

Estudo Técnico Preliminar 7/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 25038.000182/2023-17

2. Descrição da necessidade

2.1 O Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Purus/AM - DSEI MRP, além da Sede Administrativa, conta com mais 02 (duas) unidades denominadas Casas de Apoio à Saúde do Índio – CASAI, localizadas nos municípios de Lábrea/AM e Tapauá/AM.

2.2 As Casas de Apoio à Saúde do Índio – CASAI, são unidades mediadoras que funcionam como ponto de apoio ao indígena que é encaminhado da aldeia pela equipe multidisciplinar de saúde indígena para atendimento de média e alta complexidade na rede SUS. Durante o período que o indígena aguarda atendimento, que inclui consultas, exames e o acompanhamento pós-atendimento até o restabelecimento de sua saúde, e estando o mesmo fora do seu habitat e sob a responsabilidade da equipe da CASAI, esta deve garantir condições de alimentação para o indígena e seus acompanhantes, sempre respeitando as especificidades culturais dessa população, conforme estabelece o art. 24, anexo XII, do regimento interno da Secretaria Especial de Saúde Indígena.

2.3 Embora não sendo caracterizadas como ambientes hospitalares, por serem apenas locais de apoio e acolhimento para pacientes indígenas em tratamento na média e alta complexidade, espera-se que o fornecimento de refeições das Casas considere o estado nutricional, fisiológico e clínico do indígena, visto que a alimentação possui papel co-terapêutico durante o processo de recuperação de saúde e melhoria da qualidade da assistência ao paciente.

2.4 Atualmente o DSEI Médio Rio Purus, possui Contrato nº 20/2022, com vigência encerrando-se em 25/05/2023, a qual esta Administração não tem interesse de prorrogar o referido contrato, em virtude do mesmo não está atendendo em contento os serviços a serem executados, se fazendo necessária a instrução de um novo processo licitatório.

2.5 O presente objeto visa, portanto, a busca de eficácia e eficiência na gestão pública e, para gerir o serviço como exposto, faz-se necessário a contratação de empresa especializada que se responsabilize pela gestão global do serviço prestado, assim oferecendo serviços essenciais e de apoio para a saúde indígena, pois como cita Política Nacional de Alimentação e Nutrição, a alimentação adequada é essencial para acesso pleno a saúde, sendo esta fundamental para recuperação da saúde, vejamos:

Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN):

[...] alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados. (PNAN/MS, 2013).

2.6 Nesta perspectiva, a pretendida contratação assegura o direitos básicos e fundamentais para promoção, recuperação e desenvolvimento à saúde indígena, como fundamenta a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), ao citar:

2.7 A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (PNAN/MS, 2012).

2.8 Ademais, não há no quadro do Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Purus servidores que possam realizar manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígenas, assim, o serviço só pode ser executado na sua forma indireta.

2.9 A metodologia utilizada para estimativa das quantidades de refeições teve como base o atual contrato vigente (0031795956), tendo, pois, sido mantido os mesmos quantitativos mensais e multiplicado por 12 meses para estimar os quantitativos anuais das duas CASAI.

2.10 Pelo exposto, o procedimento de contratação é necessário, visto não poder de modo algum correr o risco de ficar descoberto de contrato para fornecimento de alimentação nas Casas de Saúde Indígena de abrangência do DSEI Médio Rio Purus, sob pena de comprometimento da oferta de serviços essenciais e imprescindíveis em prol da população indígena. No mais, ressaltamos que a demanda de refeições a serem fornecidas depende do quantitativo de referenciamento efetuado para tratamento médico de

média e alta complexidade na Rede do SUS em busca de atendimento, como: consulta especializada, exames laboratoriais, imagem e fisioterapia, sendo tratamentos complexos e sazonais, deste modo, não há como prever essa demanda de forma taxativa.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Contratação de Recursos Logísticos	Aroldo Moreira da Costa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

REQUISITOS NECESSÁRIOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES

As licitantes ficarão obrigadas a apresentarem atestado(s) de capacidade técnica, compatível com o objeto deste Termo, no percentual mínimo de 50% dos quantitativos estimados para o almoço ou jantar de cada grupo, por ser estes itens os mais relevantes.

O atestado deverá conter: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante.

Na ausência de quaisquer informações, o licitante deve apresentar documento adicionais, conforme dispõe o item 10.10 da IN SEGES 05/2017, podendo ainda a Administração promover diligência destinada a esclarecer ou complementar as informações, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na proposta.

Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante;

As licitantes em atendimento ao Art. 1º do Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015 deverão destinar pelo menos 30% (trinta por cento) dos total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

Cumprimento rigoroso das legislações pertinentes ao fornecimento de alimentação por meio de prestação de serviços, em especial as Boas Práticas de Fabricação Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ANVISA;

Trata-se de prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, visto que não há alocação contínua de empregado nas dependências da CASAI, podendo haver rotatividade dos mesmos, sem que haja dedicação exclusiva. O quantitativo preparado de cada refeição dependerá da quantidade de pacientes referenciados e acompanhantes na CASAI, sendo que o pagamento será feito de acordo com a quantidade de refeições executadas.

Salienta-se que a exigência de mão de obra exclusiva somente se justificaria, se fosse necessário manter equipe a disposição para o preparo de refeições a qualquer horário do dia, por exemplo, se entre o café da manhã (desjejum) e o almoço, a CASAI um paciente e ofertasse um lanche as 10 horas da manhã, o que não é o caso.

O fato da CASAI ofertar cinco refeições diárias não é fator preponderante para tornar o serviço com oferta de mão de obra exclusiva, pois as refeições possuem horário determinado e em seus intervalos a CASAI não demandará nenhuma refeição extraordinária.

É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da apresentação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo de referência e na Instrução Normativa SLTI nº 01 de 19 de janeiro de 2010. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço

SERVIÇO CONTINUADO OU NÃO

O art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 define serviços não continuados ou contratados por escopo como “aqueles que impõem aos contratados o dever de realizar a prestação de um serviço específico em um período predeterminado.

O caráter contínuo de um serviço é determinado por sua essencialidade para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional. Assim, conforme justificativa apresentada no item 1.2, o serviço em tela não pode ser interrompido sob pena de comprometer os tratamentos de saúde dos indígenas hospedados nas Casas de Saúde Indígenas.

Outrossim, a CASAI é o estabelecimento responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para a realização de ações complementares de atenção básica e de atenção especializada, sendo destinada também aos seus acompanhantes, e considerando ainda, que as Casas de Saúde Indígena recebem, alojam e alimentam indígenas, e seus acompanhantes, encaminhados das aldeias, prestando ainda assistência de enfermagem 24 (vinte quatro) horas por dia; na marcação de consultas, exames complementares ou internação hospitalar até sua total recuperação e retorno às comunidades de origem. Pelo exposto, os serviços prestados ocorreram de forma permanente e contínua, já que a sua interrupção pode comprometer o tratamento e recuperação dos pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes referenciados na CASAI, assim trata-se de prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis.

Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado 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 a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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 ao Contratante;

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.

Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

Paralisar, por determinação do 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.

Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

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.

Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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;

Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

4.1 Sustentabilidade

4.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.2 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.3 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.4 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.5 Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

4.1.6 Utilizar produtos para limpeza e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal com registro na ANVISA e atender a legislação vigente;

4.1.7 Os vasilhames e caixotes pertencentes à CONTRATADA deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE.

4.1.8 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

4.1.9 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.10 Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

4.1.11 A contratada deverá observar a separação seletiva do lixo, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95, e do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso, inclusive com instalação de cestos de coleta de lixo com as seguintes cores e destinação:

Azul para papel;

Amarelo para metais e latas;

Verde para vidros;

Vermelho para plásticos; e

Marrom para resíduos orgânicos.

Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2 Garantia da contratação

4.2.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.2.2 A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.

4.2.3 Na caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.2.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.2.5 O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

4.3 Condições de execução

4.3.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.3.2 A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato.

4.3.3 Apresentar com no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, conforme padrão contratado para aprovação em tempo hábil pela contratante.

4.3.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente no que se refere à Portaria nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1.428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

4.3.5 O fornecimento das refeições ocorrerá nos horários constantes no quadro do item 5.2.5 deste termo de referência, podendo ser prorrogado a critério da Administração em razão de fato superveniente com o consentimento da contratante.

4.3.6 O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável pela unidade técnica, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

4.3.7 A equipe de nutrição da Contratante, distribuirá, diariamente, fichas para controle das refeições, junto aos usuários.

4.3.8 A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material e maquinário necessário para operacionalização do serviço;

4.3.9 Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta da Contratada, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição;

4.3.10 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.3.11 O preparo e o fornecimento das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA;

4.3.12 Quando permitido, nos casos excepcionais/extraordinários, as refeições licitadas devem ser transportadas e entregues pela empresa contratada em caixas isotérmicas hotbox ou similar (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios), acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) e devem seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. As embalagens do almoço e lanche devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade;

4.3.13 Apresentar sempre que solicitado o impresso com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;

4.3.14 As refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) cuja qualidade, porventura, não venha a corresponder às especificações constantes deste termo não serão aceitas em hipótese alguma;

4.3.15 A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos; Deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão as entregas almoço e os lanches. Para avaliar a conformidade das temperaturas sugerimos basear-se nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria;

4.3.16 As refeições (almoço e lanche) deverão ser entregues a uma temperatura igual ou superior a 60° e/ou recomendável para o tipo de preparação como no caso das frutas e sucos que requerem refrigeração, deverão ser entregues a temperatura de até 10° C (geladas) e embaladas individualmente. Assim também os sucos naturais, devem ser entregues a uma temperatura de até 10°C;

4.3.17 Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas e os alimentos frios em temperatura inferior a 10°C por no máximo quatro horas;

4.3.18 A Nutricionista da CONTRATANTE fará inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência;

4.3.19 Em até 01 (um) dia, após a assinatura do contrato, será realizada reunião com a Contratada, presencial ou por vídeo conferência, se for possível, para estabelecer plano de transição para a montagem da Cozinha, se houver necessidade.

4.3.20 A comunicação a ser estabelecida entre a Contratante e a Contratada dar-se-á por e-mail, WhatsApp, reuniões presenciais ou por vídeo conferência, com sumários executivos, atas ou memórias de reuniões.

4.3.21 A execução dos serviços deverá ser iniciado em **26/05/2023**, na forma que segue:

4.3.22 Prestação de Serviços contínuos de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas, com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços, tais como: Nutricionista, Cozinheiros, Ajudantes de cozinha e Auxiliares de serviços gerais, na quantidade compatível ao cumprimento da escala de trabalho para atender a demanda estimada e os horários previstos, sem exclusividade de mão de obra.

4.3.23 Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a necessidade da Chefia da CASAI, mediante comunicação oficial a CONTRATADA;

4.3.24 Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar por todas as despesas com o armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições;

4.3.25 A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização da aquisição, armazenamento e estocagem, manipulação, preparo e distribuição das refeições, conforme o padrão de higiene sanitária estabelecidos.

4.3.26 Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

4.3.27 Elaboração de cardápios mensais, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA; exceto em datas comemorativas a qual o cardápio deverá ser apresentado com 01 (uma) semana de antecedência a data comemorativa para aprovação.

4.3.28 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas desde aquisição até a distribuição de refeições a pacientes e acompanhantes seguindo as “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

4.3.29 Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com dispostos nas Portarias nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

4.3.30 Elaborar, apresentar, implantar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, em conformidade com o disposto na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos. Caso haja atualização nas normas estabelecidas pelos órgãos responsáveis, deverá haver adequação, se necessário;

4.3.31 Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;

4.3.32 Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, conforme normas vigentes da ANVISA;

4.3.33 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

4.3.34 Aquisição, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

4.3.35 A prestação do serviço engloba todas as etapas do processo de serviço de alimentação desde a aquisição de gêneros e insumos, estocagem, armazenamento, preparo, manipulação até a distribuição das refeições no local indicado;

4.3.36 O fornecimento de refeições, aos pacientes e acompanhantes, será dentro do quantitativo per capita previsto em anexo neste documento;

4.3.37 As refeições cuja preparação seja diferenciada (hipossódica/hipolipídica/hipoglicídica/pastosa/ e outras opções quando couber), deverão estar identificadas com etiquetas com identificação de nome (paciente/acompanhante) e o tipo do preparo, quando couber;

4.3.38 Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade para o fornecimento das refeições;

4.3.39 As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA:

Refeições	Início	Término
Café da Manhã - Desjejum	07:00	09:00
Almoço	11:00	13:00
Lanche da tarde	15:00	16:00
Jantar	17:00	19:00
Ceia	20:00	21:00
Fórmulas nutricionais	A critério da equipe de nutrição das CASAI's	

4.3.40 Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia da CASAI.

4.3.41 A contratada deverá fornecer uma refeição aos pacientes e acompanhantes que receberem alta das Casai's, estando estes com programação de retorno para sua aldeia de origem.

A refeição a que se refere ao subitem anterior deverá estar de acordo com uma das cinco refeições previstas no 4.3.42 contrato, devendo ser acondicionada em embalagem adequada para viagem, a qual será faturada conforme tipo de refeição fornecida (desjejum, almoço, lanche e jantar).

4.3.43 Em casos de dieta extra, a mesma será faturada conforme tipo de refeição fornecida restrito a Lanche ou Ceia.

4.4 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS

4.4.1 Utilizar gêneros de boa qualidade;

4.4.2 Preferencialmente observando o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais em conformidade com as especificidades culturais das comunidades indígenas;

4.4.3 O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

4.4.5 As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos específicos para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data e validade e Serviço Inspeção Federal - SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

4.5 RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

4.5.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros insumos necessários para a prestação do serviço;

4.5.2 Na recepção dos gêneros, alimentos e insumos, no local onde serão manipulados, deve ser realizada uma inspeção de acordo com as instruções e os planos estabelecidos, escritos e documentados (recebimento, amostragem, análise e descarga).

4.5.3 Encarregar-se pelo adequado armazenamento/estocagem dos gêneros alimentícios, em observância com tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste estudo;

4.5.4 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;

4.5.5 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos e outros);

4.5.6 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;

4.5.7 Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

4.5.8 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

4.5.9 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA);

4.5.10 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

4.5.11 Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.

4.5.12 O estoque mínimo de gêneros deverá ser compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio proposto, devendo estar previsto inclusive um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4.5.13 Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

4.5.14 As áreas de armazenagens devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores;

4.5.15 As áreas de armazenagens devem permanecer livres de ratos, morcegos e pássaros e devem ser periodicamente higienizadas e desinfetadas com produtos apropriados.

4.5.16 Os ralos internos devem ser evitados. Se necessários, devem ser sifonados e tampados para não permitir a entrada de pragas e para evitar maus odores.

4.5.17 As instruções para a armazenagem, o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e produtos em desacordo com os mesmos não devem ser utilizados ou comercializados.

4.5.18 Para os alimentos que não necessitam de condições especiais de temperatura para a armazenagem, devem ser observadas as especificações do produto e recomendações dos fabricantes.

4.5.19 Adotar o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) para matéria-prima, produto ou embalagem.

4.5.20 Na impossibilidade do rótulo original do produto as informações devem ser transcritas em etiquetas.

- 4.5.21 Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados.
- 4.5.22 Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva) a fim de se evitar contaminação cruzada.
- 4.5.23 É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.
- 4.5.24 Os alimentos devem ser porcionados com utensílios apropriados exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas e identificadas adequadamente.
- 4.5.25 O armazenamento deve ser feito de tal forma que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta.
- 4.5.26 Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Jamais depositá-los diretamente sobre o piso.
- 4.5.27 As prateleiras devem ter afastamento mínimo de 60 cm do forro e 35 cm das paredes, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável.
- 4.5.28 Evitar o uso de madeira (incluindo paletes) considerando a dificuldade para adequada limpeza e sanificação da madeira após contato com a água.
- 4.5.29 Todo o material suspeito deve ser inspecionado e examinado antes da liberação. Caso se constate anormalidade que não possa ser contornada com reprocesso, todo o material deve ser destruído e descartado independentemente da quantidade.
- 4.5.30 Produto a ser reprocessado deve ser estocado em local específico separado do produto acabado.
- 4.5.31 Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 4.5.32 Não armazenar alimentos junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
- 4.5.33 O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado.
- 4.5.34 Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;
- 4.5.35 Detergentes, substâncias sanitizantes ou solventes de uso local devem ser identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenamento.
- 4.5.36 O local de armazenagem resfriados e congelados deve ser dotado de equipamentos adequados para a manutenção constante das condições de temperatura e umidade do ar necessárias à adequada conservação do alimento.
- 4.5.37 O local de armazenagem para alimentos resfriados e congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle (e preferencialmente registro) das condições de temperatura e umidade do ar;
- 4.5.38 Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg;
- 4.5.39 Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados.
- 4.5.40 Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrutis, ovos, recipientes com produtos abertos, por exemplo, molho de tomate).
- 4.5.41 Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta.
- 4.5.42 Frequentes checagens da temperatura devem ser conduzidas, preferencialmente com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem.
- 4.5.43 Os produtos devem ser empilhados de modo a não impedir a circulação de ar.

4.5.44 Nas câmaras frias deve-se estabelecer um programa de descongelamento limpeza e manutenção de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar.

4.5.45 Devem ser fornecidas roupas apropriadas para a manipulação de produtos nas câmaras frias.

4.5.46 Pesticidas (praguicidas) e outras substâncias não alimentícias que possam representar perigo para a saúde devem ser cuidadosamente rotuladas com um aviso sobre a sua toxicidade e uso.

4.5.47 Recipientes que são usados para embalar ou manusear alimentos não devem ser usados para medir, diluir, guardar ou estocar pesticidas ou outras substâncias.

4.5.48 Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, deve ser utilizada ou estocada nas áreas de manuseio de alimentos exceto, quando necessário para a higiene e para fins de processamento.

4.5.49 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

1º Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

2º Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

3º Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

4.5.50 Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

4.5.51 Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;

4.5.42 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

4.5.43 Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

4.5.44 Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

4.6 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.6.1 Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e refeitórios, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a CONTRATADA deverá contar com profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços;

4.6.2 As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene.

4.6.3 A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador industrial, descartáveis, materiais de limpeza, higiene entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância das recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação específica, instalando-os e em quantidade compatível para boa execução dos serviços;

4.6.4 A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados à sua disposição, após expirar o prazo de garantia;

4.6.5 A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações da cozinha, refeitórios e área de recebimento;

4.6.6 A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

4.6.7 Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

4.6.8 A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

- 4.6.7 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado;
- 4.6.8 A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;
- 4.6.9 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;
- 4.6.10 Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;
- 4.6.11 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;
- 4.6.12 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, bem como tudo que a ela disser respeito;
- 4.6.13 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
- 4.6.14 Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:
- 4.6.15 Os freezers, refrigeradores e outros equipamentos de conservação a frio não devem ficar muito cheios;
- 4.6.16 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 Estudo.
- 4.6.16 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 4.6.17 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- 4.6.18 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 4.6.19 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 4.6.20 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- 4.6.21 A higienização dos utensílios deverá ser em um local separado e isolado da área de processamento, é necessário ter água quente e fria, (Água fria para lavar e água quente para esterilizar);
- 4.6.22 Deverá haver espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos.
- 4.6.23 No processo de higienização/limpeza de utensílios e materiais, o retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados limpos.
- 4.6.24 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 4.6.25 Estabelecer, no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 4.6.26 As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE, no caso de equipamentos que são patrimônio da CASAI;

4.6.27 No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes;

4.6.28 Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive refeitório, nos termos da RDC n.º 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;

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

4.6.30 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;

4.6.31 Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

4.6.32 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 Estudo;

4.6.33 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;

4.6.34 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e/ou dietética);

4.6.35 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;

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

4.6.37 Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

4.6.38 Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta;

4.6.39 Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

4.6.40 A CONTRATADA fica obrigada a reparar o ambiente em caso de estragos no ambiente durante e após a instalação / retirada dos equipamentos.

4.6.41 A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

4.7 Da conservação das instalações:

4.7.1 Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca da mesma sempre que necessário, sem custo para a CONTRATANTE;

4.7.2 A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

4.7.3 Realizar desinsetização e desratização mensal que houver necessidade, nas áreas intenas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente á programação dos referidos serviços.

4.8 MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS E PREPARO DAS REFEIÇÕES

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

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

4.8.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.4 Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

4.8.5 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.8.6 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.8.7 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.8 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.8.9 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.10 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.11 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.8.12 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.13 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

4.8.14 designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.15 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.16 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.17 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.18 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.19 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.20 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.21 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

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

4.8.23 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias.

4.8.24 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve ser colocado no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.25 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.26 Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

4.8.27 A CONTRATADA deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.8.28 Os alimentos prontos para serem servidos não devem ficar em temperatura ambiente por mais de 2 (duas) horas;

4.8.29 É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal dos funcionários, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

4.8.30 Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

4.8.31 Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

4.8.32 Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

4.8.33 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

4.8.34 A CONTRATADA deverá permitir que fiscal do contrato, chefia e nutricionista da CASAI realizem visitas técnicas no intuito de verificar o preparo dos alimentos;

4.8.39 O preparo das refeições deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Nutricionista da CONTRATADA, em todas as suas fases, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

4.8.40 A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE e mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macronutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

4.8.41 Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12°C e 18°C.

4.8.42 Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 5°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

4.8.43 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

4.8.44 Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

4.8.45 A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

4.8.46 O armazenamento do alimento preparado, manipulação, até o momento da distribuição e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.8.47 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

4.8.48 Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

4.8.49 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral.

4.8.40 A CASAI poderá solicitar a inclusão/alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na CASAI.

4.8.41 As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.9 DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.9.1 A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos;

4.9.2 As refeições fornecidas para os pacientes infantis, seguem o que está previsto na cláusula 5.37. deste Termo de Referência.

4.9.3 Deverão ser observadas na distribuição das refeições a uniformidade, temperatura e apresentação das porções nos horários adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene;

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

4.9.5 A cobrança de refeições será feita por item (conforme tabela per capita), quando o paciente ou acompanhante não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar.

4.9.6 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

4.9.7 Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

4.9.8 É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

4.9.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

4.9.10 A CONTRATADA deverá confeccionar e entregar fichas individuais para todas as refeições, impressas e plastificadas a CONTRATANTE, conforme modelo do anexo deste Termo, as quais a distribuição das mesmas aos pacientes ficara sobre responsabilidade de um profissional do DSEI Médio Rio Purus conforme Termo de referencia.

4.9.11 Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom fornecimento das refeições;

4.9.12 Os talheres, copos e guardanapos, bandejas e demais materiais necessários serão fornecidos pela CONTRATADA;

4.9.13 Fica ao encargo da CONTRATADA fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros para os profissionais da CONTRATADA envolvidos na distribuição das refeições;

4.9.14 Após o término da distribuição das refeições, ao final de cada refeição, é de responsabilidade da CONTRATADA, realizar toda a limpeza do local, mesas, chão, bem como equipamentos e utensílios, e realizar recolhimento de resíduos, a CONTRATADA deverá deixar sempre o ambiente das refeições e a cozinha limpos após cada refeição;

4.9.15 É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a coleta/recolhimento, após o término da refeição de cada usuário, dos utensílios como pratos, garfos, facas, copos e outros utilizados pelos paciente e acompanhantes;

4.9.16 As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista e chefia da CASAI;

4.9.17 Os talheres (garfo, faca e colher) e guardanapos deverão ser colocados à disposição dos usuários de acordo com a quantidade de refeições fornecidas;

4.9.18 Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, gotículas de saliva, fios de cabelo, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;

4.9.19 Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:

4.9.20 Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60oC (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

4.9.21 Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10oC (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas

As refeições devem ser servidas em bandejas produzidas de polipropileno na cor clara padronizada resistente ao calor, seguindo as medidas externas (C x L x A): 47,5 x 32,7 x 2,3 com, área útil 35,5 x 28,5 cm e prato fundo ou rasos em vidro ou material livre de bisfenol A (BPA), padronizados, lisos e de fácil higienização, medindo no mínimo 30 cm de diâmetro. As bandejas e pratos devem ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres(colher, faca e garfo, sendo que a faca de mesa deve ser de ponta redonda e fio cortante quase nulo;

4.10 SOBRE AS REFEIÇÕES:

4.10.1 Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados neste termo de referência, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

“Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias ultra-processados; Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação; Utilize óleos, gorduras e açúcares em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes e preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados; Evite alimentos ultra-processados”.

4.10.2 Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo leva-las á morte. (Brasil, 2008).

4.10.3 Quanto a ingestão calórica para gestantes, o Institute of medicine (IOM, 2002), recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 Kcal/ dia para o 2º trimestre e 452 Kcal/dia no 3º trimestre de gestação (CASTRO 2008).

4.10.4 Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000 kcal o que corresponde a 550kcal por dia (MARTINS,1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética da nutricionista responsável pela CASAI.

4.10.5 Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão se composta por:

4.10.6 Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batatabarca (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas.

4.10.7 Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal.

4.10.8 Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

4.10.9 O consumo regular de uma variedade de frutas, legumes e verduras, juntamente com alimentos ricos em carboidratos pouco processados, oferece garantia contra a deficiência da maior parte de vitaminas e minerais, isoladamente ou em conjunto, aumentando a resistência às infecções (SCRIMSHAW et al., 1968; SCRIMSHAW, 2000). As frutas, legumes e verduras são ricos em fibra alimentar e diferentes tipos de vitaminas como os carotenóides (precursores vegetais da vitamina A, que existem em grande quantidade nos vegetais verde-escuros e frutas de coloração amarela ou avermelhada), os folatos ou vitamina B9 (assim chamados porque, em latim, o termo significa "folhas") e o ácido ascórbico (vitamina C) (U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2005).

4.10.10 Alguns tipos de frutas, mais comuns incluem maçã, banana, mamão, uva, limão, manga, melão, laranja, pêra, abacaxi, morango e melancia.

4.10.11 Entre as verduras e legumes, berinjela, feijão-verde, couve, cenoura, couve-flor, pimentão, abóbora, cebola, alho-porá, espinafre, dentre outros. Outras frutas, legumes e verduras, originários do Brasil, não são comercializados nacionalmente em supermercados e estão presentes, preponderantemente, em redes locais, muitas vezes apenas em sistemas informais de varejo. Esses frutos regionais são: açaí, araçá, ata, babaçu, bacuri, biribá, buriti, cajá, cajarana, caju, carambola, cupuaçu, dendê, fruta-do-conde, fruta-de-palmas, jenipapo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jambo, juá, mangaba, maracujá, murici, oiti, pequi, pitanga, pitomba, pupunha, sapoti, sirigüela, tamarindo, umbu, etc. As hortaliças regionais são: alfavaca, azedinha, caruru, espinafre-africano, jambu-vinagreira, feijão-de-asa, feijão-de-metro, palma, taioba, beldroega, azedinha, bertalha, ora-pro-nobis, pimenta murupi. Muitas frutas regionais são ricas em micronutrientes e em várias substâncias bioativas. Por exemplo: buriti, dendê e pequi são fontes extremamente concentradas de carotenóides, bem como os seus óleos. Esses alimentos, abundantes nas regiões Norte, Centro-Oeste e Nordeste, são naturalmente protetores contra a deficiência de vitamina A, que é endêmica nessas regiões, sendo importantes fontes locais dessa vitamina para a população (BRASIL, 2002b). Mais informações disponíveis na publicação do Ministério da Saúde Alimentos Regionais Brasileiros, 2015.

4.10.12 O Desjejum deverá constar de:

Leite, Café ou Café com Leite ou Leite com chocolate em pó ou chá ou naturais ou polpa de fruta (copo de 300 ml) e;

01 (um) tipo de pão de 50gr (francês ou doce) e;

01 (uma) opção (mingau 300 ml ou tapioca, cuscuz (200g), queijo (15-30g: varia de acordo com o tipo de queijo (minimamente processado igual ou de qualidade do tipo ricota), ovo de galinha (01 unidade), (tubérculos) ou bolo etc.; e

01 (um) tipo de fruta (banana, abacaxi, laranja, tangerina, melancia, maçã, manga, ou outra da estação respeitando hábito e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

Manteiga (embalagem individual);

O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas. Para os indígenas que não tomam leite deverá ser servido uma outra opção como chá, sucos ou leite com chocolate em pó, ambos na mesma quantidade (300ml).

4.10.13 O lanche de dieta deverá constar de:

Suco de fruta natural e/ ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição fabricante (copo de 300 ml) e hábito/ costume da população atendida; ou 01 porção (300 ml) chá (variado); e

01 (um) beiju/tapioca; ou 01 (uma) porção (200g) de cuscuz; ou

01 (uma) porção de tubérculos por exemplo: batata doce ou mandioca ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos e costumes alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou

01 (uma) porção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou mugunzá; e 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

4.10.14 A Ceia da dieta deverá constar de:

Suco de fruta natural e/ ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição fabricante (copo de 300 ml) e hábito/ costume da população atendida; ou 01 porção (300 ml) chá (variado); e

01 (uma) porção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou farinha de tapioca 300 ml ou respeitando as especificações culturais e regionais) ou canjica ou mungunzá; ou

01 (uma) fatia média de bolo caseiro (exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou

01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

4.10.15 O almoço e o jantar deverão constar de:

Será composta por duas opções proteicas, alternando uma opção de carne branca (frango e peixe) e carne vermelha (bovina), observando os casos de necessidade servir duas opção de carne brancas (frango e peixe), em virtude da especificidade cultural dos indígenas, priorizando a opção de peixes para alimentação.

4.10.16 A Contratada deverá observar e respeitar as especificidades culturais dos povos suruwaha, de acordo com a prescrição nutricional, respeitando as quantidades e alimento prescrito, sendo faturada como refeição completa de acordo com valor contratual e conforme tipo de refeição fornecida.

Carne Bovina 150g sem osso e 250g com osso, sendo sempre de 1 qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas (peso considerando a carne preparada e pronta para consumo):

Assados - Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

Grelhados - Carne tipo: Contrafilé;

Cozidos - Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

Bife - Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra;

Bife de Panela ou Rolê - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;

Cubos ou Iscas - Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;

Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;

Espeto - Carne tipo: Contrafilé.

Aves (Frango): Frango, coxa e sobrecoxa 350g (peso considerando preparada e pronta para consumo), deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Assados - Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;

Ensopados - Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pelo;

Espeto - Tipo: Peito, sem pele;

File grelhado - Tipo: Peito, sem pele;

Iscas Tipo: Peito, sem pele.

Pescados (Peixes): Peixe sem osso (filé= 200g e peixes com osso 350g (peso considerando preparada e pronta para consumo), deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, (respeitando hábito/costume da população atendida), conforme relação abaixo:

Ensopado (em posta); Empanado (filé); Grelhado; Assado; Cozido, observando o período de pesca da região, tendo como sugestão ao cardápio os peixes: Surubim, tambaqui, matrixã, pacu, piau, sardinha, tucunaré, etc.

Visceras: Deverão ser servidos apenas para coletividade sadia, sempre de primeira qualidade, totalmente, totalmente isento de nervuras e aparas, conforme relação abaixo:

Grelhado - Tipo (bife ou iscas).

02 (duas) guarnições comuns aos pratos principais (macarrão, macaxeira, batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou ilhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e /ou farofa e / ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes /hábitos alimentares);

01 (uma) porção de arroz- Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/ parboilizado;

01 (uma) porção de leguminosa/feijão (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fraldinha, carioca, “de corda/praiá”; e

02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperados com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

Caldo de carne com legumes, sopa de feijão, sopa de carne ou canja de galinha (somente no jantar);

Líquidos: Sucos de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: caju, goiaba, maracujá, cupuaçu, manga, acerola, cajá, abacaxi, graviola, uva, etc. (conforme diluição do fabricante, copo 300 ml).

4.10.17 Consideração em relação às refeições:

4.10.18 Quanto ao fornecimento de alimentação modificada quanto a consistência (branda, pastosa, líquida- pastosa), ou com a supressão de algum ingrediente como sal e/ ou açúcar e/ou gordura será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou prescrição médica ou de nutricionista da CONTRATANTE;

4.10.19 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos usuários da CASAI;

4.10.20 Deverão ser planejados cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia do índio, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia da mãe, festas juninas, dia internacional da mulher e/ou quando solicitado á CONTRATADA;

4.10.21 Deverão ser previstas refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases da vida. A solicitação será previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista da CONTRATANTE;

4.10.22 A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle;

4.10.23 Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

4.10.24 O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

4.10.25 As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos especificados para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data de validade e SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

4.10.26 Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafas para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na semana. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens integras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperatura recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa d frutas (congeladas) 18°C com tolerância até 15C; Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem.

4.10.27 Ao servir peixes, levar em consideração que algumas etnias não têm o costume de ingerir peixes de couro, outras situações também os leva a não consumir esse tipo de peixe como, por exemplo, a mulher quando gestante e seu esposo. Os cardápios deverão considerar impreterivelmente os hábitos alimentares das diversas etnias indígenas que ocuparão as CASAI's, atendendo para tanto em qualquer ocasião a orientação dos nutricionistas da CONTRATANTE para a confecção dos cardápios. Os tipos de peixes servidos deverão ter variação dentro da semana;

4.10.28 As preparações do prato proteico e das guarnições não deverão ser repetidas durante a semana, salvo quando resguardado hábitos alimentares Indígenas;

4.10.29 Todos os alimentos para consumo in natura (frutas, hortaliças, legumes e outros) deverão ser higienizados conforme exigências da Vigilância Sanitária, para serem fornecidas aos comensais, assim como todos os outros insumos utilizados deverão também seguir padrões de higienização específicos para os seus devidos fins;

4.10.30 O indivíduo com problema de saúde e que necessita de dieta especial, deverá recebê-la mediante autorização da Chefia da CASAI ou prescrição médica ou de nutricionista ou do profissional médico ou nutricionista da parte Contratante;

4.10.31 As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves e peixes, devendo, porém, obedecer a um padrão conforme características étnicas, a ser atendidos neste Projeto de Fornecimento de Alimentação e Nutrição;

4.10.32 A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio;

4.10.33 O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise;

4.10.34 Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

4.10.35 Os sucos destinados ao consumo dos usuários, deverão ser impreterivelmente, feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana;

4.10.36 A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados;

4.10.37 Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso;

4.10.38 A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação dos sucos) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à Contratante.

4.11 Indígena com dieta especial

4.11.1 O indígena com dieta especial deverá receber refeições com as seguintes características:

4.11.2 A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do indígena;

4.11.3 Será fornecida sob prescrição médica ou nutricional, mediante solicitação da Chefia da CASAI, ou do profissional médico ou nutricionista da parte Contratante;

4.11.4 As dietas especiais são direcionadas a cada indivíduo e/ou paciente e são divididas de acordo com a consistência ou alteração de ou exclusão de nutrientes específicos dependendo da enfermidade ou dificuldade apresentada pelo paciente;

4.11.5 Indígena com necessidade suplementação hídrica deverá receber sucos ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitados pelo profissional da Contratante, sendo os mesmos computados como complementação da dieta, **não devendo ser faturados separadamente**. Os recipientes térmicos para este fim serão de responsabilidade da contratada;

4.11.6 A dispensação de fórmula láctea será computada como uma unidade quando o volume for a partir de 200 ml, os de volumes inferiores deverão ser somadas. Quando oferecida água de coco, substituindo a refeição, serão computadas para cada cinco destes, o custo de uma unidade para fins de faturamento;

4.11.7 Os indígenas pediátricos receberão lanche diferenciado (leite, mingau, papa de frutas ou vitaminas de frutas) dos indígenas adultos; O indígena com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento, deverá recebê-lo nos horários solicitados e este, bem como a suplementação hídrica, não deverá ser faturado separadamente por fazer parte da dieta do indígena;

4.11.8 As indígenas gestantes e nutrízes deverão, também, receber lanches e desjejum (frutas) diferenciados dos demais indígenas;

4.11.9 As suplementações energéticas – proteicas (hipercalóricos e hiperproteicos) estas não serão computadas como dieta enteral;

4.11.10 A dietoterapia usa a dieta como recurso terapêutico, possuindo a dieta normal como padrão. O tratamento dietoterápico tem como finalidade básica ofertar, ao organismo debilitado, nutrientes adequados ao tipo de enfermidade, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo e/ou recuperando o seu estado nutricional, além de atender as recomendações nutricionais individuais por meio da prescrição de dietas especiais;

4.11.11 O paciente que apresentar necessidade de dieta especial e/ou esquema alimentar deverá recebê-la imediatamente após apresentação de prescrição nutricional;

4.11.12 A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência, costumes alimentares das etnias e quantidade adequada à patologia do indígena; As dietas especiais seguirão o padrão básico do cardápio para a dieta normal/livre, porém, deverão seguir rigorosamente as especificações e referências para os padrões de dietas especiais;

4.11.13 No mesmo contexto das dietas especiais teremos os esquemas alimentares individualizados prescritos pelo nutricionista da contratante, esses esquemas serão confeccionados baseando-se na condição física e clínica do paciente em questão e ocorrerão de forma esporádica podendo conter alimentos diferenciados que fugirão dos padrões da dieta livre/normal (Ex: iogurtes, produtos de panificação modificados, preparações de pratos principais diferenciados, frutas diferenciadas, vitaminas, e outros), no entanto seguirão tamanhos de porções normais;

4.11.14 Os esquemas alimentares serão cotados como dietas especiais, logo terão valores iguais para fins de faturamento e deverão ser atendidos pela contratada em sua integralidade conforme especificações constantes da prescrição nutricional do nutricionista da contratante. Não poderá ser faturado a parte qualquer alimento inserido no esquema alimentar;

4.11.15 Os esquemas alimentares serão prescritos pelo nutricionista da contratante quando os cardápios das dietas especiais não estiverem atendendo às necessidades individuais de determinados pacientes em condições extremamente especiais;

4.11.16 As dietas são modificadas a partir da dieta livre/normal de maneira quantitativa e qualitativamente própria ao paciente, devendo se respeitar os critérios de sabor, cor, consistência, temperatura, volume, fracionamento, conteúdo de resíduos e outros;

4.11.17 As dietas especiais serão quando o paciente tiver prescrição médica ou nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas. Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser internado na CASAI's e que não estiver exemplificada aqui neste termo de referência deverá ser fornecido pela contratada, além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da CONTRATANTE.

4.12 Fórmulas infantis:

4.12.1 São refeições destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser composta por leites e/ou fórmulas dietéticas, de acordo com a necessidade apresentada pelo paciente e prescrição dietética; Cada paciente pediátrico deve receber 8 mamadas por dia no intervalo estimado de 3 horas, salvo orientação nutricional em contrário, sendo computada uma mamada quando o volume for a partir de 200ml as de volume inferior deverão ser somadas até atingir este volume e de volumes superiores, convertidas tendo como parâmetros 200ml. Será denominado como Leite Pediátrico Especial para fins desta dispensa de licitação.

4.12.2 Por se tratar de um serviço de baixa ou média complexidade, as fórmulas lácteas se restringirão a:

4.12.3 Fórmula infantil de partida (0 a 6 meses), favorecendo as defesas imunológicas nos primeiros meses de vida. Carboidratos: 100% lactose.

4.12.4 Fórmula infantil de seguimento (a partir de 6 meses), favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Carboidratos: 100% lactose.

4.12.5 Suplemento Nutricional hipercalórico e hiperproteico para adultos e idosos.

4.12.6 Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes desde o nascimento até os 06 meses com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta.

4.12.7 Nutrição completa e balanceada desenvolvida para atender às necessidades de crianças de 01 a 10 anos. Contribui para recuperação nutricional de crianças debilitadas.

4.12.8 Os Leites e Suplementos Nutricionais: A contratada deverá fornecer, sempre que solicitado pela nutricionista da Contratante, fórmulas lácteas infantis e suplementos nutricionais, especificamente crianças de até 10 anos de idade, bem como, pacientes que se encontram debilitados por patologias e em situação de vulnerabilidade nutricional, detectadas pela equipe de Nutrição das CASAI's;

4.12.9 A amamentação é considerada uma situação prazerosa, geradora de relacionamentos afetivos e comunicativos, mas acima de tudo é o motivo da sobrevivência e da saúde da espécie humana. O aleitamento materno é um modo insubstituível de fornecer o alimento ideal para o crescimento e desenvolvimento saudáveis de recém-nascidos e, além disso, tem importante influência biológica e emocional na saúde tanto de mãe quanto de crianças. A alimentação deficiente no primeiro ano de vida é o fator mais influente no comprometimento do desenvolvimento físico da criança. A organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que o aleitamento materno exclusivo, isto é, somente leite humano, seja mantido até seis meses e complementado com outros alimentos até no mínimo dois anos de idade. Para atingir esse objetivo, todas as gestantes devem ser informadas sobre os benefícios e o correto manejo do aleitamento materno. Quando algum problema atinge esse ato da amamentação, ocorre um desequilíbrio dos fatores acima citados. A privação do relacionamento entre mãe e bebê, do prazer em sentir o alimento na boca e qualquer forma de alimentação inadequada pode aumentar as chances de a criança apresentar baixo peso, anemia entre outros problemas;

4.12.10 O aleitamento materno entre os povos indígenas é sempre preconizado e incentivado pelas equipes multidisciplinares de saúde, mas nem sempre ele é possível, assim o profissional ao identificar uma nutriz com infecção viral ativa ou outra doença infecciosa, pode suspender temporariamente ou definitivamente o aleitamento materno;

4.12.11 A distribuição dos insumos será realizada para crianças que por razões clínicas não puderem ser amamentadas ou receber leite materno de 0 a 12 meses, crianças em baixo peso de 1 a 10 anos, idosos ou adultos em estado de carência nutricional devido a fatores diversos, recém-nascidos pré-termo, crianças com necessidade especiais com ganho de peso insuficiente e com baixo peso;

4.12.12 Crianças indígenas exige um modelo complementar e diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção da saúde, sua efetivação se dá através da suplementação alimentar ofertados nas comunidades indígenas com a principal finalidade combater de forma emergencial a desnutrição e a carência nutricional;

4.12.13 A suplementação Alimentar funciona como um apoio emergencial as crianças que venham a sofrer de desnutrição, abandono ou possuem algum tipo de síndrome;

4.12.14 Crianças que não podem ser amamentadas ao peito (por indicação médica ou do enfermeiro ou nutricionista da CASAI) deverão receber fórmula infantil ou fórmula infantil especial até os 4 meses de idade no volume e na frequência estimada a seguir:

Volume e frequência das mamadas (apenas fórmula láctea ou fórmula especial) por faixa etária no primeiro ano de vida)		
IDADE	VOLUME/REFEIÇÃO	NÚMERO DE REFEIÇÕES/AO DIA
Do nascimento até 30 dias de idade	60-120 ml	6 a 8
30 – 60 dias	120-150 ml	6 a 8
2 a 3 meses	150-180 ml	5 a 6

3 a 4 meses	180-200 ml	4 a 5
>4 meses	180-200 ml	2 a 3

Obs.: Crianças com intolerâncias alimentares deverão receber fórmulas infantis especiais para a patologia apresentada com indicação médica e/ou nutricionista.

4.13 PESSOAL DA CONTRATADA, DIMENSIONAMENTO, CONDUTA DE PESSOAL E TREINAMENTO

4.13.1 Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar responsável técnico nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários predeterminados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

4.13.2 Manter profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 378/05.

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

4.13.4 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 à CASAI, 15 (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. É necessário que a CONTRATADA também tenha um cadastro reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata.

4.13.5 A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários.

4.13.6 A CONTRATADA deverá manter seus empregados devidamente uniformizados com modelos preconizados na legislação, com apresentação correta quanto à higiene no trajar.

4.13.7 É de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo e distribuição das refeições junto à CASAI. Todos os funcionários deverão utilizar, na área de manipulação dos alimentos, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: capa para câmara frigorífica, botas de cano longo, sapatos fechados e antiderrapantes, diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, gorros, entre outros.

4.13.8 Todos os funcionários deverão ter cabelos aparados, não utilizar barba nem bigodes, ter unhas cortadas e sem esmaltes e não usar qualquer tipo de adornos (relógio, anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc.). Os cabelos deverão estar sempre presos e protegidos com gorros ou redes.

4.13.9 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 instrumento para fins de higienização e limpeza.

4.13.10 A CONTRATADA deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e de saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente, dando ciência ao CONTRATANTE.

4.13.11 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.13.12 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.13.13 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.13.14 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por ela.

4.13.15 As vestes dos funcionários Calças e blusas deverão ser de tecidos de algodão e confeccionados sem bolsos, sendo que deverão ser confortáveis, de forma a possibilitar os movimentos necessários dos braços e das pernas, durante a realização das atividades; os aventais deverão ser de tecido, para serem usados quando a atividade a ser realizada não envolver o uso de água, ou de borracha, para serem utilizados nas ocasiões de se trabalhar com água; os Sapatos deverão ser fechados e botas, de borracha branca; a Rede ou touca são acessórios que irão compor o uniforme e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores presos, para evitar que caiam sobre os alimentos. Quando se optar pelo uso de tocas, elas deverão ser do mesmo tecido e cor das calças e blusas.

4.13.16 A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas disponível 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.

4.13.17 A Nutricionista da área de Planejamento deverá ser responsável 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.

4.13.18 A Nutricionista da área de Produção será responsável 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 palatabilidade destas preparações.

4.13.18 A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar a substituição dos que não atenderem satisfatoriamente às exigências previstas neste instrumento.

4.14 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.14.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.14.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.14.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.14.4 O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável. Cuidados devem ser tomados para evitar o acesso por pragas e roedores.

4.14.5 O lixo deve sofrer remoção da área de manufatura de alimentos e outras áreas de trabalho na frequência necessária e pelo menos diariamente.

4.14.6 Imediatamente após a sua disposição, os recipientes utilizados para a estocagem e qualquer equipamento que tenha entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados.

4.14.7 A área de estocagem de lixo, deve também ser limpa e desinfetada regularmente.

4.14.8 As instalações para a estocagem de lixo e material não comestível, devem ser planejadas de modo a possibilitar a sua total remoção do estabelecimento. Essas instalações devem ser desenvolvidas para prevenir o acesso às sobras e ao material não comestível, por pestes (pragas) e para evitar contaminação do alimento, água potável, equipamento, prédios ou estradas no local.

4.14.9 A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada.

4.14.10 Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa.

4.14.11 Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.

4.14.12 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.

4.14.13 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.

4.14.14 A CONTRATADA deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA ou outra que a substitua.

4.14.15 Os sacos retirados da área de produção de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados.

4.14.16 Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação.

4.14.17 Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

4.14.18 Deverá o funcionário da CONTRATADA higienizar adequadamente as mãos SEMPRE após lidar com o lixo.

4.14.19 Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, estes deverão ser descartados no lixo comum, desde que observadas as seguintes instruções:

todas as embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo;

não é necessário inutilizar os gêneros com produtos químicos;

peças de carnes deverão ser fracionadas antes de serem misturadas ao lixo;

produtos de origem animal in natura, deverão ser descartados no lixo na quantidade máxima de 50kg;

quando a quantidade a ser descartada for superior a 50kg a Unidade deverá contatar a Empresa de Coleta Urbana para obter as orientações necessárias.

4.15. 20 É de responsabilidade da CONTRATADA seguir os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos da Lei nº 12.305/2010, para fins de coleta seletiva, acondicionamento adequadamente e de forma diferenciada os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

4.15.21 Considerar o tratamento diferenciado que se deve dar a coleta de resíduos de serviços de saúde, que deve observar normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) NBR 12.810, NBR 12.807 e a Resolução 358/205, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).

4.15.22 É de responsabilidade da CONTRATADA que se realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

4.15.23 É de responsabilidade da CONTRATADA a reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados.

4.15.24 Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, ou sempre que solicitado pela Fiscalização Contratual, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.).

4.15.25 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.

4.15.26 A Contratada deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

4.15.17 A Contratada deverá cumprir as normas de sustentabilidade ambiental previstas na IN SLTI Nº 01/2010.

4.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.16.1 Implementar, no local de manipulação e armazenamentos dos alimentos, 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.

4.16.2 A Contratada deverá 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 Fiscal 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.

4.16.3 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.16.4 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.16.5 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.16.6 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

4.16.6 Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

4.16.7 Realizar desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

4.17 DO FATURAMENTO PADRÃO

4.17.1 O faturamento deverá ocorrer de acordo com os quantitativos de cada tipo de refeições fornecidas mensalmente.

4.18 DO FATURAMENTO DIFERENCIADO

4.18.1 Para fins de faturamento:

Crianças de 0 (zero) à 4 (quatro anos e 11 meses): as refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia) deverão ser fornecidas em quantidade equivalente a 50 % (cinquenta por cento) da refeição prevista para um adulto;

Crianças acima de 5 (cinco) anos: as refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia) deverão ser fornecidas em quantidade equivalente a 100 % (cem por cento) da refeição prevista para um adulto;

Crianças menores de 9 (nove) anos: as grandes refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas em quantidade equivalente a 50% (cinquenta por cento) da refeição prevista para um adulto.

4.19 DISPOSIÇÕES GERAIS

4.19.1 Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

4.19.2 Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do serviço contratado.

4.19.3 A empresa deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da CASAI com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os

problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário, para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições.

4.19.4 As despesas decorrentes de frete e transporte dos insumos, equipamentos ou utensílios adquiridos para execução do objeto, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

4.19.5 Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

4.19.6 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”.

4.19.7 Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral: (<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>);

4.19.8 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo.

4.19.9 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.19.10 Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.19.11 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos e deverão ser digitalizados e disponibilizados à CONTRATANTE.

4.19.12 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

Higienização do reservatório; e

Higiene e saúde dos manipuladores.

4.19.13 Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.19.14 Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.19.15 Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.19.16 Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

4.19.17 O cardápio deverá ser elaborado MENSALMENTE, e ser enviado a CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês que antecede o início a execução do cardápio, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório, com as respectivas datas, para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente.

4.19.18 Os cardápios deverão ser elaborados e programados de forma que as preparações (almoço e jantar) não se repitam dentro de um período de 10 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, mediante aprovação do DSEI Médio Rio Purus.

4.19.19 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte usuários da CASAI.

4.19.20 Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

4.19.21 As instalações sanitárias da Contratada devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.19.22 Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição.

4.19.23 Devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados pela CONTRATADA, sendo que as amostras desses alimentos devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, as amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação.

4.19.24 As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

4.19.25 A CONTRATADA deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade.

4.19.26 A coleta de amostra deve ser feita em cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve ser identificada, recolhido no mínimo 100ml (ou 100g) e deve ficar armazenada por 72 horas após o consumo sob refrigeração a 4°C. É recomendado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. Ocorrendo infecção/intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

4.19.27 A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano, bem como poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, as expensas da CONTRATADA.

4.19.28 Não será permitido o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes.

4.19.29 Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável.

4.19.30 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.19.31 A CONTRATADA deverá ser elaborar cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia do índio, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia das mães, festas juninas, dia internacional da mulher e/ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

4.19.32 A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. Essa solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista à CONTRATADA.

4.19.33 Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.19.34 Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser obrigatoriamente natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir o sabor do suco no cardápio, mais de 03 (três) vezes na mesma semana, salvo com autorização previa da CONTRATANTE. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa de frutas (congeladas) - 18 °C com tolerância até -15 °C; Produtos industrializados com a temperatura registrada na embalagem.

4.19.35 A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 (vinte e quatro) horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados.

4.19.36 Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável técnico da CONTRATANTE, mesmo sem prévio aviso.

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

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

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

4.19.40 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.

4.19.41 Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deterioração ou estrago.

4.19.42 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.

4.19.43 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.

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

4.19.45 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.

4.19.46 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.).

4.19.47 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 estudo.

4.19.48 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica e de água, observadas as normas ambientais vigentes.

4.19.49 A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada, e implementar o uso racional da água.

4.19.50 A CONTRATADA deverá implementar políticas internas para a otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e de poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes e ao consumo de energia elétrica e água.

4.19.51 É expressamente proibido o fornecimento de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, de cigarros ou congêneres.

4.20 Local da prestação dos serviços

4.20.1 Os serviços deverão ser executados nas Casas de Saúde Indígena - CASAI's, localizadas nos seguintes endereços:

CIDADES	ENDEREÇO
Lábrea/AM	Estrada do Aeroporto, Km 1,5 – Perímetro Urbano – Lábrea/AM
Tapauá/AM	Avenida Presidente Costa e Silva nº 1858, Bairro Açai – Tapauá /AM

4.21 Materiais a serem disponibilizados

4.21.1 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

Item	Descrição do Material Permanente	Unidade	Estimativa
1	Geladeira Frost T Free Duplex 340L Porta CRM 39 ABANA	unidade	02
2	Batedeira para bolos	unidade	02
3	Palette de Plástico e 100cm por 120cm	unidade	10
4	Rampa térmica industrial	unidade	02
5	Mesa de Refeitório com tampo retangular em fórmica com borda em PVC e Banco fixo com encosto em fórmica , 8 lugares e 2 bancos Mesa: L 240 X P 75 X A77cm; Banco:L 240 x P 30 x A47cm	unidade	02
6	Churrasqueira	unidade	02
7	Forno industrial	unidade	02
8	Liquidificador domestico	unidade	02
9	Liquidificador industrial	unidade	02

10	Freezer Horizontal; 2 portas 534L ou superior.	unidade	03
11	FOGÃO industrial 06 bocas	unidade	02
12	Mesa de aço inox industrial, 190x70x90 com prateleira duplo	unidade	02
13	coifas	unidade	02
15	Estante lisa de aço, com 5 prateleiras, de 25 kg	unidade	08

SEMI PERMANENTE		
Descrição	Unidade	Quantidade
Pedra de afiar, (amolador de faca)	Unidade	06
Assadeira de alumínio 32x46cm por 7cm altura, uso domestico	Unidade	06
Bacia plástica redonda de polipropileno rígido para alimentos, capacidade 20 litros	Unidade	06
Cabrita grande para legumes, largura, 12 cm, altura 38cm, comprimento 17cm, facas em aço inox 10mm	Unidade	06
Canecão de 3 litros caneca de metal, material alumínio, espessura de 3 mm a 5 mm, capacidade aproximada de 5 litros , uso copa e cozinha, cabo de baquelite	Unidade	06
Chaleira, material alumínio, capacidade 7, material cabo madeira, características adicionais com tampa	Unidade	06
Colher, material corpo e cabo		

de aço inoxidável, tamanho grande, tipo arroz. Características adicionais medindo 30 cm de diâmetro e 9 cm parte côncava	Unidade	10
Colher de mesa aço inox	Unidade	200
Colher em polipropileno, 17 cm (resistente, atóxico)	Unidade	200
Concha, material corpo e cabo de aço inoxidável, espessura corpo 2, comprimento cabo 30cm, capacidade 100ml	Unidade	20
Escorredor, material alumínio, diâmetro 35cm, aplicação macarrão, características adicionais alça e pés	Unidade	06
Escumadeira, material corpo aço inoxidável, comprimento cabo 30 cm, diâmetro 9cm	Unidade	10
Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em atileno branco aplicação corte de carnes;	Unidade	20
Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em atileno preto, aplicação cortar legumes	Unidade	30
Garrafa térmica, material plástico, capacidade 12L, formato cilíndrico, características adicionais com tampa roscável e ampola em vidro	Unidade	06
Caneca com alça em material polipropileno 100% virgem, liso nas paredes internas e externas, sem reentrâncias, atóxico, indeformável, inquebrável, resistente à alta temperatura, com formato		

arredondado, na cor laranja, resistente a temperatura de 100°C por no mínimo 20 minutos. Dimensões: altura mínima 8 cm; diâmetro mínimo 7,5cm; Espessura mínima 3,5 mm, capacidade mínima 300 ml	Unidade	400
Garrafa térmica, material plástico, capacidade 5L, características adicionais sem torneira com tampa rosqueável	Unidade	06
Jarra, material plástico, capacidade 5L, modelo com tampa, cor incolor, aplicação água	Unidade	10
Lixeira, material plástico, capacidade 100L, tipo tampa e pedal, características adicionais Tubular, aplicação coleta de lixo	Unidade	10
Panela de pressão capacidade 7 litros, em alumínio polido de alta qualidade, tampa com fechamento externo, válvula de segurança e indicador de pressão, selo de aprovação do INMETRO	Unidade	04
Panela de pressão capacidade 4,5 litros, em alumínio polido de alta qualidade, tampa com fechamento externo, válvula de segurança e indicador de pressão, selo de aprovação INMETRO	Unidade	04
Coador, diâmetro 20 cm, tipo peneira, aplicação café	Unidade	12

Frigideira, material alumínio, tipo funda, diâmetro 30 cm, material cabo baquelite	Unidade	06
Caixa plástica, material polietileno, comprimento 38 cm, largura 32 cm, altura 14 cm, aplicação, acondicionamento de alimentos, saladas, etc., cor branca, características adicionais com tampa, fechada, capacidade 12L	Unidade	12
Tábua para corte em polietileno, Dimensões 50x50x1,5cm, branca, aplicação cortar carne	Unidade	08
Tábua para corte em polietileno, Dimensões 50x50x1,5cm, verde, aplicação cortar legumes	Unidade	08
Prato material polipropileno, vermelho, formado redondo	Unidade	200
Prato de vidro liso	Unidade	200
Bandeja em aço retangular inox	Unidade	150

Guardanapos papel	Pacote com 50 folhas	100
-------------------	----------------------	-----

SEMI PERMANENTE		
Descrição	Unidade	Quantidade
Pedra de afiar, (amolador de faca)	Unidade	06
Assadeira de alumínio 32x46cm por 7cm altura, uso domestico	Unidade	06
Bacia plástica redonda de polipropileno rígido para alimentos, capacidade 20 litros	Unidade	06
Cabrita grande para legumes, largura, 12 cm, altura 38cm, comprimento 17cm, facas em aço inox 10mm	Unidade	06
Canecão de 3 litros caneca de metal, material alumínio, espessura de 3 mm a 5 mm, capacidade aproximada de 5	Unidade	06

litros , uso copa e cozinha, cabo de baquelite		
Chaleira, material alumínio, capacidade 7, material cabo madeira, características adicionais com tampa	Unidade	06
Colher, material corpo e cabo de aço inoxidável, tamanho grande, tipo arroz. Características adicionais medindo 30 cm de diâmetro e 9 cm parte côncava	Unidade	10
Colher de mesa aço inox	Unidade	200
Colher em polipropileno, 17 cm (resistente, atóxico)	Unidade	200
Concha, material corpo e cabo de aço inoxidável, espessura corpo 2, comprimento cabo 30cm, capacidade 100ml	Unidade	20
Escorredor, material alumínio, diâmetro 35cm, aplicação macarrão, características adicionais alça e pés	Unidade	06
Escumadeira, material corpo aço inoxidável, comprimento cabo 30 cm, diâmetro 9cm	Unidade	10

Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em atileno branco aplicação corte de carnes;	Unidade	20
Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em atileno preto, aplicação cortar legumes	Unidade	30
Garrafa térmica, material plástico, capacidade 12L, formato cilíndrico, características adicionais com tampa roscável e ampola em vidro	Unidade	06
Caneca com alça em material polipropileno 100% virgem, liso nas paredes internas e externas, sem reentrâncias, atóxico, indeformável, inquebrável, resistente à alta temperatura, com formato arredondado, na cor laranja, resistente a temperatura de 100°C por no mínimo 20 minutos. Dimensões: altura mínima 8 cm; diâmetro mínimo 7,5	Unidade	400

cm; Espessura mínima 3,5mm, capacidade mínima 300 ml		
Garrafa térmica, material plástico, capacidade 5L, características adicionais sem torneira com tampa rosqueável	Unidade	06
Jarra, material plástico, capacidade 5L, modelo com tampa, cor incolor, aplicação água	Unidade	10
Lixeira, material plástico, capacidade 100L, tipo tampa e pedal, características adicionais Tubular, aplicação coleta de lixo	Unidade	10
Panela de pressão capacidade 7 litros, em alumínio polido de alta qualidade, tampa com fechamento externo, válvula de segurança e indicador de pressão, selo de aprovação do INMETRO	Unidade	04
Panela de pressão capacidade 4,5 litros, em alumínio polido de alta qualidade, tampa com fechamento externo, válvula de segurança e indicador de pressão, selo de aprovação INMETRO	Unidade	04

Coador, diâmetro 20 cm, tipo peneira, aplicação café	Unidade	12
Frigideira, material alumínio, tipo funda, diâmetro 30 cm, material cabo baquelite	Unidade	06
Caixa plástica, material polietileno, comprimento 38 cm, largura 32 cm, altura 14 cm, aplicação, acondicionamento de alimentos, saladas, etc., cor branca, características adicionais com tampa, fechada, capacidade 12L	Unidade	12
Tábua para corte em polietileno, Dimensões 50x50x1, 5cm, branca, aplicação cortar carne	Unidade	08
Tábua para corte em polietileno, Dimensões 50x50x1, 5cm, verde, aplicação cortar legumes	Unidade	08
Prato material polipropileno, vermelho, formado redondo	Unidade	200
Prato de vidro liso	Unidade	200

Bandeja em aço retangular inox	Unidade	150
Guardanapos papel	Pacote com 50 folhas	100

e quaisquer outros que julgar pertinente para a execução contratual.

4.22 Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

4.22.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

4.22.2 Os profissionais da CONTRATADA que adentrarem nas instalações das CASAI de Lábrea/AM e Tapauá/AM deverão estarem vacinados contra o Coronavírus (COVID-19), e apresentarem o Cartão de Vacinação para fins de comprovação, de forma a oferecer segurança a população indígena atendida por este órgão.

4.22.2 A execução dos serviços será iniciado a partir da data de assinatura do contrato, na forma que segue:

4.22.3 A empresa interessada em participar do processo de contratação deverá estar ciente de que os quantitativos de refeições não são fixos e tampouco o valor mensal a ser pago, tendo em vista que trata-se de prestação de serviço sob demanda.

4.22.4 Na proposta comercial deverá estar inclusos todos os custos com salários, impostos, fretes, custos indiretos, lucros e quaisquer outros que incidam ou venham incidir sobre o objeto).

4.22.5 A empresa que vier a ser contratada deverá submeter-se a fiscalização dos servidores responsáveis quanto a prestação do serviço em comento.

4.22.6 O prazo de garantia contratual dos serviços é de aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5. Levantamento de Mercado

5.1 A alimentação é o conjunto de hábitos e substâncias essenciais a existência humana, seus benefícios, não só se vinculam às suas funções vitais, mas também como um elemento de cultura e melhorar a sua saúde.

5.2 A ciência tem relacionado cada vez mais os aspectos da boa saúde e do aumento da expectativa de vida a uma dieta equilibrada, a alimentação adequada é essencial para acesso pleno a saúde, sendo esta fundamental para recuperação da saúde, vejamos:

5.3 Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN):

[...] alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados. (PNAN/MS, 2013).

5.4 Nesta perspectiva é nítido a importância de alimentação adequada, principalmente a pacientes em tratamentos, neste sentido destacamos os pacientes albergados nas CASAIS Lábrea E Tapauá, aos quais necessitam de uma alimentação especial e diferenciada a qual respeite a cultura etnica dos costumes e tradicionais indígenas, sem deixar de promover a assistência nutricional adequada para as necessidades dos pacientes que ali se encontra.

5.5 Desta forma foi realizada pesquisa de mercado, para avaliação das atividades que mercado oferece no setor de alimentação e realizada análise técnica levando em consideração, custos, fiscalização e maior retorno a Administração, conforme demonstra quadro abaixo:

MODALIDADE	DEFINIÇÃO	VANTAGENS	DESVANTEGENS	ANÁLISE
Vale-refeição e alimentação	Geralmente concedidos em tickets ou cartões magnéticos, correspondem a valores oferecidos a título de benefício monetário, disponibilizados exclusivamente para a compra de refeições ou alimentos em restaurantes e supermercados credenciados.	Praticidade	falta de fiscalização faz com que o serviço muitas vezes acabe sendo ineficaz, já que os créditos cedidos podem ser gastos em qualquer tipo de estabelecimento credenciado e com qualquer tipo de produto	A solução de mercado não atende as demandas das CASAIS, visto que os pacientes e acompanhantes necessitam de alimentação adequada, conforme necessidades. Utilizar tal serviço poderia comprometer ainda mais a saúde dos mesmos.
Refeições prontas	Nesse tipo de serviço de alimentação, as refeições são feitas pelo fornecedor e entregues em embalagens de alumínio (os conhecidos marmiteix). Assim, os empregados podem usufruir do benefício concedido pela empresa.	Praticidade	também pode ser complicado: os cardápios podem não estar adequados às necessidades de todos	A solução de mercado não atende as demandas das CASAIS, visto que os pacientes e acompanhantes necessitam de alimentação adequada, conforme necessidades. Utilizar tal serviço poderia comprometer ainda mais a saúde dos mesmos.
	Nessa solução, a própria companhia oferece restaurante dentro de seu espaço físico, sendo ele		Tal estratégia requer amplo planejamento, grande estrutura e altos custos com manutenção,	A solução de mercado não atende as demandas das CASAIS, visto que requer maior custos e profissionais,

Restaurante com autogestão	autogerido — desde a escolha dos alimentos até a contratação e colaboradores para prepará-los.	Maior Gestão de Controle	aumento de custos com mão de obra e insumos, equipamentos etc.	comprometendo a saúde e a Administração.
Contratação de Empresa especializada no serviço de fornecimento de alimentação	As refeições são de inteira responsabilidade de uma empresa contratada especialmente para o fornecimento de alimentação para os colaboradores — basta apenas que o contratante conte sobre suas preferências e aprove o cardápio.	garantia de qualidade e segurança — toda a administração da alimentação fica por conta de terceiros especializados na área, garantindo a satisfação dos funcionários com o benefício ao mesmo tempo que questões e problemas podem ser solucionados com agilidade e presteza preferências e aprove o cardápio.	Não foram encontrados desvantagens para a solução pretendida	A solução de mercado que melhor ATENDE as demandas das CASAIS, bem como da Administração, em virtude da empresa contratada seguir o Termo de Referência e demais instrumentos, aos quais irão orientar a Contratada na execução do serviço.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como todo, tem objetivo de expor a solução mais viável ao órgão em comparação as soluções encontradas durante pesquisa e análise.

Desta forma, alinhado aos objetivos da contratação, custo e eficiência das soluções encontradas, o resultado obtido restou na escolha de Contratação de empresa especializada em serviços de preparo e manipulação de refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, a serem destinadas para pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes albergados nas Casais de Lábrea /AM e Tapauá/AM de abrangência do DSEI Médio Rio Purus, conforme Termo de referência e demais documentos que compõe o processo administrativo de contratação.

Além do cumprimento das cláusulas descritas no tópico 6 deste estudo Descrição da Solução como um Todo, a prestação do serviço deverá:

A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido. Dentre as atividades a serem desenvolvidas necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual destacam-se as seguintes:

As refeições serão balanceadas e em condições higiênicos-sanitárias adequadas, conforme normas da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade, gás de cozinha e materiais de limpeza necessários ao cumprimento do objeto, exceto o fornecimento de água e energia elétrica, locação do espaço físico e IPTU que serão de responsabilidade da CASAI;

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos” (BPF).

Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;

Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios utilizados na execução dos serviços.

As refeições deverão apresentar condições higiênico sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;

Para a execução dos serviços, a CONTRATADA disponibilizará de responsável técnico nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários pré-determinados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

Os principais grupos fornecedores de calorias são os macronutrientes: carboidratos, proteínas e gorduras, devendo ser ingeridos diariamente para assegurar uma alimentação saudável. Os carboidratos e as proteínas, quando totalmente metabolizados no organismo, geram 4 kcal de energia por grama, enquanto as gorduras, 9 kcal.

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

As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista da CASAI;

As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 07 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição;

As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas por 72 (setenta e duas) horas. Ocorrendo infecção/intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais;

As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual - EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

A distribuição das refeições deve ser feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária;

Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável.

As dietas especiais seguirão o padrão básico do cardápio para a dieta normal/livre, porém, deverão seguir rigorosamente as especificações e referências para os padrões de dietas especiais;

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições

Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, pessoal e dos utensílios e equipamentos;
Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços -toucas, máscaras, luvas, entre outros;

Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da Casai;

Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma distância mínima de 30 cm do piso e da parede e de 10 cm entre si, para garantir a circulação de ar;

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.

Os produtos de prateleira deverão ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilhas específicas;

Será proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

As matérias primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

A contratada deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos necessários ao cumprimento do objeto;

Devem ser realizadas manutenção programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações;

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeição que possam comprometer higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem a segurança;

A CONTRATADA deverá providenciar utensílios para preparo de distribuição compatível com o número de serviços da CASAI;

CONTRATADA deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades, de acordo com orientação da CONTRATAÇÃO. É necessário que a CONTRATADA também tenha reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária a substituição, que deverá ser imediata;

Manter os sapatos e botas limpos

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender à necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Considerando que a instrução para nova contratação no fornecimento de alimentação deu-se em função de descumprimento das cláusulas compactuadas da atual contratada, utilizou-se como parâmetro os quantitativos do contrato atual. Desta forma metodologia utilizada para estimativa das quantidades de refeições teve como base o atual contrato vigente tendo, pois, sido mantido os mesmos quantitativos mensais e multiplicado por 12 meses para estimar os quantitativos anuais das duas CASAIS:

GRUPO 01					
Item	Catser	Descrição/Especificação	Unidade de Fornecimento	Quantidade Estimada Mensal (Casai Lábrea e Tapauá)	Quantidade Estimada Anual (Casai Lábrea e Tapauá)
01	3697	Refeição tipo 1 (Café da Manhã)	Unidade/Refeição	1.352	16.224
02	3697	Refeição tipo 2 (Almoço)	Unidade/Refeição	1.307	15.687
03	3697	Refeição tipo 3 (Lanche)	Unidade/Refeição	1.207	14.487
04	3697	Refeição tipo 4 (Jantar)	Unidade/Refeição	1.299	15.591
05	3697	Refeição tipo 5 (Ceia)	Unidade/Refeição	1.168	14.026
06	3697	Refeição tipo 6 (Fórmulas Nutricionais)	Unidade de 200 ml	95	1.143

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.543.455,93

A estimativa do valor da contratação fora obtido através de pesquisas realizadas em conforme prevê a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de Julho de 2021, que Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A contratação do objeto almejado será realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, o critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR GRUPO. O menor preço corresponde ao somatório dos valores globais dos itens;

9.2 O critério adotado para a escolha será adjudicação por grupo, que foi definido, de forma técnica, considerando o local e a similaridade na execução do objeto, qual seja, fornecimento de refeições (desjejum, almoço, lanches, jantar, ceia e fórmulas nutricionais).

9.3 Salienta-se o parcelamento do objeto não é medida viável, pois o preparo dessa alimentação (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e fórmulas nutricionais), preferencialmente, será realizado nas dependências da própria CASAI. Esse espaço físico disponibilizado pela Contratante, conforme apresentado nesse ETP, não suporta mais que uma empresa por vez para executar o cardápio proposto, ou seja, adoção por item se mostra tecnicamente inviável, portanto, fragmentar o seu objeto é comprometer o escopo da contratação em questão;

9.4 A adoção do critério por grupo não ofende o conjunto da obra;

9.4.1 Nesse sentido, o Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, que no Parecer nº 2086/00, elaborado no Processo nº 194/2000 do TCDF, manifestou da seguinte forma: "Desse modo a regra do parcelamento deve ser coordenada com o requisito que a própria lei definiu: só se pode falar em parcelamento quando há viabilidade técnica para sua adoção. Não se imagina, quando o objeto é fisicamente único, como um automóvel, que o administrador esteja vinculado a parcelar o objeto. Nesse sentido, um exame atento dos tipos de objeto licitados pela Administração Pública evidencia que embora sejam divisíveis, há interesse técnico na manutenção da unicidade, da licitação ou do item da mesma. Não é, pois, a simples divisibilidade, mas a viabilidade técnica que dirige o processo decisório. Observa-se que, na aplicação dessa norma, até pela disposição dos requisitos, fisicamente dispostos no seu conteúdo, a avaliação sob o aspecto técnico precede a avaliação sob o aspecto econômico. É a visão jurídica que se harmoniza com a lógica. Se um objeto, divisível, sob o aspecto econômico for mais vantajoso, mas houver inviabilidade técnica em que seja licitado em separado, de nada valerá a avaliação econômica."

9.5 Considerando que Administração Pública, diferentemente da iniciativa privada, tem o dever de zelar pela escolha da melhor proposta, pois tem o compromisso de administrar bem o dinheiro público, oferecendo serviços de qualidade aos usuários assistidos, o agrupamento de itens nesta situação avaliou que a organização da contratação em um único grupo é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 O objeto da pretensa contratação não necessita de contratações Correlatas e/ou Interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto pretendido encontra-se previsto no Planejamento Anual de Contratações – PGC do DSEI Médio Rio Purus, para o exercício de 2023

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Prestação de serviços contínuos de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAI) em consonância com a Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

12.2 Prestação serviço adequado e de qualidade garantindo alimentação adequada aos pacientes indígenas e seus acompanhantes albergados nas CASAI.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Após a assinatura do contrato, recomenda-se que o DSEI realize reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais dentre outros dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.2 Importante destacar que assuntos tratados na reunião inicial devem ser registrados em ata e, preferencialmente, estarem presentes o gestor e/ou o fiscal ou equipe responsável pela fiscalização do contrato, o preposto da empresa e, se for o caso, o servidor que tenha conhecimento das particularidades da execução do objeto no Distrito, contribuindo desta forma, na minimização de ocorrências ocorridas em contratações anteriores.

13.3 Na mesma, seara, recomenda-se essas reuniões sejam periódicas com o preposto, de modo a garantir a qualidade da execução e os resultados previstos para a prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O objeto por si só não possui reflexos ambientais diferentes da preocupação com o Manejo dos resíduos trazidos no item 4 deste instrumento.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos que a contratação pretendida é viável, uma vez que a mesma é indispensável para o atendimento aos povos indígenas, que preconiza o Ministério da Saúde e a Secretaria Especial de Saúde Indígena. O presente processo licitatório, contribuirá significativamente para a operacionalização das ações e consequentemente o alcance da Missão Institucional, visando garantir a boa execução dos serviços junto a CASAI no fornecimento de Nutrição e Alimentação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

AROLDO MOREIRA DA COSTA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 31/05/2023 às 17:35:29.

ZENILTON DOS SANTOS DIAS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 31/05/2023 às 17:34:38.

JOÃO BATISTA SILVA DE SÁ

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 31/05/2023 às 17:33:03.

MARIA DO SOCORRO CASTRO DE LIMA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 31/05/2023 às 17:34:01.