Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

ANEXO II - ENDEREÇO E EDIFICAÇÕES

1. INTRODUÇÃO

1.1. O Anexo II fornece uma visão das instalações destinadas especificamente à produção e manipulação dos serviços de nutrição e alimentação, as quais estão concentradas no pavimento térreo da edificação principal do HU-Univasf.

1.2. Fica estabelecido que a Contratada terá acesso integral a todas as demais dependências da Contratante necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais, incluindo as unidades de internação localizadas nos andares superiores e os abrigos externos de resíduos, ainda que estas áreas de distribuição e apoio não estejam expressamente descritas neste anexo.

1.3. Para a instalação e o pleno funcionamento dos equipamentos, maquinários e mobiliários de propriedade da CONTRATADA, caso se façam necessárias adequações físicas, elétricas, hidráulicas ou de gás específicas para os seus aparelhos, a CONTRATADA deverá providenciar as referidas adaptações e adequações prediais operacionais às suas exclusivas expensas, garantindo que sejam realizadas em conformidade com as normas e legislações de segurança vigentes.

1.4. As adaptações que se fizerem necessárias na área física da UAN por necessidade operacional da empresa, assim como a colocação de seus equipamentos e utensílios, correrão integralmente sem ônus para o CONTRATANTE, exigindo-se, contudo, a submissão de projeto e a anuência prévia do Setor de Infraestrutura Física do Hospital.

1.5. A exata dimensão das adequações necessárias à instalação de seus equipamentos deverá ser aferida pelas licitantes durante a Vistoria Técnica. Ficam as licitantes cientes de que, após a apresentação das propostas, é vedado qualquer pleito de reequilíbrio econômico-financeiro para custear adequações prediais de natureza operacional, estética ou higiênico-sanitária internas à sua própria operação (conforme limites estabelecidos no item 1.5.1).

1.5.1. É de competência e custeio exclusivos da CONTRATADA: A execução contínua das manutenções preventivas, corretivas e adequações prediais de caráter operacional, estético e higiênico-sanitário nas dependências cedidas para a operação. O escopo compreende não exastivamente: manutenções em acabamentos laváveis (reparo em forros, azulejos, cantoneiras, borrachas de proteção e pisos), instalações de telas de proteção, além de manutenções em redes elétricas e hidráulicas que estejam diretamente vinculadas aos pontos de consumo de seus equipamentos de serviço, limitando-se fisicamente a partir do ponto de entrega/derivação da rede mestre.

1.5.2. É de competência exclusiva do CONTRATANTE: A manutenção das instalações físicas de caráter estrutural (infraestrutura pesada) e demais adaptações arquitetônicas estruturantes do edifício. O escopo compreende não exastivamente: manutenção da carga elétrica instalada mestre (incluindo subestação e geradores externos à UAN), redes mestras hidráulicas e de esgoto do prédio (colunas principais), climatização/exaustão central e sistema de combate a incêndio, ressalvados, contudo, os casos de danos estruturais comprovadamente causados por imperícia, ação ou omissão da CONTRATADA.

2. ENDEREÇO

Hospital Universitário

Hospital de Ensino Dr. Washington Antônio de Barros

Endereço:
Avenida José de Sá Maniçoba, s/nº
Bairro: Centro
Petrolina - PE
CEP: 56304-205

Urgência e Emergência
24 HORAS - Funcionamento ininterrupto

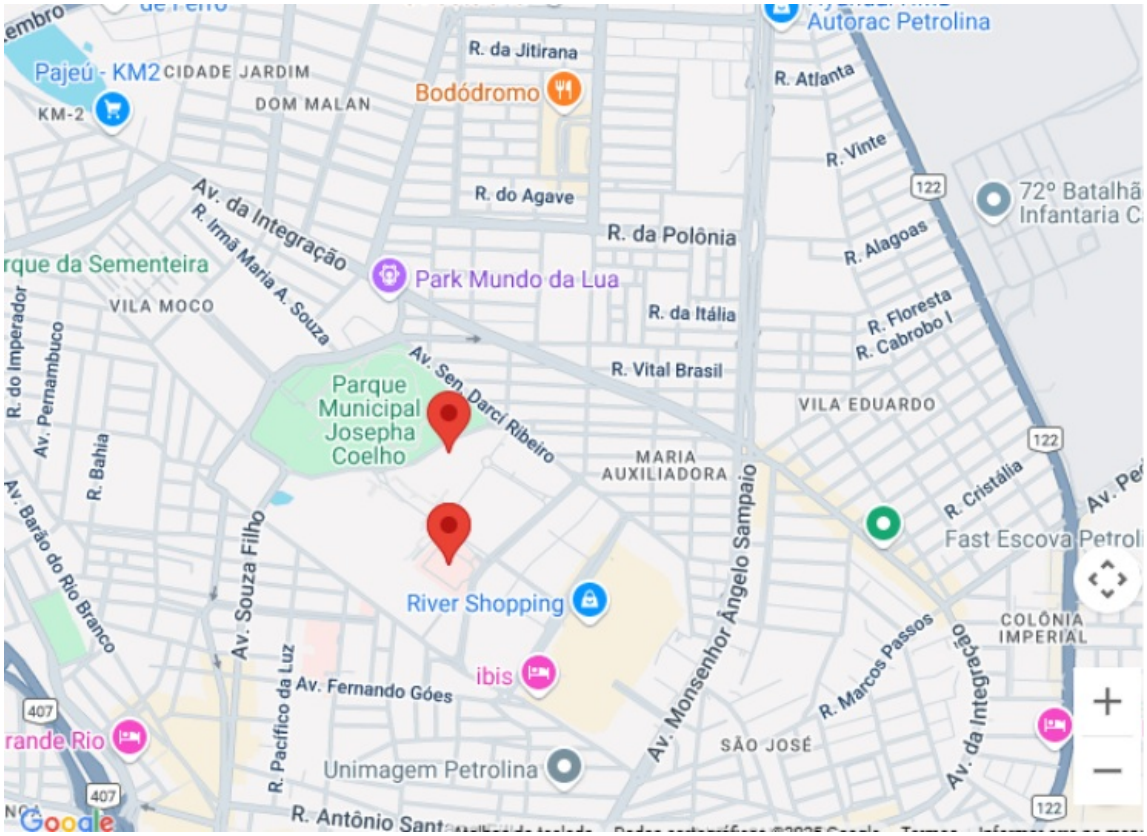
Policlínica do HU-UNIVASF

Atendimento Ambulatorial

Endereço:
R. André V. de Negreiros
Bairro: Centro
Petrolina - PE
CEP: 56304-917

Segunda a Sexta-feira
07:00 às 17:00

3. LOCALIZAÇÃO DENTRO DO CAMPUS HU-UNIVASF



4. ÁREAS DO CONTRATANTE PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (DESCRITIVO)

Áreas / Setor	Edificação	Pavimento	Quat	Metragem (m²)	Observação
Recepção e Inspeção	Principal	Térreo	1	10,15m²	Pré-seleção (triagem)
Armazenamento de Insumos					
Gêneros Secos	Principal	Térreo	1	10,00m²	Depósito Geral
Câmara Fria para Resfriados	Principal	Térreo	1	5,11m²	Câm. Resfriados
Câmara Fria para Congelados	Principal	Térreo	1	5,11m²	Câm. Congelados
Depósito de Material de Limpeza (DML)	Principal	Térreo	1	2,99 m²	
Preparo de Alimentos					
Pré-preparo de Carnes, Aves e Pescados	Principal	Térreo	1	7,01m²	Preparo de Carnes
Preparo de Sobremesas, Sucos e Café	Principal	Térreo	1	10,91m²	

Preparo de Massas	Principal	Térreo	1	8,45m²	
Preparo de Vegetais, Cereais e Frutas	Principal	Térreo	1	7,78m²	
Preparo de Dietas	Principal	Térreo	1	4,18m²*	
Porcionamento / Distribuição	Principal	Térreo	1	11,05m²	Distribuição
Cocção	Principal	Térreo	1	Sem Descrição	
Refeitório					
Refeitório	Principal	Térreo	1	66,80m²	Capacidade por arranjo de mesas.
Copa de Higienização (Louças)	Principal	Térreo	1	7,94m²	
Higienização de Utensílios	Principal	Térreo	1	Sem Descrição	
Áreas de Apoio					
Deposito	Principal	Térreo	1	1,82m²	
Sala Nutricionistas	Principal	Térreo	1	7,85m²	
Preparo de Dietas Especiais	Principal	Térreo	1	10,20m²	"Preparo de Dietas"
Outros					
Circulação	Principal	Térreo	Várias	Variável	Diversas áreas de circulação internas
Acesso ao Restaurante	Principal	Térreo	1	Variável	Área de acesso principal ao refeitório
Acesso de Serviço	Principal	Térreo	1	13,78m²	(Metragem na planta) - Compartilhada
Copa de Higienização (Carrinhos)	Principal	Térreo	1	7,53m²	
Lavagem de Carros	Principal	Térreo	1	6,0m²	
Enterais					
Vestiário	Principal	Térreo	1	2,40 m²	
Manipulação (Nutrição enteral)	Principal	Térreo	1	6,23 m²	
Limpeza	Principal	Térreo	1	5,48 m²	
Dispensação	Principal	Térreo	1	6,60 m²	

5. DESCRIÇÃO DAS ROTINAS DE MANUTENÇÃO

5.1. Segue, abaixo, a relação não exaustiva de parâmetros para a verificação da manutenção predial:

5.2. **MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES PREDIAIS:**

5.2.1. Mensalmente:

5.2.1.1. Verificar esquadrias elementos de madeira e ferro procedendo de forma a pintar, encerar, envernizar caso necessário;

5.2.1.2. Efetuar limpeza de esquadrias e seus componentes;

5.2.1.3. Verificar Pedras naturais (mármore, granito e outros) se necessário, encerrar as peças polidas.

5.2.2. Anualmente:

5.2.2.1. Verificar rejuntamento e vedações reconstituir juntas internas e externas dos pisos, paredes, peitoris, soleira, ralos, peças sanitárias, bordas de banheiras, chaminés, grelhas de ventilação, e outros elementos;

5.2.2.2. Verificar integridade e reconstituir, onde necessário, paredes externa/fachadas e muros;

5.2.2.3. Verificar a integridade e reconstruir piso, paredes e tetos, onde necessário;

5.2.2.4. Verificar a presença de fissuras, falhas na vedação e fixação em vidros e reconstruir onde necessário.

5.3. **REDES DE GASES COMBUSTÍVEL (GLP / GN)**

5.3.1. Mensalmente:

5.3.1.1. Inspecionar e reparar manômetros e válvulas de fluxo;

5.3.1.2. Verificar o estado de conservação dos reservatórios, principalmente com relação à sua limpeza e à estanqueidade.

5.3.2. Trimestralmente:

5.3.2.1. Verificar o estado da fixação das tubulações aéreas e reparar (inclusive pintura) se necessário;

5.3.2.2. Verificar todas as conexões interligações e manobra de registros.

5.3.3. Anualmente:

5.3.3.1. Realizar teste de estanqueidade na rede de distribuição de GLP.

5.4. **INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**

5.4.1. Inspeções mensais

5.4.1.1. Realizar limpeza externa dos quadros de distribuição de força e iluminação;

5.4.1.2. Inspecionar cabos de alimentação do quadro de força e iluminação com fim de evitar aquecimento;

5.4.1.3. Verificar equilíbrio de fases do circuito.

5.4.2. Inspeções anuais

5.4.2.1. Realizar reaperto em todas as conexões dos quadros de distribuição de circuitos e força e iluminação;

5.4.2.2. Verificar as conexões e estados dos contatos elétricos de tomadas e interruptores e seus componentes e substituir onde necessário.

5.5. **SISTEMAS E REDES HIDRÁULICAS**

5.5.1. Inspeções diárias

5.5.1.1. Verificar se os registros e torneiras apresentam vazamento;

5.5.1.2. Verificar se há manchas de umidade e mofo nas paredes e tetos, pois podem indicar possíveis vazamentos nas tubulações e conexões embutidas;

5.5.1.3. Verificar o aspecto da água fornecida, comunicando à fiscalização anormalidades observadas.

5.5.2. Inspeção Mensal

5.5.2.1. Realizar limpezas de ralos, grelhas e canaletas.

5.5.3. Inspeção trimestral

5.5.3.1. Providenciar ou acompanhar o esgotamento das caixas de gordura, providenciar a inspeção e limpeza das caixas de passagem na rede externa e interna.

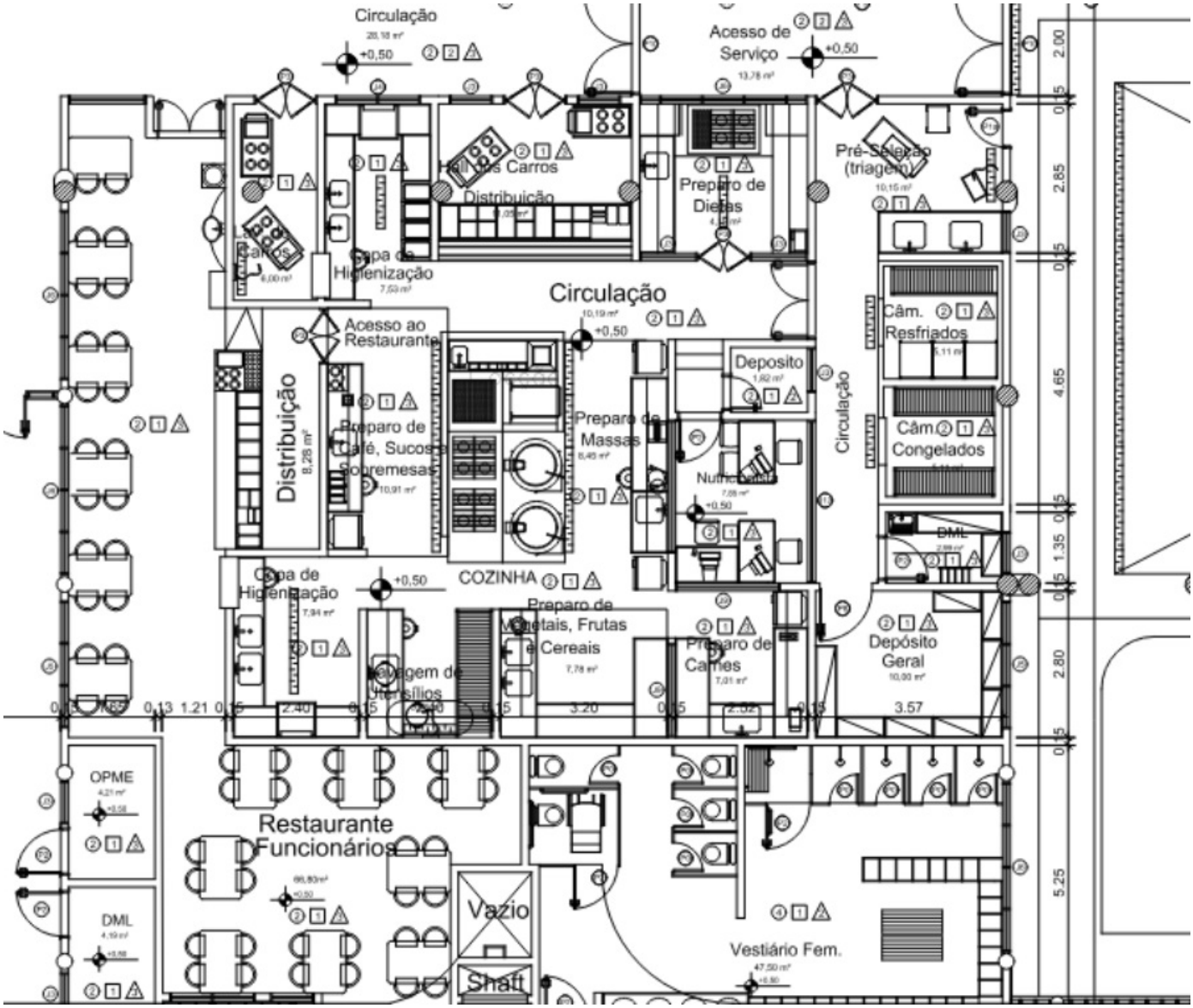
5.5.4. Inspeções anuais

5.5.4.1. Verificar as tubulações de água potável e servida, para detectar obstruções, falhas ou entupimentos e fixação e reconstruir sua integridade onde for necessária;

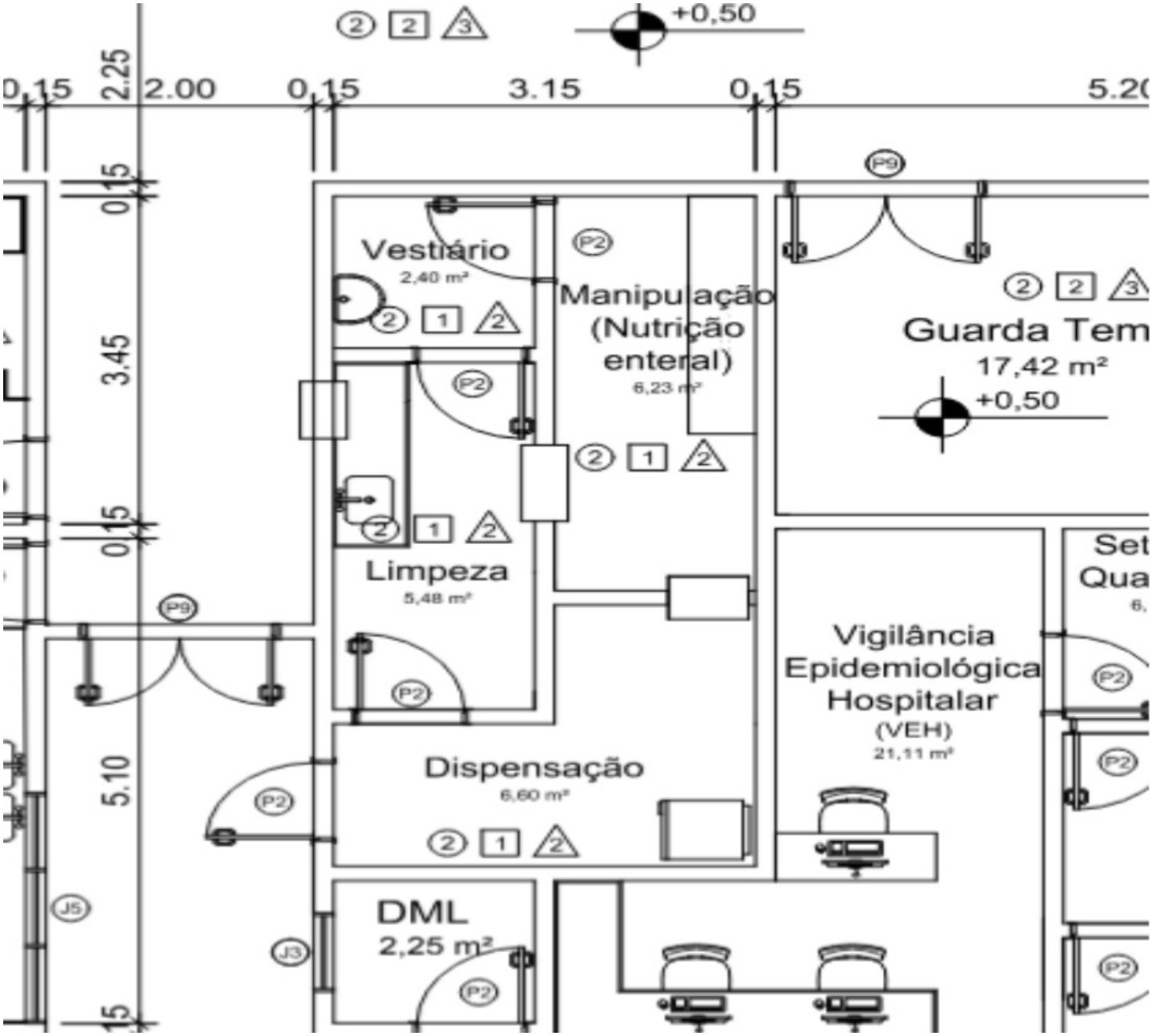
5.5.4.2. Verificar elementos de vedação dos metais acessórios e registros.

6. ÁREAS DO CONTRATANTE PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (PRANCHA)

5.1 Prancha A


Circulação
Acesso de Serviço
+0,50
Pré-Seleção (triagem)
Preparo de Dietas
Hall dos Carros
Distribuição
Lavagem de Carros
Copa de Higienização
Circulação
Câm. Resfriados
Acesso ao Restaurante
Distribuição
Preparo de Café, Sucos e Sobremesas
Preparo de Massas
Deposito
Circulação
Câm Congelados
Nutricionista
DML
Copa de Higienização
COZINHA
Preparo de Vegetais, Frutas e Cereais
Preparo de Carnes
Depósito Geral
Lavagem de Utensílios
OPME
Restaurante Funcionários
DML
Vazio
Shaft
Vestiário Fem.

5.2 Prancha B



Documento assinado eletronicamente por **Nathalia Ramos dos Santos Andrade**, **Membro da Equipe**, em 06/08/2026, às 15:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Izabelle Silva de Araujo**, **Chefe de Unidade**, em 06/08/2026, às 18:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Renata Cristina dos Anjos Araujo**, **Nutricionista**, em 06/08/2026, às 19:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Marcos Antunes Galdino Rodrigues Junior**, **Assistente Administrativo**, em 07/08/2026, às 07:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Ryane Ferreira da Silva Nascimento**, **Nutricionista**, em 07/08/2026, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Katiane Silva Santos**, **Chefe de Unidade**, em 07/08/2026, às 09:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **63682675** e o código CRC **75676131**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63682675