Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

ANEXO III - EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E INSTALAÇÕES

1. EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E INSTALAÇÕES

1.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as atuais instalações destinadas a Unidade de Produtora de Refeições, e que são constituídas das seguintes áreas: refeitório, higienização de bandejas, cozinha geral e dietética, sobremesas e lanches, confecção de dietas, preparo de vegetais, preparo de carnes, câmaras frigoríficas, depósitos de gêneros secos e descartáveis, recepção de gêneros, DML, sala de manipulação de dietas enterais, sala de nutricionistas e outras áreas afins, descritas no ANEXO II. A empresa deverá apresentar declaração de pleno conhecimento das condições e locais, além de reconhecer como perfeitamente viável o cumprimento integral de todos os encargos descritos neste Termo de Referência.

a) Deverá a CONTRATADA assinar Termo de Cessão de Espaço com memorial de fotos, juntamente com a CONTRATANTE, para o pleno início das atividades.

b) As adaptações que se fizerem necessárias na área física da UAN, assim como a colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da CONTRATADA, sem ônus para o CONTRATANTE, porém com sua prévia anuência. Ao término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a CONTRATANTE.

c) A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, dos equipamentos, bem como os serviços de pintura, ficará a cargo da CONTRATADA, devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades a CONTRATANTE, para que não haja transtornos para ambas as partes.

d) Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ao equipamento encontrado no hospital.

1.2. Os avanços tecnológicos observados nos últimos anos têm se refletido também nos serviços de nutrição e alimentação. Novos equipamentos têm levado à redução do número de pessoas necessárias para a realização dos mesmos serviços; técnicas de processamento de insumos, com aplicação mais eficiente, têm promovido a aumento da produtividade das pessoas envolvidas no trabalho.

1.3. Pretende-se com a presente contratação a introdução de inovações no serviço que será prestado. Para tanto, não foram estabelecidas as tecnologias a serem adotadas. Caberá a cada proponente analisar e definir, a partir das condições do hospital, qual a solução que entende ser a mais adequada e econômica e dimensionar equipamentos e material, desde que atenda aos requisitos de qualidade e segurança alimentar estabelecidos.

1.4. No decorrer da execução contratual, será admitida a adequação técnica da metodologia empregada pela CONTRATADA, conforme sua experiência e curva de aprendizado, desde que não prejudique os resultados contratados, podendo a CONTRATADA optar por novas tecnologias tais como *cook-chill/cook freeze,* alimentos minimamente processados (à exceção das carnes), entre outros.

1.5. A CONTRATADA pode apresentar, a qualquer tempo, asoluções tecnológicas que levarão ao aumento da eficiência, qualidade ou produtividade, tais como: equipamentos industriais, embalagens, carros de transporte, entre outros, sem ônus ao CONTRATANTE.

1.6. Para o correto dimensionamento e especificação dos recursos para os serviços de nutrição e alimentação é preciso considerar uma variedade de fatores:

a) Número de leitos e de pacientes-dia, características de atendimento, tipo de serviços ambulatoriais, pronto socorro, etc., bem como especificidades do hospital.

b) Tipos de dietas;

c) Estimativa do número de refeições a serem servidas por horário;

d) Espaço destinado à prestação do serviço;

e) Condições da estrutura física e das instalações do serviço

f) Horários e dias da semana de funcionamento das unidades assistenciais.

1.7. Todos esses fatores são determinantes para para a escolha dos equipamentos, materiais e insumos de primeira qualidade, bem como utensílios e mobiliários, considerando especificação e rendimento. As metodologias utilizadas, incluindo a adoção de equipamentos e inovações tecnológicas, também impactam na produtividade, bem como os treinamentos, a ambiência e o padrão de desempenho estipulado.

1.8. É preciso considerar o padrão de qualidade dos insumos e da mão de obra qualificada, bem com a produtividade na prestação do serviço, considerando eficiência, efetividade e contribuindo para a garantia da segurança alimentar evitando contaminações alimentares, gerando como resultado altos padrões de qualidade nos serviços prestados e contribuindo para o breve restabelecimento dos pacientes ao receberem alimentação adequada.

1.9. A contratação de serviço de nutrição e alimentação alicerça-se em:

e) Fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requisitos nutricionais, para pacientes internos, externos e outros, visando manter e/ou recuperar seu estado nutricional;

f) Manter o cumprimento e a continuidade do fornecimento de refeições aos a companhantes e residentes em conformidade com a Portaria nº 204, de 08 de dezembro de 2020 e suas retificações.

1.10. Os padrões para a prestação do serviço devem considerar a eficiência e qualidade do serviço bem como políticas de sustentabilidade ambiental e responsabilidade social, entre outras políticas definidas pela rede HU Brasil.

2. CHECK-LIST DOS EQUIPAMENTOS - PATRIMÔNIO HU-UNIVASF

2.1 COZINHA:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Amaciador de Carne	01	Regular	
Balança (até 300kg)	01	Bom	
Bancada de inox com cuba	01	Bom	Equipamento SEM cuba
Bancada de inox com encosto e sem rodízio	01	Bom	
Bancada de inox com encosto e com rodízio	02	Bom	
Câmara refrigerada (evaporador)	01	Bom	
Câmara de congelamento (motor)	01	Bom	Disjuntor trocado pela ISM no dia 09/11/2022
Carro plataforma para carga	01	Regular	
Carro de transporte de alimentos com rodízio	01	Ruim	
Coifa grande (3,8m)	01	Bom	
Coifa pequena (1,5m)	02	01 Bom 01 Ruim	Exaustão não está funcionando (Equipe de engenharia elétrica do HU ciente)
Descascador de legumes	01	Bom	
Espremedor de laranja	02	Bom	
Estante com 4 prateleiras	01	Regular	01 prateleira amassada
Estante para panelas	01	Bom	
Fogão industrial a gás – 06 bocas	01	Bom	
Fogão industrial a gás – 08 bocas	01	Ruim	
Forno combinado	01	Bom	Pendente a instalação de ponto de água para funcionamento mais eficiente (Demanda em andamento)
Liquidificador industrial	01	Bom	
Máquina de lavar e esterilizar louças	01	Bom	
Mesa bancada com gaveta com rodízio	02	01 Bom 01 Ruim	1 delas está parcialmente amassada
Mesa suporte para descascador de	01	Bom	

legumes			
Moedor de carne	01	Bom	
Pass Through	01	Bom	- 01 dobradiça quebrada (realizado conserto) - Barracha de vedação descolada
Processador de alimentos	01	Bom	Com duas lâminas
Refrigerador 4 portas	01	Bom	Barracha de vedação desgastada
Telefone	02	Bom	

2.3 REFEITÓRIO:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Balcão Térmico	01	Regular	Sem cubas e sem protetor salivar
Cadeira com assento de madeira e estrutura metálica	65	Bom	1 cadeira com assento descolado
Mesa de madeira revestida em fórmica	16	Bom	Armação em metal com pontos de ferrugem e revestimento em fórmica com avarias (Demanda aberta para realização de reparos pelo HU-Univasf – em andamento)
Mesa de inox com encosto com rodízio	01	Bom	
Mesa de inox com encosto sem rodízio	01	Bom	
Mesa com bancada de mármore	01	Bom	
Suporte para talheres, pratos e bandeja	01	Bom	

2.4 SALA DE DIETAS ENTERAIS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Cadeira universitário com tampo de madeira	01	Bom	
Cadeira giratória estofada em tecido	01	Bom	
Estante metálica com 5 prateleiras	01	Bom	
Gancho de parede (4 ganchos)	01	Bom	
Mesa bancada para escritório	01	Bom	
Móvel de madeira em colmeia	01	Bom	
Refrigerador	01	Regular	Avarias na porta e ferrugem na parte inferior
Telefone	01	Bom	
Termômetro de parede	01	Bom	
Computador com CPU	01	Bom	

de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Izabelle Silva de Araujo**, **Chefe de Unidade**, em 06/08/2026, às 17:56, 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 07:45, 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 **63682811** e o código CRC **E350E869**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63682811