg	1

214	RABANADA LIGHT (KG)	Kg	1
215	RABANADA NORMAL (KG)	Kg	1
216	RABANADA DIET (KG)	Kg	1
217	REFEIÇÃO SEM SUCO E SEM SOBREMESA (UND)	UND	50
218	REFRIGERANTE (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	150
219	REFRIGERANTE (LATA 350ml)	UND	50
220	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	5
221	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (LATA 350ml)	UND	10
222	REQUEIJÃO (KG)	Kg	2
223	REQUEIJÃO (SACHÊ 18G)	UND	300
224	REQUEIJÃO LIGHT (KG)	Kg	1
225	SACO PARA TALHER (UND) COLOCAR PREÇO DA UND	UND	100
226	SALADA DE FRUTAS (KG)	Kg	80

227	SALGADO RECHEIOS DIVERSOS (UND DE 100G)	UND	300
228	SALGADOS ASSADOS (KG)	Kg	10
229	SALGADOS FOLHADOS (KG)	Kg	10
230	SALGADOS FRITOS (KG)	Kg	10
231	SANDUÍCHE (UND)	UND	7000
232	SANDUÍCHE NATURAL NO PÃO INTEGRAL S/ CASCA(UND)	UND	100
233	SOBREMESA PACIENTE (PUDIM) (UND)	UND	10
234	SOPA DE DIFERENTES SABORES C/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	100
235	SOPA DE DIFERENTES SABORES S/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	2
236	SORVETE DE DIFERENTES SABORES (1,5 L)	LT	5
237	SUCO DE FRUTAS C/ VEGETAIS C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	1
238	SUCO LATA (335 ML)	UND	200
239	SUCO LATA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (335 ML)	UND	30
240	SUCO NATURAL C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	2000

241	SUCO POLPA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	6000
242	SUCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	2000
243	SUCRILHOS (KG)	Kg	1
244	TALHERES DESCARTÁVEIS (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100
245	TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100
246	TAPIOCA COM RECHEIO COM MANTEIGA (150G)	UND	100
247	TAPIOCA SEM RECHEIO COM MANTEIGA (100G)	UND	100
248	TORRADA (KG)	Kg	1
249	TORRADA (SACHE 15g)	UND	50
250	TORRADA INTEGRAL (KG)	Kg	1
251	TORRADA INTEGRAL (SACHE 15g)	UND	100
252	UVA (KG)	Kg	60
253	VINAGRE (SACHE 4ML)	UND	20

254	SUCO POLPA DE FRUTA DIVERSOS	KG	1000
255	PORÇÃO EXTRA DE LEGUMES (100G)	Kg	50
256	BISCOITO DE QUEIJO (KG)	Kg	50
257	OMELETE SIMPLES (UND)	UND	50
258	LEITE ACHOCOLATADO PRONTO	LT	5
259	REFEIÇÃO SEM SUCO E SEM SOBREMESA (DIETA LÍQUIDA OU LÍQUIDA GROSSA)	UND	50

APÊNDICE H - GRAMATURA DE GÊNEROS

GRAMATURA DE GÊNEROS	
1- GRAMATURA MÍNIMA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONFECÇÃO DOS CARDÁPIOS DESCritos NOS APENDICES B,C E D	
COLETIVIDADE SADIA	
DESJEJUM	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA

Café em infusão (pó 8%)	100ml
Leite pasteurizado (integral ,desnatado ou semi-desnatado)	200ml
Açúcar (sachê)	2 und
Adoçante (sachê)	2 und
Chocolate em pó sachê	10g
Pão francês, doce, integral, careca	100g
Iogurte polpa	100 g
Bolo ou mini bolo COM ou SEM cobertura	100 g
Manteiga com e sem sal (sachê)	20g
Mel (sachê)	15g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Ovos mexidos (com ou sem bacon/salsa) ou cozidos ou omelete de forno ou omelete recheado	100g
Suco polpa - pronto	300ml

Frios (peito de peru defumado, mortadela, blanquet e presunto)	50g
Queijos (queijo prato, muçarela, queijo minas, minas frescal, ricota)	50 g
Requeijão normal ou cream cheese (sachê)	18g
Mingau de farinha farinhas variadas, canjica, curau -pronto	200 g
Geléia de frutas (sachê)	15g
Pão de queijo OU biscoito de queijo	80g
Molho de cachorro quente	100 g
Cuscuz com calabresa OU ovo mexido	180g
Enroladinho de queijo e/ou presunto, bauru de forno, tortas salgadas, salgados assados diversos, enroladinho de salsicha	180 g
Tapioca (com recheio de frios OU carne seca OU carne de sol)	150 g
Granola	50 g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50 g
Coalhada – 130 a 170g	1 und

Salada de frutas – pronta	200 g
Pamonha (doce ou salgada) com ou sem recheio	180g
ALMOÇO E JANTAR	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Arroz tipo extra I – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, carioquinha) - preparado	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados OU purês OU suflês)	120g
Vegetal A folhosos para salada - preparado	50 g
Vegetal A, B e C para salada - preparado	60g
Carne bovina com osso	300g
Carne bovina sem osso	160g
Iscas ou brochete misto (carne bovina, frango, calabresa) ou preparadas com legumes (tipo isca chinesa, frango xadrez, goulash)	180 g

Ave com osso	220g
Ave sem osso	160g
Carne suína c/ osso - preparado	300g
Carne suína s/ osso - preparado	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Strogonoff - preparado	180g
Feijoada - preparada	260g
Lingüiça de porco ou frango - preparada	160 g
Panqueca - pronta	200 g
Torta de legumes, cebola - pronta	150g
Quiches recheios diversos- pronta	150g
Empadão – pronto	180g

Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofas - prontas	60g
Polenta - pronta	100g
Pirão – pronto	150g
Nhoque – pronto	100g
Lasanha – pronta	200g
Sopa de hortaliças A e B e/ou C, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ cereal, leguminosa, c/ ou s/ carne bovina ou de ave – pronta	300ml
Sopa de leguminosas c/ carne bovina ou de ave c/ ou s/ massas – pronta	300ml
Pudim, quindim, manjar, pavê, sagu com ou sem creme, bombom aberto, gelado de frutas, banana merengue - pronto	120g
Mousse, flan	100 g
Gelatina – pronta	100 g
Salada de frutas - pronta	200g
Tortas, rocambole – pronta	120 g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g

Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Doces em compota sem calda - pronto	100g
Doces em pasta, brigadeiro de colher, cocada mole - pronto	80g
Cajuzinho, brigadeiro, beijinho, cocada de corte, bomba. churros, palha italiana - pronto	80g
Tartelete de frutas, panqueca recheada com doce – prontos	120g
Doces folhados	90g
Bolo confeitado	120 g
Sorvete	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Leite caramelizado	50ml
Café em infusão	50 ml
Açúcar sachê	2 und
Adoçante sachê	2 und

Arroz carreteiro	300 gr
Galinha	300 gr
CEIA	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Sanduíche com diversos tipos de recheios e pães	200g
Salgado assado (pastel, esfirra, enroladinho), pão pizza, croissant recheado, tortas diversas	180 g
Salgado frito	180 g
Pizza brotinho – pronta	200 g
Rosca doce – pronta	100g
Caldos diversos	500 ml
Bolo simples ou mini bolo com ou sem cobertura - pronto	120 g
Empada, quiche, torta - pronta	180g
Wrapp, crepe,tapioca com recheios diversos	180 g

Suco polpa	300ml
Refrigerante (lata)	350ml
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Achocolatado (tetra-pack)	200ml
Suco (lata)	335ml
Iogurte	170g
Pão de queijo OU biscoito de queijo	150g
Granola	50 g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50 g
Açúcar (sachê)	02 unidades
Torradas	50g

COLETIVIDADE ENFERMA

DESJEJUM

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GRAMATURA

Café em infusão (pó 8%)

100ml

Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite pasteurizado semi desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU leite em pó semi desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose

200ml

Açúcar (sachê)

02 unidades

Adoçante (sachê)

02 unidades

Achocolatado (sachê)

10 g

Pão doce OU pão francês OU pão brioche OU pão brioche integral OU pão francês integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca OU pão sovado OU pão sem glúten

50g

Salada de frutas pronta

200 g

Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte a base de soja OU iogurte sem lactose

170g

Iogurte natural integral ou desnatado

170g

Bolo simples ou mini bolo - pronto

100g

Manteiga com ou sem sal (sachê)	10g
Margarina com ou sem sal (sachê)	10g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	120g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Blanquet de peru, peito de peru, presunto de peru	50g
Queijo prato, mussarela, queijo minas, minas frescal e ricota	50g
Cream cheese normal ou light (sachê)	18g
Requeijão normal/light (sachê)	18g
Ovos cozidos, frito ou mexidos	50g
Omelete (recheios diversos) ou omelete de forno	100 g
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml
Coalhada integral ou desnatada ou light ou zero lactose - 130 a 170g	01 und

Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite pasteurizado semi desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semi desnatado fórmula à base de soja com açúcar ou adoçante artificial	200 ml
Biscoito doce OU biscoito de leite OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral OU cracker (sachê)	40g
Biscoito de polvilho OU peta	40g
Biscoito waffer OU biscoito recheado	40g
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g
Creme de frutas	200g
Geléia de frutas (sachê)	15g
Granola	50g
Castanha de caju Ou castanha-do-pará OU nozes OU amêndoas	20g
Frutas secas (ameixa, damasco, etc)	30g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50g
Chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Aveia	20g

Canjica	200g
Curau	200g
Tapioca (sem recheio, COM OU SEM manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
ALMOÇO E JANTAR	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Arroz tipo extra I ou integral – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, carioquinha) - preparado	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados OU purês OU suflês)	120g
Vegetal A folhosos para salada - preparado	50g
Salada com vegetal A e vegetal B com ou sem vegetal C, com ou sem tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	60
Vegetal A, B e C cremes e purês para acompanhamento das dietas pastosas e líquidas pastosas- preparado	60g

Carne bovina sem osso	160g
Carne bovina ou ave preparada com vegetais (tipo isca chinesa, frango xadrez, goulash) - preparado	180g
Ave com osso	220
Ave sem osso	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Panqueca – pronta	200g
Torta ou quiches com recheios diversos para guanição – pronta	150g
Empadão – pronto	180g
Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofa - pronta	60g
Pirão – pronto	150g
Nhoque – pronto	100g

Creme de frutas	200g
Lasanha – pronta	200g
Sopa de hortaliças A e B e/ou C, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ cereal, leguminosa, c/ ou s/ carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) – pronta (servida como prato único em substituição ao jantar)	500ml
Sopa de leguminosas c/ carne bovina ou de ave c/ ou s/ massas - pronta (servida como prato único em substituição ao jantar)	500ml
Sopa (descrições acima) servidas com o jantar do paciente em substituição ao feijão	150 ml
Pudim, quindim, manjar, pavê, bombom aberto de uvas, gelado de frutas, - pronto (normal, light e diet)	120 g
Mousse, flan	100 g
Gelatina (normal e diet)	100g
Bomba, tartaleti, panqueca recheada – pronta	120g
Tortas, rocambole - pronta	100g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Salada de frutas - pronta	200g

Doces em compota sem calda - pronto	100g
Doces em pasta, brigadeiro de colher, cocada mole - pronto	80g
Cajuzinho, brigadeiro, beijinho, cocada de corte, palha italiana, bomba - pronto	80g
Sorvete	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Sal - sachê	1g
Molhos diversos para salada - sachê	18g
Azeite extra virgem - sachê	8ml
Vinagre - sachê	8ml
Água (copo)	200ml
A) COLAÇÃO, LANCHE E CEIA	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Suco polpa	300ml

Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Salada de frutas – pronta	200g
Açúcar (sachê)	02 unidades
Adoçante (sachê)	02 unidades
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite pasteurizado semi desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU leite em pó semi desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose	200ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200ml
Coalhada integral ou desnatada ou light ou zero lactose - 130 a 170g	01 und
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte a base de soja OU iogurte sem lactose	170g
Iogurte natural integral ou desnatado	170g
Bolo simples ou mini bolo – pronto	100g
Manteiga com ou sem sal (sachê)	10g

Margarina com e sem sal (sachê)	10g
Salada de frutas	200g
Coquetel de frutas	300ml
Geléia de frutas (sachê)	15g
Blanquet de peru, peito de peru, presunto de peru	50g
Queijo prato, muçarela, minas minas frescal e ricota	50g
Cream cheese normal ou light (sachê)	18g
Requeijão normal ou light (sachê)	18g
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite pasteurizado semi desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semi desnatado fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200 ml
Pão doce OU pão francês OU pão brioche OU pão brioche integral OU pão francês integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca OU pão sovado OU pão sem glúten	50g
Biscoito doce OU biscoito de leite OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral OU cracker (sachê)	40g
Biscoito de polvilho OU peta	40g

Biscoito waffer OU biscoito recheado	40g
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g
Suco de fruta (tetra-pack)	200ml
Pão de queijo ou biscoito de queijo	80g
Tapioca (sem recheio, com manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
Rabanada normal, light ou diet	50g
Cuscuz	130g
Chocolate quente	200 ml
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50g
Mel (sachê)	15g
Chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Aveia	50g

Creme de frutas	200g
Canjica	200g
Curau	200g
Broa de milho, cavaca, sequilho, biscoito de aveia c/ castanha, biscoito amanteigado de laranja	80g
Salgado assado, pão pizza, croissant - pronto	150 g
Tapioca (sem recheio, COM OU SEM manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
Crepioca	100g

APÊNDICE I - TABELA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS (MEDIÇÃO DE RESULTADOS)

COLETIVIDADE SADIA	PERCENTUAL DE DESCONTO
GÊNEROS DESJEJUM (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	
CAFÉ	10%
LEITE	10%

PÃO	20%
REQUEIJÃO, MANTEIGA, GELÉIA, CHOCOLATE, ADOÇANTE, AÇUCAR	10%
PROTEÍNA	30%
FRUTA	10%
SUCO	10%
FALTA DE TALHERES OU LOUÇAS	5%
GÊNEROS ALMOÇO E JANTAR	PERCENTUAL DE DESCONTO
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	30%
GÊNEROS ALMOÇO E JANTAR (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
GUARNIÇÃO	25%
ACOMPANHAMENTOS (ARROZ, FEIJÃO, SOPA)	10%

SALADAS	5%
SOBREMESAS OU FRUTAS	10%
SUCO	5%
MOLHOS PARA SALADA, AZEITE, VINAGRE, SHOYO, PALITO, FARINHA DE MANDIOCA, LINHAÇA	2%
CAFÉ E/OU LEITE CARAMELIZADO	3%
FALTA DE TALHERES OU LOUÇAS	5%
GÊNEROS CEIA SERVIDOR (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
SALGADO	50%
SUCO OU REFRIGERANTE	25%
FRUTA	25%
FALTA DE DESCARTÁVEIS	2%
EVENTOS	PERCENTUAL DE

	DESCONTO
ATRASO NA ENTREGA DE 15 A 30 MINUTOS	30%
ATRASO NA ENTREGA DE 30 A 40 MINUTOS	50%
ATRASO NA ENTREGA SUPERIOR A 40 MINUTOS	60%
INCONFORMIDADES NO CARDÁPIO (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE GÊNEROS)	30%
INCONFORMIDADES E/OU FALTA DE UTENSÍLIOS	10%

Obs: Os referidos descontos serão feitos com base no número de refeições atingidas pelos gêneros faltantes ou pelo atraso no período.

No refeitório, estas refeições serão mensuradas pelo número de comensais que tiverem acesso ao refeitório no período, conforme registro das catracas eletrônicas existentes nos mesmos, pela fiscalização da Seção de Aprovisionamento e/ou conforme registro realizado pelo Fiscal do Refeitório.

Nos eventos, os descontos serão mensurados pela fiscalização da Seção de Aprovisionamento e/ou pelo setor responsável pela solicitação do evento.

APÊNDICE I - TABELA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS

COLETIVIDADE ENFERMA	PERCENTUAL DE DESCONTO
GÊNEROS DESJEJUM (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
CAFÉ, CHÁ	10%

LEITE	10%
PÃO	20%
MANTEIGA, GELÉIA, ADOÇANTE, AÇUCAR	10%
PROTEÍNA	30%
FRUTA, CREME DE FRUTAS, VITAMINAS	10%
SUCO	10%
GÊNEROS COLAÇÃO (INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
SUCO, FRUTA, IOGURTE, VITAMINA DE FRUTAS	50%
GÊNEROS ALMOÇO E JANTAR (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
PROTEÍNA	40%
GUARNIÇÃO	25%
ACOMPANHAMENTOS (ARROZ, FEIJÃO, PURÊS, SOPA)	10%
SALADAS	5%
SOBREMESAS	10%

SUCO	5%
MOLHOS PARA SALADA, AZEITE, VINAGRE, SAL, PALITO	2%
CAFÉ E/OU LEITE CARAMELIZADO	3%
GÊNEROS MERENDA E CEIA(FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
SÓLIDOS	50%
LÍQUIDOS	50%
GÊNEROS LANCHES CLÍNICAS (FALTA, INADEQUAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	PERCENTUAL DE DESCONTO
QUALQUER ITEM	40%
CLÍNICAS, EMERGÊNCIA E ANDARES DE INTERNAÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO
ATRASO NA ENTREGA DE 15 A 30 MINUTOS	30%
ATRASO NA ENTREGA DE 30 A 40 MINUTOS	50%
ATRASO NA ENTREGA SUPERIOR A 40 MINUTOS	100%
Obs: Os referidos descontos serão feitos com base no número de refeições atingidas pelos gêneros faltantes ou pelo atraso no período.	

No andares de internação, estas refeições serão mensuradas pelo número de pacientes e acompanhantes em cada andar de internação, conforme registro dos relatórios da SDN e/ou da Seção de Aprovisionamento.

Nas clínicas e emergência, os descontos serão mensurados pelos relatórios de fiscalização da Subdivisão de Nutrição (SDN).

APÊNDICE J - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MOVEIS E UTENSÍLIOS

MATERIAIS QUE SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATANTE

1. Relação carga do depósito de materiais descartáveis:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço galvanizado, 8 prateleiras (Mdd 2,40 x 0,92 x 0,44)	2
2	Suporte em aço inox para mangueira	1
3	Tanque inox suspenso estriado	1

2. Relação carga do depósito de materiais limpeza:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Prateleira inox com 3 seções quadradas, estrutura tubular (Mdd 2,0 x 0,60 x 1,48)	1
2	Estante em aço inox, gradiada, (Mdd 1,0 x 0,50 x 1,65)	1

3. Relação carga da área de recebimento de materiais:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão inox, 1 cuba, 6 pés fixos, 1 prateleira gradeada inferior, (Mdd 1,55 x 0,70 x 0,90)	1
2	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
3	Extintor de incêndio, tipo pó químico, 6 kg	2
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
5	Prateleira lisa, inox, suspensa (Mdd 1,05 x 35)	1

4. Relação carga da seção de planejamento:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Aparelho de ar condicionado, tipo janela, , 7.500 BTU, Springer	1
2	Cadeira giratória almofadada, com encosto braços em lona preta	3
3	Mesa com tampo madeira com estrutura galvanizada, 2 gavetas (Mdd 1,20 x 0,70 x 0,75)	1
4	Mesa de madeira com 6 gavetas Md: 160x80x73	1
5	Armário de madeira com duas portas Md: 1,98x90x48	1

5. Relação carga da área de lavajem de caixas:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Suporte em aço inox para mangueira	1
2	Tanque em estrutura inox tubular, (Mdd 1,55 x 0,70 x 1,0)	1

6. Relação carga da área de estoque:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Armário em aço galvanizado, 2 portas (Mdd 0,90 x 0,45 x 2,0) - Setor de limpeza	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	17
2	Estante em chapa galvanizada quadrada, com 6 pés fixos, com 3 Seções (Mdd 2,0 x 0,60 x 2,06)	1
3	Estante em chapa galvanizada quadrada, com 6 pés fixos, com 5 Seções (Mdd 2,0 x 0,60 x 2,06)	3
4	Prateleira lisa, suspensa, em aço inox (Mdd 1,30 x 0,35)	2
5	Armário em madeira, 2 portas, revestido em fórmica (Mdd 1,10 x 0,60 x 2,05)	1
6	Estante inox 4 seções Mdd: 92x40x1,50	2
7	Mesa em estrutura em inox tubular com tampo em fórmica com 4 pés com uma gaveta central Mdd: 1,60x60x75	1
8	Mesa em estrutura em inox tubular com tampo em fórmica com 4 pés com uma gaveta lateral Mdd: 1,00x0,60x0,75	1
9	Mesa em aço inox com 4 pés fixos com prateleira inferior Mdd: 1,50x90x80	1

7. Relação carga de carros, estantes e chassis sobre rodas:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox, sobre rodas com 5 planos (Mdd 1,0 x 0,55 x 1,62)	6
2	Estante em aço inox, gradeada, com rodas e 4 planos (Mdd 1,0 x 0,55 x 1,62)	2
3		

8. Relação carga de material da área defronte ao estoque hall de entrada da cozinha e área corredor cubas – escritório:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
2	Extintor de incêndio, tipo pó químico, 6 kg	1
3	Iluminação de emergência, BLA 202, com 2 faróis	2
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	2
5	Máquina de fabricar gelo, EVEREST 150 MA	1

6	Suporte em aço inox para mangueira	1

9. Relação carga de material da área de cocção (área de saladas):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa em estrutura tubular galvanizada, com tampo em aço inox, com suporte para fita filme (Mdd 2,80 x 0,60 x 0,90)	1
2	Bancada em aço inox, com 2 cubas, 1 prateleira inferior, (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
3	Bancada em aço inox, com 2 cubas, sem prateleira, (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, com prateleira inferior, (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,90)	1
5	Bancada em aço inox, com prateleira inferior, com suporte para fita filme (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,90)	1
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa, (Mdd 1,05 x 0,55)	2
7	Refrigerador Industrial UNIMAP RCR-I 20/C, 16005-012	1

10. Relação carga de material da seção de açougue:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox lisa (Mdd 1,50 x 0,80 x 1,0)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, tampo liso, estrutura galvanizada (Mdd 1,40 x 0,60 x 0,95)	1
2	Estante em aço inox lisa, com 1 cuba e 1 prateleira inferior (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
3	Evaporador de Teto MIPAL com 3 ventiladores	1
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
5	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 1,45 x 0,35)	2
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 1,50 x 0,35)	2
7	Bancada em aço inox com 1 cuba (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
8	Estante em aço inox, pés fixos, com 4 planos (Mdd 1,0 x 0,50 x 1,65)	1
11. Relação carga de material do cocção - área de confeitaria:		

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado, estrutura aço inox, tampo em pedra mármore, 4 portas (Mdd 2,45 x 0,66 x 0,88)	1
2	Bancada em aço inox com 1 cuba (Mdd 2,95 x 0,70 x 1,0)	1
3	Bancada em aço inox com 1 prateleira inferior (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,80)	1

12. Relação carga de material do escritório da gerência:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estação de trabalho em “L”, em MDF, 4 gavetas Mdd 1,60x1,20x73	1
2	Mesa em aço inox para escritório, tampo aglomerado e vidro (Mdd 1,50 x 0,74 x 0,75)	1
3	Ar condicionado Split MIDEA	1
4	Arquivo em aço inox, 4 gavetas (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	3
5	Mesa em aço galvanizado, tampo vidro, com rodízios (Mdd 0,56 x 0,48 x 0,65)	1
6	Cadeira fixa, giratória com suporte p/braço em tecido preto	3

7	Mesa com tampo de madeira com estrutura galvanizado com 2 gavetas Mdd 120x60x75	1

13. Relação carga de material da área de coção propriamente dita (cozinha geral):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado inox, 3 portas e cabine para compressor com 18 cubas (Mdd 1,90 x 0,70 x 0,92)	1
2	Bancada em aço inox, com 1 cuba, 1 prateleiras inferiores gradeadas (Mdd 2,20 x 0,70 x 1,0)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	1
4	Coifa industrial em aço inox (Mdd 1,60 x 1,25)	1
5	Coifa industrial em aço inox (Mdd 4,95 x 1,25)	1
6	Fogão Industrial inox, 6 queimadores duplos, sem marca aparente	1
7	Forno combinado RATIONAL, Comb Master, para 20 gastronômicas (Mdd 0,89 x 079 x 1,80)	1
8	Fritadeira Basculante de 30 litros (Mdd 0,71 x 0,79 x 0,90)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Fritadeira Basculante de 80 litros (Mdd 1,22 x 0,89 x 1,02)	1

14. Relação carga de material da área de coção propriamente dita (cozinha da dieta):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão com 1 cuba ao centro, com 2 módulos, com prateleira intermediária e vão para recipiente de lixo (Mdd 2,95 x 0,80 x 0,70)	1
2	Balcão refrigerado inox, 3 portas e cabine para compressor com 18 cubas (Mdd 1,90 x 0,70 x 0,92)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	1
4	Coifa em aço inox, com 4 arandela, (Mdd 3,70 x 1,65)	2
5	Fogão Industrial 4 bocas ser marca aparente	1
6	Fogão Industrial 6 bocas ser marca aparente	1
7	Forno combinado, RATIONAL com 10 suportes para cubas, sobre bancada inox para 8 gastronômicas (Mdd 0,85 x 0,77 x 0,72)	2

15. Relação carga de material da área de colação:

Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Balcão refrigerado inox, 3 portas, com 18 suportes para cubas, com cabine de compressor e prateleira superior larg 0,55 m, (Mdd 2,55 x 0,75 x 0,90)	1
2	Balcão refrigerado inox, 6 portas, uma cabine dupla com compressores, armário frontal e prateleira superior com largura de 0,40 m, (Mdd 3,80 x 1,05 x 0,91)	1
3	Bancada em aço inox com suporte para fita filme, (Mdd 1,0 x 0,60 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, 2 cubas, 1 prateleira inferior (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,91)	1
5	Bancada em aço inox, com vão central para lixo, 2 módulos com prateleira intermediária, (Mdd 2,25 x 0,75 x 0,89)	1
6	Caldeira gás vapor, 200 litros (aquecedor de leite)	1
7	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	2
8	Carro cantoneira, em aço inox, 1 coluna para 5 gastronômicos, (Mdd 0,65 x 0,50 x 0,80)	1
9	Coifa em aço inox, (Mdd 4,57 x 1,36)	1
10	Fogão industrial 4 bocas, inox sem marca aparente	1
11	Forno combinado Rational comb master para 20 gastronômicas Mdd: 89x79x1,80	1
12	Forno combinado Rational comb master para 10 gastronômicas, sob bancada inox, Mdd: 85x77x1,72	1
13	Carro cantoneira, em aço inox, 1 coluna para 5 gastronômicos, (Mdd 0,65 x 0,50 x 0,80)	

14	Prateleira lisa suspensa em aço inox Mdd 1,30x35	
15	Urna térmica industrial marca animo cn20 litros	

16. Relação carga de material da área de cocção - área de lavação de utensílios:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa em aço inox, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, com 3 cubas, 6 pés (Mdd 2,96 x 0,70 x 0,90)	1
2	Prateleira em aço inox, suspensa, gradeada (Mdd 0,90 x 0,35)	1
3	Prateleira em aço inox, suspensa, gradeada (Mdd 1,55 x 0,35)	1

17. Relação carga de material da anti-câmara - (mdd 7,45 x 1,50 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1

18. Relação carga de material da câmara de laticínios - (mdd 2,42 x 2,30 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	2
2	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1

19. Relação carga de material da câmara de poupas- (mdd 3,66 x 2,95 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	1
2	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1

20. Relação carga de material da câmara de cárneos - (mdd 3,80 x 4,70 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
2	Estante em aço inox Câmara Frigorifica com 4 seções Mdd 90x40x1,48	2
3	Estante em aço inox Câmara Frigorifica Mdd 90x52x2,05	4

21. Relação carga de material da câmra de pratos prontos- (mdd 3,90 x 3,60 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1

22. Relação carga de material da câmara de lixo- (mdd 2,0 x 2,75 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1

2	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05) - Câmara de bebidas	1
23.	Relação carga de material da câmara de hortifrutis- (mdd 3,05 x 5,78 x 2,56):	
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
24.	Relação carga de material da câmara de refrigeração - (mdd 3,60 x 2,28 x 2,56):	
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
2	Estante de aço inox gradiada Mdd: 90x40x1,48	1
3	Estante de aço inox gradiada com 6 pés, 3 seções Mdd: 1,65x50x1,48	1
4	Estante de aço inox gradiada com 4 pés, 5 seções Mdd: 1x50x1,65	1

25. Relação carga de material da câmara de bebidas- (mdd 3,55 x 1,95 x 2,56):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1

26. Relação carga de material da cocção - área das caldeiras:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Panelão industrial em aço inox, GRUNOX, 300 litros	4
2	Bancada em aço inox, estrutura tubular, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
3	Coifa industrial em aço inox (Mdd 3,70 x 1,65)	2
4	Carro em aço inox, sem rodízios (Mdd 1,0 x 0,70 x 0,79)	1

27. Relação carga de materiais da seção de patrimônio e hotelaria:

Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Estante em aço galvanizado, 6 seções, (Mdd 0,92 x 0,45 x 1,98)	2
2	Armário em aço chapa galvanizada, com prateleiras adaptadas em madeira, (Mdd 1,09 x 0,46 x 2,22)	2
3	Estante em aço galvanizado, 4 seções, (Mdd 0,92 x 0,41 x 2,40)	1
4		
5	Estante em aço galvanizado, 7 seções, (Mdd 0,92 x 0,41 x 2,40)	2
6	Estante em aço galvanizado, com prateleiras, sem portas, 4 seções, (Mdd 0,92 x 0,46 x 1,97)	1
7	Armário balcão em madeira, 3 portas e prateleira interna, (Mdd 1,50 x 0,60 x 0,90)	1
8	Estante aço galvanizado 5 seções (1,89 x 0,45 x 2,40)	

28. Relação carga de materiais da seção de manutenção:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Botijão de gás, 13 kg vazio	1
2		

3	Estante chapa galvanizada, 7 Seções, (Mdd 0,90 x 0,41 x 2,40)	2
4	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 1,70)	1
5	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 1,90)	1
6	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,04)	2
7	Mesa em estrutura chapa de aço galvanizado, 6 gavetas, tampo revestido em compensado, (Mdd 1,68 x 0,91 x 0,76)	1

29. Lavabo do refeitório:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Porta de vidro estilo blindex Md: 2mx1,74cm	2
2	Porta de vidro estilo blindex Md: 2mx1,20cm	2
3	Bancada em granito com 4 cubas ovais, Md: 3,52mx50cm	1
4	Bancada em granito de pias com uma cuba oval, Md: 78x50cm	2
5	Papeleira	4

6	Saboneteira	4
7	Espelho Md: 80x97cm	2
8	Espelho Md: 1,75mx97cm	1
9	Espelho Md: 1,80mx97cm	1
10	Luminárias	3

30. Relação carga de materiais do refeitório:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado 60.000 BTU, Split, teto piso	6
2	Balcão em aço inox pista fria, 5 cubas, (Mdd 1,65 x 0,70 x 0,82)	1
3	Balcão em aço inox pista fria, 5 cubas, (Mdd 1,65 x 0,70 x 0,82)	1
4	Balcão em aço inox, térmico, 4 portas, 6 cubas (Mdd 2,12 x 0,70 x 0,82)	1
5	Conjunto controle acesso área restrita, NK-ROLL PLUS BC, inox – catraca.	2

6	Poltrona em madeira, revestida em couro sintético, 1 lugar	2
7	Quadro de Arte em madeira, gravura de Fran Roger "Abstrata" (Mdd 1,30 x 1,12)	1
8	Sofá de 3 lugares, estofado, em corvim com braço revestida em couro sintético	1
9	Cabideiro em MDF (Mdd 3,98 x 0,09)	1
10	Escaninho em MDF, 36 divisórias, (Mdd 1,85 x 0,35 x 2,05)	1
11	Extintor de incêncio, pó químico, 6 kg	1
12	Mesa em madeira (Mdd d=0,58 x 0,90) (cafezinho e leite caramelizado)	1
13	Quadro de Arte em madeira, gravura "Cálice de Frutas" (Mdd 0,96 x 0,80)	1
14	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Flores" (Mdd 1,06 x 0,82)	1
15	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Frutas" (Mdd 0,92 x 1,02)	1
16	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Frutas" (Mdd 1,08 x 1,0)	1
17	Mesa estrutura metalom tampo em MDF Mdd 1,80x68x76	1
18	Quadro de Arte em madeira, gravura laranja Mdd 1,07x85	1
19	Relógio de parede, STANDART TIME (Mdd - D=0,66)	1

20	Separador de fila de pessoal estrutura tubular pilar em alumínio	14
21	Balcão em madeira com uma prateleira interna sem porta Mdd 1,55x70x1,85	1
22	Mesa com tampo de madeira com estrutura galvanizada com 3 gavetas Mdd 1,12x65x75	1
23	Bancada em aço inox lisa com duas prateleiras internas Mdd 2x70x83	2
24	Estintor de incêndio CO2 6kG	1
25		
26	Mesa oval com tampo de madeira com estrutura metalon Mdd 2,20x1,10x70	1
27	Cadeiras MARELLE empilhavel confeccionadas em tubo abilongo em aço carbono	245
28	Mesas com estrutura confeccionada em tubo 3' em aço carbono Mdd D 1,20X78	50
31.	Relação carga de materiais do refeitório vip:	
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado Split 57.000 BTU, Carrier	1

2	Mesa de centro em madeira cerejeira (Mdd 0,76 x 0,76 x 0,38)	1
3	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro (Mdd 0,90 x 0,90 x 0,74)	1
4	Quadro em madeira, Marina, Arte: gravura Barcos, (Mdd 1,44 x 1,07)	1
5	Refrigerador ELETROLUX RE 31,	1
6	Armário em MDF, 2 portas (vidro) com 4 prateleiras (Mdd 0,41 x 0,37 x 1,67)	1
7	Biombo em madeira, articulado, com 6 módulos de 0,34 x 1,80	1
8	Mesa em estrutura tubular metálica, tampo em chapa galvanizado (Mdd 1,84 x 0,91 x 0,73)	1
9	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro (Mdd 0,90 x 0,90 x 0,74)	1
10	Mesa em estrutura galvanizada com tampo em MDF Mdd 1,28x62x77	1
11	Mesa em madeira cerejeira, tampo duplo de vidro Mdd 1,76x90x74	2
12	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro com prateleira inferior Mdd 1x60x90	1
13	Prateleira suspensa em MDF Mdd 80x28	2
14	Prateleira suspensa em MDF Mdd 90x28	2
15	Prateleira suspensa em MDF Mdd 1,70x28	2

16	Quadro em madeira, arte gravura “COCO NUCIFERA” Mdd 62x32	1
17	Quadro em madeira, arte gravura em 4 peças S. NEVES	1
18	Quadro em madeira, arte gravura ‘FLOR’ Mdd 75x70	1
19	Quadro em madeira, arte gravura “musa testiles Mdd 62x32	1
20	Mesa com tampo em fórmica com estrutura em metalon Mdd 2x90x74	6
21	Mesa em madeira com estrutura metalon Mdd 1,80x68x76	3
22	Chapelaria com 30 suportes	1

32. Relação carga de materiais da sala das técnicas de nutrição:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado SPLIT, MIDEA, 9.000 BTU	1
2	Cadeira giratória regulável, com apoio de braços, com rodízios	3
3	Mesa em madeiras com 2 gavetas com tampo em fórmica Mdd 92x50x80	1

4	Mesa com estrutura de aço metalon com tampo em fórmica com 3 gavetas Mdd 1,20x75x74	2
5	Armário de aço palma, 2 portas articuladas, 5 prateleiras, (Mdd 1,18 x 0,46 x 1,98)	1

33. Relação carga de materiais - cocção - área de distribuição de dietas:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa para computador, tampo de madeira branca (Mdd 0,89x0,64x0,72)	1
2	Balcão térmico inox, 3 cubas, com rodas (Mdd 1,22 x 0,67 x 0,94)	3
3	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
4	Esteira rolante (Mdd 7,00 x 0,66 x 0,91)	1
5	Extintor de incêndio, pó químico, 6 kg	1
6	Iluminação de emergência, BLA 202, com 2 faróis	1
7	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, elétrica, 3 cubas térmicas adaptadas (Mdd 3,28 x 0,90 x 0,85)	3
2	Bancada inox com 4 pés fixos Mdd 1,55x70x90	1

34. Relação carga de materiais - lactário - 4º andar:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Frigobar, CRC 12, 120 litros, cor branca - consul	1
2	Armário em madeira, 1 porta, pés fixos, (Mdd 0,50 x 0,62 x 0,95)	1
3	Bancada em aço inox, sobre alvenaria, 1 cuba, 1 prateleira interna em madeira, (Mdd 2,21 x 0,58 x 0,88)	1
4	Bancada em estrutura de madeira sobre alvenaria, tampo em aço inox, 1 cuba, com 6 portas (Mdd 3,53 x56 x84)	1
5	Cadeira STILO FLEX, revestida em tecido preto	1
6	Fogão à gás SERVINOX, 4 queimadores, estrutura em madeira	1
7	Mesa em estrutura de metalon, com rodízios, tampo MDF, (Mdd 0,52 x 0,37 x 0,68)	1

8	Poltrona estrutura cromada, revestida em lona beje	1
9	Bancada lisa em madeira suspensa na cor branca Mdd 1,99x44	1
10	Refrigerador duplex Eletrolux DC 41 259 LITROS	1
11	Mesa com tampo em fórmica com estrutura metalon 1x80x75	1
12	Armário em fórmica com 12 vãos livres Mdd 2,20x55x2m	1
13	Armário com tampo em fórmica estrutura metalon uma gaveta e uma porta Mdd 45x40x76	1

35. Relação carga de materiais da área de lavação de utensílios refeitório:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox lisa sobre 4 rodas, 2 prateleiras inferiores, (Mdd 1,15 x 0,60 x 0,90) e 1 prateleira superior em aço inox liso, (Mdd 1,15 x 0,40 x 0,90)	2
2	Bancada em aço inox lisa, estrutura tubular em aço galvanizado, com 1 cuba, e abertura para vaso de lixo, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,89)	1
3	Bancada em aço inox lisa, estrutura tubular em aço galvanizado, com 1 cuba, e abertura para vaso de lixo, (Mdd 2,80 x 0,60 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, 2 cubas, estrutura tubular galvanizada (Mdd 1,67 x 0,70 x 0,90)	1

5	Máquina de lavar louça, HOBART ECOMAX, ECO 900 com bancada de entrada em aço inox (Mdd 1,63 x 0,64 x 0,90) e bancada saída em aço inox, 1 cuba, (Mdd 1,18 x 0,64 x 0,90)	1
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 3,50 x 0,45)	1
7	Suporte para mangueira em aço inox	1
8	Tampo em aço inox, sobre 3 cavaletes tubulafres galvanizado (Mdd 3,92 x 0,88 x0, 90)	1
9	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,14)	7
10	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,09)	9
11	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,12)	15
12	a. Bancada em aço inox, de entrada, 1 cuba, (Mdd 1,32 x 0,70 x 0,87);	2
13	b. Bancada em aço inox, de saída (Mdd 1,25 x 0,60 x 0,90)	
14	Carro em aço inox, para transporte de urnas de café, chá e leite (Mdd 1,0 0,50 x 1,02)	2
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão em aço inox refrigerado, 2 portas, 1 cabine para compressor (Mdd 2,10 x 0,70 x 0,93)	1

36. Relação carga de materiais das urnas isotérmicas para café e leite, capacidade 20 litros:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Urina isotérmica em aço inox liso, para café e leite, capacidade 20 litros	2

37. Relação carga de materiais da sala de administração - divisão de pessoal:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	1
2	Ar Condicionado SPLIT, YORK, 18.000 BTU	1
3	Armário baixo, em MDF, 4 gavetas, 1 porta, (Mdd 0,71, x 0,63 x 0,84)	1
4	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	1
5	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,71 x 1,33)	2
6	Mesa em madeira MDF, pés tubulares, 6 gavetas, (Mdd 1,80 x 0,80 x 0,75)	1
7	Mesa em madeira, 1 prateleira inferior, (Mdd 0,77 x 0,45 x 0,75) (impressora)	1

8	Mesa reta, em estrutura tubular galvanizado, tampo MDF, (Mdd 1,40 x 0,75 x0,75)	1
9	Quadro em madeira, Arte: "Vaso" (Mdd (0,68 x 0,55)	1
10	Cadeira giratória com rodízio com apoio para braço cor azul	1
11	Cadeira giratória com rodízio com apoio para braço cor preta	2
12		
13	Armário embutido com 2 portas em fórmica Mdd 1,10x70x2,10	1
14	Armário embutido com 2 portas em fórmica Mdd 51x72x95	1
15		

38. Relação carga de materiais de carros e estantes com rodízios:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Carro em aço inox para transporte doméstico para refeição FECHADO (Mdd 0,81 x 058 x 1,27)	4
2	Carro em aço inox para transporte doméstico para refeição FECHADO (Mdd 0,81 x 058 x 1,28)	1

3	Carro cantoneira em aço inox, 2 colunas, 10 gastronômicas (Mdd 0,82 x 0,60 x 0,92) - depósito manutenção	1
4	Carro em aço inox, cantoneira, 1 coluna, 10 gastronômicas (Mdd 0,58 x 0,51 x 1,86) - câmara frigorífica	1
5		
6	Carro cantoneiraem aço inox, 1 coluna, 8 gastronômicas (Mdd 0,42 x 0,50 x 1,64)	9
7	Carro cantoneiraem aço inox, 2 colunas, 20 gastronômicas (Mdd 0,74 x 0,60 x 1,60)	5
8	Carro chaci em aço inox, para 2 caixa (Mdd 0,82 x 0,62 x 0,21)	10
9	Carro em aço inox, cantoneira, 1 coluna, 10 gastronômicas (Mdd 0,42 x 0,50 x 2,0)	2

39. Relação carga de materiais da copa do 11º andar da lâmina:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador, CONSUL, 120 litros	1

40. Relação carga de materiais da copa do 10º andar da lâmina:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeira MARELLI, espaldar baixo	1
2	Aparelho telefone INTELBRAS,	1
3	Bancada em aço inox, lisa, suspensa, (Mdd 2,0 x 0,50)	1
4	Bancada em aço inox, tampo sobre alvenaria, 1 cuba, (Mdd 3,56 x 0,57 x 0,83)	1
5	Purificador, SOFT EVEREST, branco,	1
6	Refrigerador, Consul Facilite, 2 portas, 259 litros, DC 41	1
7		
8	Armário em fórmica 2 portas Mdd 1x45x2,05	2
41. Relação carga de materiais da copa do 9º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador, ELETROLUX, 2 portas, 259 litros, DC 41	1

42. Relação carga de materiais da copa do 8º andar da lâmina:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeira giratória, MARELLI, espaldar baixo, revestida em tecido cinza (Lactário 4º piso)	1
2	Bancada em granito sobre alvenaria, em "L" 1 cuba, 5 ports, (Mdd 1,73 x 0,60 x 0,87) +(2,53 x 0,60 x 0,87)	1
3	Aparelho telefone INTELBRAS,	1
4	Refrigerador, CONSUL, 1 portas, 259 litros, DC 41	1

43. Relação carga de materiais da 2ª copa do 8º andar da lâmina:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada de pia com tampo em inox estrutura em fórmica 4 portas e pés em metalon Mdd 1,60x60x68	1
2	Bancada com tampo em inox estrutura em fórmica 2 portas e pés em metalon Mdd 1,48x60x68	1
3	Prateleira suspensa Mdd 1,34x58	1

4		

44. Relação carga de materiais do 7º andar da lâmina (UTI):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador 259 Litros 220 w	1

EQUIPAMENTOS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA (COMPOSIÇÃO DE CUSTOS)

45. Refeitório:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeiras de ferro com assento em madeira e estofado	200
2	Mesas de ferro com tampo redondo em madeira	40
3	CARROTÉRMICOREFRIGERADOPARATRANSPORTEFECHADO-CF203TRM, distribuídos nos andares: 01 – 10º; 02 – 8º;	7

46. Copa do 7º andar (UTI):

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1

47. Copa do 8º andar:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1

48. 2ª Copa do 8º andar:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1

2	Telefone Com Fio Pleno	1

49. Copa do 9º andar:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1

50. Copa do 10º andar:

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone Com Fio Pleno	1

APÊNDICE K - QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL

MÃO DE OBRA FIXA

CBO	CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	QUANT POSTOS	QUANT TOTAL	TURNO
ADMINISTRAÇÃO				
	Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	1	1	Diurno
	Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	1	1	Diurno
PRODUÇÃO				
	Técnica em Nutrição - Plantonista 12X36	1	2	Noturno
DIETOTERAPIA				
	Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista 12x36	1	2	Diurno
	Técnica em Nutrição-Plantonista 12x36	1	2	Diurno
ALMOXARIFADO				
	Auxiliar de Almoxarife – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
GABINETE DO DIRETOR				

	Garçon – Diarista	1	1	Diurno
COZINHA DIETÉTICA				
	Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
	Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36	1	2	Diurno
COPEIRAS DOS ANDARES				
	10º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
	9º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno
	8º - Plantonista 12X36	3	6	Diurno
	UTI - Plantonista 12X36	1	2	Diurno
	Clínicas/Emergência- Plantonista 12X36	1	2	Diurno
	Clínicas/Emergência - Diarista	1	1	Diurno
	Copeira Plantonista 12X36 – Noturno – Ceia e desjejum pacientes	2	4	Noturno
LACTÁRIO				
	Lactarista – Plantonista 12X36 - Diurno	2	4	Diurno

	Lactarista – Plantonista 12X36 - Noturno	1	2	Noturno
CEIA SERVIDOR				
	Copeiro – Plantonista 12X36	1	2	Noturno
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS				
	Plantonista 12x36 Noturno	1	2	Noturno
	TOTAL	26	48	

MÃO DE OBRA - COMPOSIÇÃO

ORD	CATEGORIA PROFISSIONAL	QUANTIDADE
1	Nutricionista 12 x 36 - Diurno	2
2	Técnica em Nutrição - 12 x 36 Diurno	2
3	Encarregado de Almoxarifado 44 horas	1
4	Auxiliar de Almoxarife - 44 horas	1
5	Copeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
6	Copeiro – 44H - Diurno	6
7	Cozinheiros – Plantão 12X36 - Diurno	2
8	Cozinheiros – 44 horas	1
9	Auxiliares de cozinha - 44 horas	1
10	Auxiliares de cozinha - 12 x 36 Diurno	6

11	Magarefe – 44 horas	1
12	Auxiliar de Magarefe – 44 horas	1
13	Confeiteiro - 44 horas	1
14	Confeiteiro – Plantão 12x 36 - Diurno	2
15	Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36 - Diurno	2
16	Saladeiro – Plantão 12X36 - Diurno	2
17	Auxiliar Saladeiro - 44 horas Diurno	1
18	Auxiliar de Serviços Gerais - 44 horas	2
19	Auxiliar de Serviços Gerais - 12 x 36 - Diurno	8
TOTAL ESTIMADO DE PESSOAL		44

APÊNDICE L- RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE CONTRATO

Objeto: Prestação de Serviços de Alimentação	Contratada:	Nº Contrato	Conforme	Não Conforme
Gestor:	Substituto:	(C)	(NC)	
Itens de Avaliação				
1.: Disponibilidade de preposto da empresa atuante junto ao HFA?				

2. Contratação de profissionais cuja qualificação e desempenho atendem ao perfil proposto no Contrato?		
3. Cumprimento de reposição de faltas, férias e dispensas dos funcionários em tempo hábil?		
4 Substituição imediata de seu representante ou qualquer outro empregado, cuja conduta, a juízo do contratante, se evidenciou inconveniente ou inadequada para a perfeita execução do serviço?		
5. Cumprimento dos horários de distribuição de refeições estabelecidos no contrato?		
6. Realização de treinamento periódico adequado às necessidades das atividades desempenhadas?		
7. Disponibilidade de uniformes para funcionários de acordo com o quantitativo e prazos estipulados?		
8. Realização de manutenção preventiva de equipamentos conforme cronograma proposto?		
9. Quando necessário houve manutenção imediata de equipamentos garantindo a normalidade de execução do serviço?		
10. Disponibilidade de equipamentos reserva essenciais ao serviço?		
11. Execução de tarefas de acordo com as Boas Práticas de Manipulação?		
12. Coleta diária de amostras de todas as preparações servidas e conservadas por um período de 72 h?		
13. Apresentação mensal de laudo da análise microbiológica de todas as preparações de uma das grandes refeições do paciente e funcionários?		
14. Disponibilidade de relação com credenciamento dos gêneros alimentícios utilizados?		

15. Reposição satisfatória de utensílios danificados ou desviados para não comprometer o serviço?

16. Inexistência de alterações no cardápio proposto?

17. Execução satisfatória de procedimentos de higienização e limpeza da estrutura física e de utensílios?

18. Cumprimento das normas de segurança patrimonial e pessoal do HFA?

19. Reposição dos bens físicos danificados, destruídos ou desaparecidos pelos funcionários contratados?

20. Apresentação de tabela atualizada de funcionários com cargos e horários conforme estipulado no Contrato?

21. Cumprimento de serviços de acordo com o previsto?

22. Apresenta agilidade na tomada de decisões e resolução de problemas?

23. Funcionários apresentam-se identificados por crachás?

24. Cumprimento das normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho?

Classificação das observações realizadas

Quantitativo

Percentual

Observações de Conformidades

Observações de Não Conformidades

TOTAL

APÊNDICE M - QUADRO DE UNIFORMES

ADMINISTRATIVO – FEMININA		
Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses

calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	1
Cinto de Couro (unidade)	1	1
Saias, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	1
Meia Social (pares)	1	1
Sapato Social (par)	1	1
Rede de Cabelo (unidade)	1	1
GERENTE, NUTRICIONISTAS E TÉCNICAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	11	1
Cinto de Couro (unidade)	11	1
Meia Social (pares)	11	1
Sapato Social (par)	11	1

Jaleco branco	11	1
Rede de Cabelo (unidade)	11	1
agasalho frio	2	1
ALMOXARIFE, ENCARREGADO, MAGAREFE, AUX MAGAREFE, SALADEIRA, SERVIÇOS GERAIS E COPEIRAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	1
Cinto de Couro (unidade)	19	1
Meia Social (pares)	19	1
blusa	19	1
bota	19	1
agasalho frio	4	1
COZINHEIRO GERAL E DIETOTERAPIA, AUX COZINHA, CONFEITEIRO E AUX CONFEITARIA		

Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	1
Cinto de Couro (unidade)	19	1
Meia Social (pares)	19	1
blusa	19	1
bota	19	1
touca	19	1
agasalho frio	2	1
COPEIRAS DE ANDAR E LACTARISTAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	49	1
Cinto de Couro (unidade)	49	1

Sapato Social (par)	49	1
Meia Social (pares)	49	1
blusa	49	1
avental de tecido	49	1
touca	49	1
agasalho frio	8	1
GARÇOM		
Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	1
Cinto de Couro (unidade)	1	1
Camisa Social Manga Curta com emblema da empresa (branca)	1	1
Camisa Social Manga comprida com emblema da empresa (branca)	1	1
Meia Social (pares)	1	1
Sapato Social (par)	1	1

paletó	1	1
COPEIRAS DO REFEITÓRIO		
Descrição	Quantidade	Quantidade 6 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	10	1
Cinto de Couro (unidade)	10	1
Sapato Social (par)	10	1
Meia Social (pares)	10	1
blusa	10	1
bota	10	1
Quando de uso obrigatório, no início do contrato de trabalho, as empresas fornecerão aos seus empregados, gratuitamente, 02 (dois) conjuntos de uniformes completos e 01 (um) par de meias e calçado. A cada 6 (seis) meses, será entregue 1 (um) conjunto de uniforme.		
Parágrafo Primeiro – As empresas fornecerão a todos os seus empregados que trabalham à noite 01 (uma) japona (agasalho para o frio).		

Plantonistas trabalham 12X36, as Diaristas trabalham de segunda a sexta-feira (D5), e de segunda a sábado ou domingo, conforme a necessidade (D6).

Brasília - DF, 10 de setembro de 2021.

MAURÍLIO RODRIGUES KELLY - CAP R/1 (EB)
Integrante requisitante administrativo

KARINE DOS SANTOS NUNES CALEFI - 1º TEN OTT Nutri
Integrante Técnico

DÉBORA MENDES FERNANDES VARGAS - 1º TEN OTT Nutri
Integrante Técnico

VANESSA DE PAULA COLARES DAMÁSIO - Asp OTT Nutri
Integrante Técnico

SC JACQUELINE FARIAS COSTA DE CARVALHO
Integrante técnico

SC MARINA NUNES
Integrante Técnico

Aaprovo, de acordo com o art. 7º, § 2º, inciso I, da Lei nº 8.666/93.

ALEXANDER MARKEL COTA DINIZ RODRIGUES - Cel EB
Ordenador de Despesas



Documento assinado eletronicamente por **Jorge Andre Ferreira da Silva, Chefe**, em 13/09/2021, às 17:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Alexander Markel Cota Diniz Rodrigues, Chefe**, em 13/09/2021, às 17:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **4039216** e o código CRC **CDB17E5A**.