v2.2025.01

MINUTA PADRONIZADA DE TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS PELOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO MENOR PREÇO OU MAIOR DESCONTO (PREGÃO ELETRÔNICO)

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PREPARADAS

DATA	ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA
19/12/2025	Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais	0511023

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Serviço de Nutrição e Dietética / HCM **E-mail:** hcm.snd@fhemig.mg.gov.br	Andreza Conceição Lopes Vieira Sete Diretora / Ordenadora de Despesas

SUMÁRIO

1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
5 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
6 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
7 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
9 - HABILTAÇÃO
10 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
11 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
12 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
13 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação da prestação de serviços de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição com produção, transporte e distribuição de refeições aos servidores, pacientes e seus acompanhantes para a Unidade da FHEMIG: Hospital Cristiano Machado, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO PARA 24 MESES (PACIENTES E ACOMPANHANTES)	QUANTITATIVO PARA 24 MESES (SERVIDORES)	QUANTITATI TOTAL PARA MESES
	1	111295	LANCHE, TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA (DESJEJUM E LANCHES). CARDAPIO VARIADO CONFORME ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	51.100	74.692	125.792
	2	68284	COLACAO TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA, COM CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE--	UNIDADE	35.666	0	35.666
	3	68292	CEIA, TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA, COM CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE--	UNIDADE	21.530	0	21.530

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO PARA 24 MESES (PACIENTES E ACOMPANHANTES)	QUANTITATIVO PARA 24 MESES (SERVIDORES)	QUANTITATI TOTAL PARA MESES
1	4	14001	REFEICAO GRANDE, DIETA LIVRE,BALCAO TERMICO (SELF-SERVICE), CARDAPIO VARIADO, CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDAD	UNIDADE	14.600	60.972	75.572
	5	111317	REFEICAO GRANDE,TIPO LIVRE SERVIDA EM MARMITEX. CARDAPIO VARIADO CONFORME ORGAO/ ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERENCIA	UNIDADE	0	4.380	4.380
	6	48380	REFEICAO PEQUENA, DIETA LIVRE OU DIETETICA SERVIDA EM MARMITEX.CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE.	UNIDADE	19.004	0	19.004
	7	48410	REFEICAO MEDIA, DIETA LIVRE OU DIETETICA SERVIDA EM MARMITEX.CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE.	UNIDADE	2.948	0	2.948
	8	48429	REFEICAO GRANDE, DIETA LIVRE OU DIETETICA SERVIDA EM MARMITEX.CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE.	UNIDADE	25.500	0	25.500
	9	48399	REFEICAO PEQUENA,TIPO SOPA LIVRE OU SOPA DIETETICA. CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE.	UNIDADE	6.568	0	6.568
	10	48437	REFEICAO GRANDE,TIPO SOPA LIVRE OU SOPA DIETETICA. CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE.	UNIDADE	6.568	0	6.568
	11	68829	REFEIÇÃO TIPO DIETA LIQUIDA RESTRITA	CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE.	UNIDADE	14.600	0	14.600
	12	75671	CAFÉ PRONTO COM OU SEM AÇÚCAR	FORNECIDO EM GARRAFA TERMICA	LITRO	730	7.820	8.550
	13	81353	PÃO DE SAL, TIPO FRANCES 50G, ELABORADO COM FARINHA ESPECIAL, MANTEIGA DE BOA QUALIDADE, EMBALADO INDIVIDUALMENTE	CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE--	UNIDADE	2.190	0	2.190
	14	60020	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES, COM OPÇÕES DE CARDÁPIOS ESPECIFICADOS	CONFORME ESPECIFICACOES TECNICAS CONSTANTES NO SITE: WWW.COMPRAS.MG.GOV.BR MENU MATERIAIS E SERVICOS > CONSULTA ESPECIFICACOES LONGA	UNIDADE	4.748	4.900	9.648
TOTAL DO LOTE						205.752	152.764	358.516

1.2. Caracterização do Objeto:

1.2.1.O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.2.2.As refeições serão compostas por: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e lanche noturno, bem como o armazenamento, manipulação e distribuição de dietas enterais, suplementos e módulos na Unidade contemplada no processo, conforme especificações técnicas, quantitativos e condições comerciais contidas neste Termo de Referência. As refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATANTE em quantidades descritas no item 1 deste Termo.

1.2.3.Para todos os alimentos utilizados pela CONTRATADA, deverá ser obrigatória a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade/fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

1.2.4.Para todos os alimentos dispensados de Registro na ANVISA, deverá ser obrigatória a apresentação do Anexo X, conforme Resoluções ANVISA Nº 23, de 15 de março de 2000 e Nº 27, de 06 de agosto de 2010.

1.3. Lotes Exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

1.3.1.A participação na presente contratação é aberta a todos (sem exclusividade ou reserva de lotes para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados aos benefícios do Decreto nº 47.437, de 2018, e Lei Complementar nº 123, de 2006).

1.3.2.No caso da presente licitação, que tem como objeto a empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição como produção, transporte e distribuição de refeições aos servidores, pacientes, seus acompanhantes, para a Unidade Hospital Cristiano Machado (HCM), para futura e eventual contratação, faz-se necessária a aplicação da exceção prevista no art. 49.

1.3.3.A compra em questão exige dos licitantes participantes grande fluxo de caixa e capacidade financeira para suportar os prazos de pagamento da Administração Pública, geralmente mais dilatados, sob risco de ruptura de atendimento. Dessa forma, o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não se mostra vantajoso para a administração Pública, podendo vir a representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado, e seu desabastecimento implicar em impacto direto na capacidade de prestação do serviço público de saúde no Estado de Minas Gerais.

1.3.4.Considerando ainda que o contrato vigente encerra em 19/09/2026, na hipótese de realizar um certame exclusivo ou com reserva para ME/EPP e este processo resultar fracassado (ainda que parcialmente) ou deserto, não haveria tempo hábil para realizar novo procedimento aberto a todos os licitantes, sem que atraísse alto risco de descontinuidade no fornecimento.

1.3.5.Diante do exposto, a participação nesta licitação será aberta a todos os interessados uma vez que o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não é vantajoso para a administração e pode representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme inciso III, do art. 49 da LC nº 123/2006.

1.4. Da Contratação:

1.4.1.O prazo de vigência da contratação é de 02 (dois) anos contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até no máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4.1.1. A presente prestação de serviço é enquadrada como continuada, sendo a vigência plurianual mais vantajosa para a Administração.

1.4.2.O serviço é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando que a Empresa vencedora poderá permanecer na Unidade por vários anos, o que possibilita a diluição dos seus investimentos ao longo da vigência contratual, quando comparado a um período habitual de apenas 12 meses. Além disso, a vigência bienal permite a diminuição de procedimentos administrativos de prorrogação e até mesmo novas licitações, com a consequente economia referente às despesas provenientes da elaboração dos processos licitatórios que deixarão de ser realizados durante o período.

1.4.3.O Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. Descrição da Solução:

1.5.1.Devido à implantação do serviço de terceirização de refeições, a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios foi extinta na Rede FHEMIG tendo o último Registro de Preços vigente em 2019, tão pouco de materiais de consumo como equipamentos, utensílios de cozinha entre outros necessários à produção de alimentos. E para reimplantação de sistema de autogestão seria necessária a abertura de vários processos de aquisições descentralizadas tornando a gestão desvantajosa do ponto de vista econômico financeiro.

1.5.2.Em adição, com a terceirização das refeições os processos administrativos dos Serviços de Nutrição e Dietética das unidades reduziram, impactando de forma positiva no direcionamento dos esforços de trabalho da nutrição na fiscalização dos serviços prestados por terceiros, bem como no atendimento nutricional individualizado de pacientes, foco da atividade fim do atendimento hospitalar. Nesse sentido, um atendimento nutricional individualizado é fundamental por diversas razões como: personalização, saúde e bem estar, educação alimentar, adesão ao tratamento, resultados sustentáveis e satisfação do cliente. O atendimento nutricional personalizado pode ajudar a melhorar a saúde geral e o bem estar dos pacientes por promover melhores adaptações alimentares necessárias, de acordo com as características individuais, objetivos e restrições de cada um. Além disso, o acompanhamento individualizado melhora a adesão ao tratamento, uma vez que aumenta a probabilidade de os usuários seguirem as recomendações nutricionais, visto que as orientações são adaptadas às suas preferências e necessidades específicas. É no atendimento individualizado que ações de educação nutricional são promovidas de maneira gradativa a fim de permitir melhores escolhas sobre alimentação saudável e hábitos de vida equilibrados, capacitando os usuários a tomar decisões futuras em relação à sua dieta, além de possibilitar melhor vínculo nutricionista-paciente devido às adaptações individualizadas e aumentar a satisfação do usuário quando se estabelece uma relação de confiança mútua.

1.5.3.Outro ponto importante agregado com a implantação da terceirização das refeições se referem as melhorias alcançadas com aumento na diversidade de alimentos necessários para garantir a oferta de uma alimentação com qualidade e variedade necessárias, como preconizado pelo Ministério da Saúde, para a manutenção e preservação da saúde do indivíduo. Como exemplo podemos detalhar a melhoria na oferta de frutas e verduras e preparações diversas à base destas, para distribuição diária ao longo dos serviços oferecidos.

1.5.4.Por conseguinte, um dos objetivos da licitação é assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto, conforme Art. 11 da Lei 14.133/2021. Quando se fala em vantajosidade, logo se remete à questão "preço". Entretanto, **a melhor escolha não deve ficar atrelada apenas ao valor econômico do serviço a ser executado, mas também à qualidade**. Em licitações, a vantajosidade caracteriza-se como a **adequação e satisfação** do interesse coletivo por meio da execução do contrato. O gestor público deve sempre ter em mente que a contratação mais vantajosa é aquela que reflete o **melhor gasto pela Administração Pública**, sendo que o "melhor gasto" deve proporcionar **eficiência e qualidade** aos serviços. Em um primeiro momento, o valor por si só pode parecer vantajoso, mas se não for levada em consideração **a real capacidade da Unidade em executar os serviços**, corre-se o risco de, ao invés de optar pela melhor solução, opte por serviços que, futuramente, não serão prestados ou o serão de forma precária. Por esse motivo a escolha da solução deve refletir a ser condizentes com as necessidades da Unidade, não podendo, de forma alguma optar pela escolha que possa gerar riscos a seus usuários ou se tornar onerosa durante a execução.

1.5.5.Nesse sentido, ao longo dos últimos anos, todas as Unidades Assistenciais da Rede FHEMIG desativaram o serviço de produção própria que foram transferidos a terceiros deixando o Serviço de Nutrição e Dietética concentrado no atendimento individualizado e fiscalização do contrato. No ano de 2018 foi implementado um novo modelo contratual de terceirização, dentro de um projeto piloto, nas duas unidades assistenciais da FHEMIG: Hospital Regional de Barbacena (HRB) e Centro Hospitalar Psiquiátrico de Barbacena (CHPB), que posteriormente foi implantado nas demais Unidades da Rede. Cabe adicionar que a prática da terceirização na administração pública brasileira é um fenômeno recente e ganhou força na década de 1990, a partir das reformas neoliberais, com vistas à redução de gastos públicos, à melhoria da qualidade do serviço prestado bem como na padronização do serviço e itens ofertados. Tal prática tem sido recorrente no âmbito da Fundação Hospitalar de Minas Gerais (FHEMIG), instituição vinculada à Secretaria de Estado de Saúde, assim como nos hospitais Instituto de Previdência dos Servidores de Minas Gerais (IPSEMG) e Hospital das Clínicas, os quais também terceirizam o serviço de Nutrição e Dietética, concentrando os esforços nas atividades fins.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O que será contratado:

2.1.1. Empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição com produção, transporte (interno na Unidade) e distribuição de refeições aos servidores, pacientes, seus acompanhantes, para a Unidade da FHEMIG: Hospital Cristiano Machado (HCM), conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

2.2. Exponha as razões pelas quais a contratação irá suprir a necessidade da administração:

2.2.1. Considerando que a Unidade contemplada no processo não possui serviço próprio para produção de refeições aos pacientes, seus acompanhantes, servidores faz-se necessária a aquisição de empresa para prestação de serviços de refeições terceirizadas.

2.3. Benefícios diretos e indiretos que resultarão da contratação:

2.3.1. A nutrição é um dos pilares para a base da sobrevivência humana, além de ser um recurso terapêutico nos tratamentos hospitalares, como também na prevenção e controle de doenças, na promoção da saúde e consequentemente na melhora da qualidade de vida dos usuários e pacientes em geral.

2.3.2. É direito de cada pessoa ter o acesso à alimentação adequada ininterruptamente. Este direito humano, fundamental e social está previsto nos artigos 6º e 227º da Constituição Federal, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.3.3. O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na qualidade de vida dos usuários e recuperação dos pacientes, o que pode melhorar a qualidade da internação.

2.4. O por quê da contratação:

2.4.1. Considerando o término da vigência do contrato nº 9326085 em 19/09/2026.

2.4.2. Considerando que a Administração Pública não tem interesse na renovação do contrato.

2.4.3. Considerando que faltam aproximadamente 05 (cinco) meses para o encerramento do contrato, faz necessário realização de novo processo licitatório.

2.4.4. A ausência do serviço poderá impactar e paralisar as atividades da Unidade, por se tratar de item imprescindível, respeitando a importância da alimentação na aceleração e recuperação dos pacientes, a garantia a todos, de condições de acesso a alimentos básicos de qualidade e quantidade suficientes, de modo permanente, apoiando em práticas alimentares que permitam a saudável manutenção/recuperação do organismo humano, contribuindo, assim, para uma melhora na assistência nutricional dos usuários dessa Fundação.

2.5. Para que contratar:

2.5.1. Para que haja continuidade no fornecimento de alimentação para garantir aos usuários uma nutrição adequada, bem como favorecer a recuperação do paciente e não permitir que a desnutrição ocorra no ambiente hospitalar.

2.6. Qual o objetivo da contratação:

2.6.1. Assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes no termo de referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

2.7. Qual o impacto de ficar sem a contratação:

2.7.1. A falta de refeições no ambiente hospitalar afeta diretamente o estado de saúde do paciente, que já se encontra debilitado e depende exclusivamente do fornecimento da alimentação vinda da Unidade Hospitalar e que na maioria das vezes com necessidade de dietas específicas para tratamento da doença que o acomete, assim como a saúde dos servidores que prestam serviços no hospital, ou seja, a Unidade Hospitalar ficaria impossibilitada de prestação dos serviços.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Da Participação de Consórcios:

3.1.1.Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

3.2. Da Participação de Cooperativa:

3.2.1.Será permitida a participação de sociedades cooperativas, nos termos do art. 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3. Da Subcontratação:

3.3.1. É admitida a subcontratação parcial do objeto, limitada ao transporte de refeições, aos serviços de panificação, confeitaria e fornecimento de doces.

3.3.1.1. É vedada a subcontratação total ou das parcelas tecnicamente mais complexas ou de valor mais significativo do objeto, que motivaram a comprovação de capacidade financeira ou técnica.

3.3.1.2. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, conforme art. 122, § 3º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3.1.3. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente, conforme § 1º, art. 122, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.3.1.4. A subcontratação dos serviços mencionados acima, justifica-se pela diferenciação do objeto contratado, mas que é complementar e indispensável ao serviço prestado, uma vez que o fornecimento de doces e panificação são ofertados nas pequenas e grandes refeições contidas no contrato e são produzidos em locais próprios e em alguns casos é necessário o transporte de refeições, mesmo que internamente, devido a estrutura da Unidade.

3.3.1.5. A CONTRATADA deverá ter vínculo formal com todos os seus funcionários.

3.4. Da Sustentabilidade:

3.4.1. Devem ser observados os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:

3.4.1.1. A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis e práticas sustentáveis como planejamento de cardápio, aquisição de matéria-prima, uso de alimentos regionais, alimentos sazonais, armazenamento, pré-preparo e preparo, buscando estratégias para reduzir uso de recursos naturais e produção de resíduos, de forma a preservar o meio ambiente, envolvendo também treinamentos sobre sustentabilidade, programas contra desperdício de água e energia, manutenção preventiva de equipamentos, coleta seletiva e destinação final de resíduos recicláveis, resíduos orgânicos e óleo de fritura.

3.5. Da Indicação de Marcas ou Modelos:

3.5.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

3.6. Da Vedação de Utilização de Marca ou Modelo:

3.6.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

3.7. Da Exigência de Carta de Solidariedade:

3.7.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

3.8. Da Garantia da Contratação:

3.8.1. Será exigida a garantia da contratação, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total inicial do contrato nos termos do art. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.8.1.1. A garantia poderá ser apresentada nas modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, título de capitalização.

3.8.1.2. A garantia será prestada, no prazo máximo de 90 dias (noventa) dias, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato.

3.8.1.3. No caso de optar pela modalidade seguro-garantia, conforme disposto no § 3º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o prazo de 3 (três) meses, contado da data de homologação do procedimento e anterior à assinatura do contrato.

3.8.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade até 02 (dois) meses após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

3.8.2.1. Havendo apresentação de consórcio, a garantia de execução contratual poderá ser apresentada em nome de qualquer das consorciadas, assim como poderá o valor exigido ser atendido pela soma de garantias apresentadas por cada consorciada.

3.8.2.2. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, com correção monetária.

3.8.2.3. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia ou por aquele que o substituir em suas competências.

3.8.2.4. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

3.9. Condições e Especificações da Garantia do Serviço:

3.9.1. Será aplicada ao serviço somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC).

3.10. Da Vistoria:

3.10.1. A vistoria prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao fornecedor interessado o direito de sua realização.

3.10.2. A vistoria pode ser substituída por declaração formal do fornecedor, assinada pelo seu responsável técnico, de que tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades da contratação.

3.10.3. A não realização da vistoria prévia pelo fornecedor interessado ou a não apresentação de declaração formal constante no subitem anterior, acarretará a sua inabilitação no procedimento de contratação.

3.10.4. O fornecedor que desejar realizar visita deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) dias antes da abertura do procedimento de contratação, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

3.10.5. A vistoria será acompanhada por pelo menos 1 (um) servidor responsável pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade, designados no momento da vistoria, e será realizada nas seguintes condições:

3.10.5.1. O licitante que optar por realizar a vistoria técnica deverá preencher o Anexo - Declaração de vistoria e o licitante que optar pela não realização da vistoria técnica deverá preencher o Anexo - Declaração de Dispensa de vistoria.

3.10.5.2. A não realização da vistoria não exime a CONTRATADA da responsabilidade pelo fiel cumprimento do objeto, não sendo admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos que venham a dificultar ou a impedir a execução dos serviços.

3.10.5.3. A vistoria técnica justifica-se pela complexidade da execução do objeto, onde o licitante poderá conhecer previamente as instalações onde serão executados os serviços, no que se refere ao recebimento e distribuição das refeições, bem como sanar eventuais dúvidas em relação ao Termo de Referência, rotinas do serviço e obter outras informações que poderão auxiliar no embasamento para elaboração da proposta comercial.

3.10.5.4. Não é obrigatória a visita e vistoria no local que será objeto desta licitação, mas as empresas interessadas em participar do certame poderão realizar a vistoria na Unidade, in loco, de modo a não incorrerem em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços.

3.10.5.5. O licitante deverá agendar a vistoria no Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade através do telefone: Hospital Cristiano Machado (HCM) / (31) 3679-4240.

3.10.6. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais ou de projetos porventura disponibilizados, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Do Prazo e das Condições da Prestação do Serviço:

4.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.1.1.1. Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias da data da assinatura do contrato.

4.1.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

a) Periodicidade: diária.

4.1.1.3. Cronograma de realização dos serviços: A CONTRATADA deverá elaborar cronograma, a ser entregue em até 05 (cinco) dias corridos após a assinatura do contrato contendo detalhamento do serviço.

4.1.1.3.1. Escala de funcionários com seus respectivos exames admissionais;

4.1.1.3.2. Dos produtos a serem utilizados:

4.1.1.3.2.1. Relação dos itens descartáveis com suas respectivas marcas, com assinatura do representante legal da Empresa e demonstração dos mesmos;

4.1.1.3.2.2. Relação de gêneros alimentícios, limpeza, higiene, sanitizantes, dentre outros (com anexo dos registros do produto, conforme legislação vigente), com assinatura do representante legal da Empresa e demonstração dos mesmos.

4.1.1.3.3. Demonstração dos uniformes;

4.1.1.3.4. Apresentação dos equipamentos (imagens ou outro) de produção e armazenamento, dentre outros, que faram parte do acervo a ser utilizado na CONTRATANTE para a execução do serviço.

4.1.1.4. Início das atividades: 15 (quinze) dias corridos, a partir da assinatura do contrato.

4.1.1.5. A demonstração dos itens descartáveis e uniformes, deverá ser agendada com antecedência no Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

4.2. Do Local e Horário da Prestação do Serviço:

4.2.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço: Hospital Cristiano Machado - Rua Santana nº 600, bairro Roça Grande, Sabará, MG, CEP 34545-790, durante 24 horas (diurno e noturno).

4.2.2. Informações gerais:

Número total de leitos: 50
Número de leitos por andar: Ala A, B e C (UICP): 44 leitos; Ala C (cirurgia): 6 – sendo Alas A e B (térreo) e Ala c (1º andar)
Tipo de construção do hospital: Vertical
Total de andares do serviço a ser prestado: térreo e 1º andar
Existência de elevadores: não

Observações: 1. Será disponibilizada área aproximada de 306 (trezentos e seis) m², sendo composta por refeitório, copa de apoio oral, copa(s) de servidor, sala de dispensação de dieta enteral e sala de manipulação de módulos; 2. O refeitório possui edificação própria localizada próxima à entrada do hospital e é composto por hall de acesso, salão principal de alimentação, hall de lavabos com dois banheiros adaptados a portadores de necessidades especiais e identificados por sexo, área de lavagem e guarda de utensílios, área de cocção, área de pré-preparo, sala da nutricionista, área de armazenamento, dois banheiros identificados por sexo para funcionários, área de recepção de mercadorias, dispensa de material de limpeza e área de coleta de resíduos que totalizam 256,52 m²; 3. A copa de apoio oral e a copa de funcionários localizam-se no andar térreo do prédio assistencial e possuem 10,67 m² e 10,21 m², respectivamente; 4. A copa de lanches, sala de dispensação de dieta enteral e sala de manipulação de módulos localizam-se no 1º andar do prédio assistencial e possuem 7,93 m2 e 10 m2 e 10,35 m2, respectivamente; 5. A distância da cozinha central até o prédio assistencial: 400m; 6. Na unidade a cozinha se encontra distante do prédio assistencial, sendo este trajeto ao ar livre, e é necessário subir uma rampa até o prédio assistencial. A unidade não dispõe de elevador, tendo apenas rampas para facilitar o acesso.

4.2.3. Horário de recebimento, distribuição e recolhimento das refeições:

Horários de distribuição e recolhimento das refeições			
Refeição	Pacientes	Recolhimento	Servidores e Acompanhantes
Desjejum	07:30 às 08:00H	08:30H	07:30 às 08:30H
Colação	09:30 às 10:00H	10:30H	-
Almoço	11:30 às 12:00H	13:00H	11:30 às 13:30H
Café da tarde	14:30 às 15:00H	15:30H	15:00 às 16:00H
Jantar	17:30 às 18:00H	18:30H	20:00 às 21:00H
Ceia	20:30 às 21:00H	21:30H	-
Lanche noturno	-	-	23:00 às 23:30H

Obs: A Unidade poderá fazer as adaptações que julgar necessária no quadro de horário de refeições.

4.3. Dos Materiais a Serem Disponibilizados:

4.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no item 1 deste Termo de Referência, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário.

4.3.1.1. Materiais de consumo:

4.3.1.1.1. Para a distribuição de água via oral para os pacientes, deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.1.1. Conforme solicitação da CONTRATANTE, deverão ser disponibilizados garrafas térmicas de 12 litros para enfermaria, conforme quantitativo de pacientes da Unidade **e/ou** 01 jarra plástica transparente de 1000 ou 2000 ml com água filtrada **e/ou** 04 copos descartáveis de 500 ml com água filtrada, nos horários estipulados pela Unidade;

4.3.1.1.1.2. 02 copos descartáveis de 200 ml para água por horário de distribuição e/ou copos de polipropileno (PP) com alça de 300 mL (higienizados e sanitizados) para água por horário de distribuição.

4.3.1.1.2. Para o desjejum e lanches deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.2.1. copos descartáveis para café e leite para pacientes – 350 ml e/ou copos de polipropileno (PP) com alça de 300 mL (higienizados e sanitizados) por horário de distribuição, conforme solicitação da Unidade;

4.3.1.1.2.2. copos descartáveis para café e leite e/ou 01 xícara de vidro ou louça – 350 ml para café e leite, conforme solicitação da Unidade.

4.3.1.1.2.3. 01 copo/pote descartável com tampa para cada preparação servida em tamanho compatível com o volume oferecido;

4.3.1.1.2.4. 01 colher de sopa descartável resistente, conforme solicitação e aprovação da Unidade . Poderá ser solicitado colher de sopa em inox ou silicone, conforme prescrição dietética;

4.3.1.1.2.5. 01 misturador para líquidos, caso solicitado pela CONTRATANTE.

4.3.1.1.3. Para a colação deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.3.1. 01 copo/pote descartável com tampa para cada preparação servida em tamanho compatível com o volume oferecido e/ou copos de polipropileno (PP) com alça de 300 mL (higienizados e sanitizados) por horário de distribuição;

4.3.1.1.3.2. 01 colher de sopa descartável resistente. Poderá ser solicitado colher de sopa em inox ou silicone, conforme prescrição dietética.

4.3.1.1.4. Para a ceia deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.4.1. 01 copo/pote descartável com tampa para cada preparação servida em tamanho compatível com o volume oferecido e/ou copos de polipropileno (PP) com alça de 300 mL (higienizados e sanitizados) por horário de distribuição;

4.3.1.1.4.2. 01 colher de sopa descartável resistente. Poderá ser solicitado colher de sopa em inox ou silicone, conforme prescrição dietética;

4.3.1.1.5. Para as **Pequenas, Médias e Refeições Grandes** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.5.1. Para os pratos quentes: embalagens descartáveis tipo material polipropileno (PP) ou outro tipo de plástico, com tampa, termo resistente, com divisórias, conforme pedido da Unidade, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com a Tabela de porções;

4.3.1.1.5.2. Para salada: embalagem descartável tipo material polipropileno (PP), com capacidade compatível ao volume, com tampa;

4.3.1.1.5.3. 01 copo/pote descartável com tampa para sobremesa em tamanho compativel, quando necessário;

4.3.1.1.5.4. 01 conjunto de talheres de mesa embalados (garfo e faca serrilhada, se necessário) descartável.

4.3.1.1.5.5. 01 colher de sopa descartável resistente. Poderá ser solicitado colher de sopa em inox e/ou silicone, conforme prescrição dietética;

4.3.1.1.5.6. Caixas Hot Box para transporte em número suficiente para acondicionamento de todas as refeições.

4.3.1.1.6. Para as **refeições servidas em embalagens descartáveis** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.6.1. 1 (uma) unidade de sachê de azeite extra virgem com acidez máxima de 0,8 % (4ml);

4.3.1.1.6.2. 1 (uma) unidade de sachê de sal (1g), conforme solicitação da Unidade.

4.3.1.1.6.3. 1 (uma) unidade de sachê de vinagre (4ml), conforme solicitação da Unidade.

4.3.1.1.7. Para **Sopa pequena e grande** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.7.1. Embalagem descartável, com tampa, polipropileno (PP) ou outro tipo de plástico, resistente a altas temperaturas, compatível com o volume oferecido;

4.3.1.1.7.2. 01 copo/pote descartável com tampa para sobremesa, quando necessário;

4.3.1.1.7.3. 01 colher de sopa descartável resistente. Poderá ser solicitado colher de sopa em inox e/ou silicone, conforme prescrição dietética;

4.3.1.1.7.4. 01 colher de sobremesa descartável resistente. Poderá ser solicitado colher de sopa em inox e/ou silicone, conforme prescrição dietética.

4.3.1.1.8. Para o **Sanduíche** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.8.1. Embalagem descartável tipo material polipropileno (PP) ou poliestireno termo resistente, com tampa, própria para alimentos, compatível com o tamanho do sanduíche.

4.3.1.1.8.2. Copo descartável com tampa para acondicionamento de suco copos de polipropileno (PP) com alça de 300 mL (higienizados e sanitizados) por horário de distribuição.

4.3.1.1.9. Para a **Dieta líquida restrita** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.9.1. 01 copo/pote descartável com tampa para cada preparação servida em tamanho compatível com o volume oferecido.

4.3.1.1.10. Para as **refeições servidas em Balcão Térmico no refeitório,** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.10.1. Pratos para mesa, de louça branco, raso, conforme necessidade da CONTRATANTE;

4.3.1.1.10.2. Pratos rasos para sobremesa, de louça branco, conforme necessidade da CONTRATANTE;

4.3.1.1.10.3. Conjunto de talheres de mesa (faca serrilhada, se necessário, garfo e colher de sopa) 100% inox;

4.3.1.1.10.4. 01 colher de sopa e/ou sobremesa descartável, de material resistente, quando necessário;

4.3.1.1.10.5. 01 copo descartável para água;

4.3.1.1.10.6. 01 bandeja de plástico resistente compatível com o tamanho dos pratos;

4.3.1.1.10.7. Os talheres deverão estar dispostos em mesa de apoio embalados em sacos plásticos individuais, ou conforme solicitação da Unidade, ambos em quantidades compatíveis com o número de refeições servidas e que garantam reposição durante a distribuição, caso necessário;

4.3.1.1.10.8. Os pratos, mesa/sobremesa e talheres deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para suprir a demanda da Unidade devendo haver reposição dos mesmos sempre que houver necessidade, por desgaste próprio do uso ou má apresentação.

4.3.1.1.11. Para as **refeições servidas em balcão térmico, deverão ser fornecidos, em mesa de apoio**:

4.3.1.1.11.1. Luvas descartáveis de plástico transparente;

4.3.1.1.11.2. Palitos embalados individualmente;

4.3.1.1.11.3. Guardanapos papel absorvente na cor branca aproximadamente 22x24 cm (podendo variar 2 cm para mais ou menos), em forma de sachês industrializado individuais com 02 unidades;

4.3.1.1.11.4. Farinha de mandioca, em quantidade suficiente para uso de comensais da Unidade;

4.3.1.1.11.5. Deverão ser disponibilizados 01 unidade de sachê individual de molho de pimenta (3ml), 01 unidade de sachê azeite extra virgem com acidez máxima de 0,8 % (4ml), 01 unidade de sal sachê (embalagens de 1 g), em quantidade suficiente para uso dos comensais da Unidade que deverão ser entregues por funcionário da CONTRATADA no balcão de distribuição, quando solicitado.

4.3.1.1.12. Para as **Refeições servidas em marmitex para setores fechados** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.12.1. Para os pratos quentes: embalagens descartáveis tipo material polipropileno (PP) ou outro tipo de plástico, com tampa, termo resistente, com divisórias, conforme pedido da Unidade, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com a Tabela de porções;

4.3.1.1.12.2. Para salada: embalagem descartável tipo material polipropileno (PP) transparente, com capacidade compatível ao volume, com tampa;

4.3.1.1.12.3. kit talheres descartáveis resistentes (contendo garfo ou colher, faca e guardanapo em sachê industrializado individual);

4.3.1.1.12.4. Deverão ser disponibilizados 01 unidade de sachê individual de molho de pimenta (3ml), 01 unidade de sachê azeite extra virgem com acidez máxima de 0,8 % (4ml), 01 unidade de sal sachê (embalagens de 1 g), 01 unidade de sachê de vinagre, quando solicitado.

4.3.1.1.13. Para as **refeições servidas em balcão térmico (tipo hot box)** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.13.1. Pratos para mesa de vidro transparente tipo duralex ou louça branca, raso ou fundo, ou prato em aço inox conforme necessidade da CONTRATANTE;

4.3.1.1.13.2. 01 copo/pote descartável com tampa para sobremesa, quando necessário;

4.3.1.1.13.3. 01 colher de sobremesa em aço inox para refeição ou descartável quando necessário;

4.3.1.1.13.4. Conjunto de talheres de mesa embalados (faca serrilhada se necessário, garfo e colher de sopa) inox ou descartável, de material resistente, branco leitoso ou transparente;

4.3.1.1.13.5. Vasilhame tipo bowl em polipropileno ou similar resistente, conforme necessidade da CONTRATANTE;

4.3.1.1.13.6. Caixas Hot Box para transporte em número suficiente para acondicionamento de todas as refeições.

4.3.1.1.14. Para as **Refeições servidas em balcão térmico (tipo marmitex)** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.14.1. Para os pratos quentes: embalagens descartáveis tipo material polipropileno (PP) ou outro tipo de plástico, com tampa, termo resistente, com divisórias, conforme pedido da Unidade, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com a Tabela de porções;

4.3.1.1.14.2. Para salada: embalagem descartável tipo material polipropileno (PP) transparente, com capacidade compatível ao volume, com tampa;

4.3.1.1.14.3. kit talheres descartáveis resistentes (contendo garfo ou colher, faca e guardanapo em sachê industrializado individual);

4.3.1.1.14.4. Deverão ser disponibilizados 01 unidade de sachê individual de molho de pimenta (3ml), 01 unidade de sachê azeite extra virgem com acidez máxima de 0,8 % (4ml), 01 unidade de sal sachê (embalagens de 1 g), 01 unidade de sachê de vinagre (4ml), em quantidade suficiente para uso dos comensais da Unidade que deverão ser entregues por funcionário da CONTRATADA no balcão de distribuição, quando solicitado. Todos os itens deste tópico poderão ser disponibilizados em suas embalagens originais, conforme solicitação da Unidade.

4.3.1.1.15. Para o **café pronto com ou sem açúcar** deverão ser fornecidos:

4.3.1.1.15.1. Copos descartáveis em quantidade suficiente com o volume oferecido, 50 ml ou 200 ml, conforme solicitação da Unidade.

4.3.1.1.15.2. 01 misturador para líquidos, em quantidade suficiente;

4.3.1.1.15.3. Xícaras de café em louça branca;

4.3.1.1.15.4. Garrafa Térmica;

4.3.1.1.15.5. O café deverá ser acondicionado em garrafas térmicas em bom estado de conservação e funcionamento.

4.3.1.2. Equipamentos:

4.3.1.2.1. A CONTRATADA deverá adquirir equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários em quantidade e qualidade compatíveis para a execução eficaz do objeto do contrato, devendo ser obrigatórios os seguintes equipamentos:

4.3.1.2.1.1. Balcão térmico a seco, tipo quente, para distribuição de alimentos aos servidores no refeitório: equipamento em aço inoxidável, com protetor salivar e corre bandejas, pistas frias com isolamento térmico para apoio de bandejas; com gabinete totalmente fechado em aço inoxidável, prateleira superior de vidro, alimentado através de energia elétrica, com capacidade para uso simultâneo com quantidade de recipientes gastronorm compatíveis com o serviço executado.

4.3.1.2.1.2. Balcão térmico, tipo refrigerado, para distribuição de alimentos aos servidores no refeitório em aço inoxidável com protetor salivar e corre bandejas, pista fria com isolamento térmico para apoio de bandejas, com gabinete totalmente fechado em aço inoxidável, prateleira superior de vidro, alimentado através de energia elétrica, com capacidade para uso simultâneo com quantidade de recipientes gastronorm compatíveis com o serviço executado;

4.3.1.2.1.3. Equipamentos pass-through para aquecimento e refrigeração de alimentos;

4.3.1.2.1.4. Carros térmicos adequados para distribuição de refeições, fechados e vedados de modo a conservar a temperatura das mesmas, de acordo com as normas vigentes até a entrega ao paciente;

4.3.1.2.1.5. Máquina de lavar louça industrial com capacidade compatível à execução do serviço;

4.3.1.2.1.6. Refrigerador para armazenamento de alimentos compatível com o volume do serviço;

4.3.1.2.1.7. Balanças mecânicas e digitais compatíveis com o volume do serviço. A CONTRATADA deverá disponibilizar balança digital para a CONTRATANTE realizar as pesagens no controle necessário para a fiscalização da CONTRATANTE, devendo realizar substituições sempre que necessário;

4.3.1.2.1.8. Relógio de parede digital para área do balcão de distribuição no refeitório com marcação de minutos e segundos;

4.3.1.2.1.9. Refresqueira – refrigeração de água filtrada de Pacientes;

4.3.1.2.1.10. E outros equipamentos necessários para a execução dos serviços.

4.4. Do Regime de Execução:

4.4.1. O regime de execução do contrato será: empreitada por preço unitário, tendo em vista que os pagamentos correspondem à medição dos serviços efetivamente executados. Assim, na empreitada por preço unitário haverá a execução do contrato conforme a demanda.

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Do Recebimento:

5.1.1. Os serviços prestados serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

5.1.1.1. Salvo disposição em contrário no contrato, em ato normativo ou neste Termo de Referência, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do Contratado.

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

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

5.1.4. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.1.5. Os serviços prestados serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo(s) detalhado(s) que comprove(m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento provisório.

5.1.6. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

5.1.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.1.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, notificando o Contratado para emissão de nota fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.1.9. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.1.10. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do Contratado pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

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

5.1.11.1. A CONTRATANTE deverá encaminhar o fechamento do quantitativo das refeições, com o formulário de desconto do Instrumento de medição de resultado (IMR) à CONTRATADA em até 3 (três) dias úteis, após o último dia do mês de execução do objeto. Caso a CONTRATADA esteja em desacordo com o resultado do IMR, poderá recorrer formalmente à CONTRATANTE em até 3 (três) dias úteis após o recebimento do IMR. A CONTRATANTE avaliará pela aceitação ou não das justificativas apresentadas, em 3 (três) dias úteis após o recebimento dos recursos;

5.1.11.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos do adimplemento da parcela mensal, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

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

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

5.1.12.2. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de medição de resultado (IMR).

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

5.1.12.4. A CONTRATADA deverá prestar os serviços de produção, transporte distribuição de refeições para pacientes internados ou não, acompanhantes, de acordo com a liberação da Unidade e de servidores, conforme previsão descrito no Quadro de Horário de Distribuição e Recolhimento de Refeições.

5.1.12.5. A quantidade diária de refeições variará de acordo com as necessidades das Unidades, considerando o número de pacientes internados, acompanhantes, o número de plantonistas, pessoas autorizadas a almoçar nas Unidades, os períodos de férias, os feriados prolongados, pontos facultativos e os finais de semana, devendo a CONTRATADA atender casos excepcionais e se responsabilizar pelo acompanhamento da produção de forma a garantir atendimento para todos os comensais do início ao fim do serviço.

5.2. Da Avaliação da Execução do Objeto:

5.2.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II do Termo de Referência ou outro formulário elaborado pela Unidade onde constam todos os indicadores, o qual será utilizado para efetuar descontos, quando houver, para fechamento do valor a ser pago pelo serviço prestado. As informações serão encaminhadas à CONTRATADA para emissão da nota fiscal.

5.2.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para avaliação da prestação dos serviços. O resultado da apuração dos 12 indicadores do IMR somados possui a pontuação máxima de 36 pontos, que equivale a 100% do valor total do serviço avaliado.

5.2.3. A apuração dos indicadores será utilizada para cálculo do desempenho da CONTRATADA em cada refeição (ex.: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Sendo assim, a obtenção de 36 pontos significará o recebimento do valor total das refeições entregues e a obtenção de pontuações menores significará desconto nestes valores proporcionalmente à pontuação obtida, até o limite de 25%, conforme tabela abaixo:

PONTOS OBTIDOS	PONTOS PERDIDOS	% A SER DESCONTADO
36	0	0,00
35	1	0,69
34	2	1,39
33	3	2,08
32	4	2,78
31	5	3,47
30	6	4,17
29	7	4,86
28	8	5,56
27	9	6,25
26	10	6,94
25	11	7,64
24	12	8,33
23	13	9,03
22	14	9,72
21	15	10,42
20	16	11,11
19	17	11,81
18	18	12,50
17	19	13,19
16	20	13,89
15	21	14,58
14	22	15,28
13	23	15,97
12	24	16,67
11	25	17,36
10	26	18,06
9	27	18,75
8	28	19,44
7	29	20,14
6	30	20,83
5	31	21,53
4	32	22,22
3	33	22,92
2	34	23,61
1	35	24,31
0	36	25,00

5.2.4. A soma de todas estas avaliações, no final do mês, será utilizada para obtenção do valor a ser faturado pela CONTRATADA.

5.2.5. A aplicação de penalização do IMR deverá ser mantida mesmo após os ajustes realizados pela CONTRATADA, caso a fiscalização esteja sendo feita por amostragem.

5.2.6. O IMR poderá ser aplicado diariamente em todas as refeições entregues pela CONTRATADA.

5.2.7. A CONTRATANTE efetuará o acompanhamento do serviço prestado através do Instrumento de medição de resultado (IMR) descrito no Anexo II - Instrumento de medição de resultado ou outro formulário elaborado pela Unidade onde constam todos os indicadores, o qual será utilizado para efetuar descontos, quando houver, para

fechamento do valor a ser pago pelo serviço prestado. As informações serão encaminhadas à CONTRATADA para emissão da nota fiscal.

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS			
FHEMIG - Funcionário Responsável:		CONTRATADA - Responsável Técnico:	
Data do pedido:	Data da entrega:		Horário:
TIPO ( ) Desjejum) Colação ( ) Almoço ( ) Lanche da tarde ( ) Jantar ( ) Ceia			
ESPECIFICAÇÃO			
Item do instrumento de medição de resultado	AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO	ESPECIFICAR PROBLEMAS – OCORRÊNCIAS
1º indicador Quantidade	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
2º indicador Refeição enviada de acordo com a prescrição dietética, composição das refeições, o cardápio e fichas técnicas previamente aprovados pela Unidade	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
3º indicador Refeição enviada conforme porcionamento previsto	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
CONDIÇÕES SENSORIAIS E HIGIÊNICAS			
4º indicador Condições do transporte	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
5º indicador Condições de higiene ambiental, pessoal e adequação do uniforme e EPIs dos funcionários	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
6º indicador Embalagem e utensílios adequados	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
7º indicador Avaliação Sensorial Satisfatória e condições adequadas dos produtos	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
8º indicador Temperatura adequada	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
9º indicador Identificação adequada na etiqueta e qualidade da mesma	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
CONTROLE MICROBIOLÓGICO			
10º indicador Aspectos microbiológicos (CONTRATADA e CONTRATANTE)	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
PONTUALIDADE			
11º Indicador Pontualidade A. Hora agendada para a entrega da refeição_____ B. Hora de entrega da refeição_____ C. Atraso em minutos_____	( ) Conforme ( ) Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	
ADEQUAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES			

12º indicador Aplicação do *check list* A.*Check List* aplicado na empresa. B.Quantidade de não conformidade no *Check List.* C. Presença de atitudes corretivas.	( ) Conforme ( )Não conforme	( ) 00 ( ) 01 ( ) 03	

Considerações gerais

1) As correções realizadas antes da liberação dos carrinhos de transporte/abertura do refeitório e sem promover atrasos no horário da distribuição, não serão pontuadas no IMR.

Descrição dos itens

1º indicador: Quantidade

Finalidade: Garantir que o quantitativo necessário de refeições e utensílios no refeitório e na distribuição das dietas sejam fornecidos pela CONTRATADA de acordo com os pedidos realizados e integralmente do início ao fim no horário de distribuição das refeições.

Refeições conforme pedidos da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes, creche (retirar creche, caso a Unidade não a possua) e setor fechado.

Forma de acompanhamento:

Os representantes da CONTRATANTE e da CONTRATADA deverão verificar se os itens avaliados conferem com a quantidade solicitada.

Mecanismo de cálculo:

Constatação de falta de até 5% de refeições incompletas no total de refeições avaliadas = 3;

Constatação de até 6 até 10% de refeições incompletas no total de refeições avaliadas = 1;

Constatação de mais de 10% de refeições incompletas no total de refeições avaliadas = 0.

Consideração 1: Refeição incompleta do mesmo paciente ou acompanhante ou creche (retirar creche, caso a Unidade não a possua) ou servidor de setor fechado (falta de qualquer um dos itens como guardanapo, utensílios, salada, sobremesa, prato quente, água, bebidas, pães ou similar, colação, suplementos e dietas enterais) será considerada como uma falta.

Refeições servidas no refeitório

Forma de acompanhamento:

Conferência dos itens fornecidos para os comensais sem falta de nenhum componente após a abertura do refeitório até a distribuição final. Neste momento, deverão ser verificados se todos os itens estão disponíveis no balcão de distribuição no ato da passagem dos comensais.

Mecanismo de cálculo:

Fornecimento de refeições e utensílios necessários ao serviço sem parada de fila ou com parada de fila de 0 a 2 minutos por falta de algum componente. = 3;

Parada de fila acima de 2 e até 3 minutos por falta de algum componente = 1;

Parada de fila acima de 3 minutos por falta de algum componente ou falta de algum componente sem reposição = 0.

2º Indicador: Refeição enviada de acordo com a prescrição dietética, composição das refeições, o cardápio e ficha técnica previamente aprovados pela CONTRATANTE

Finalidade: Garantir que as refeições sejam fornecidas pela CONTRATADA de acordo com a prescrição dietética, composição das refeições, o cardápio e fichas técnicas previamente aprovados pela CONTRATANTE.

Forma de acompanhamento: Neste momento, os representantes da CONTRATANTE e da CONTRATADA deverão verificar se o cardápio servido confere com a prescrição dietética, composição das refeições, o cardápio e fichas técnicas aprovados.

Mecanismo de cálculo:

Entrega atendendo a prescrição dietética, composição das refeições, o cardápio e fichas técnicas aprovados = 3;

Constatação de erro ou falta em até 3 dos itens = 1;

Constatação de erro ou falta em 4 ou mais itens = 0.

Obs: São também considerados itens os ingredientes das preparações.

3º Indicador: Refeição servida conforme porcionamento previsto

Finalidade: Garantir que o porcionamento das refeições esteja de acordo com as porções previstas em edital.

Forma de acompanhamento: A pesagem e os procedimentos para verificação de porcionamento serão realizados por profissionais da CONTRATADA e supervisionado por profissional da CONTRATANTE e utilizando amostras aleatórias de no mínimo 10% do quantitativo solicitado.

Para os marmitex será considerada a soma das porções constantes neste termo conforme o cardápio servido no dia.

Para os lanches serão considerados o porcionamento conforme as porções previstas neste Termo.

Para as preparações porcionadas (prato protéico e sobremesa) no balcão de distribuição será considerado o porcionamento conforme as porções das refeições grandes previstas neste Termo.

Mecanismo de cálculo:

Entrega atendendo ao porcionamento previsto = 3;

Constatação de erro em até 05 porcionamentos para menos em qualquer uma das pesagens ou para mais no caso de prescrição dietética para diabetes/insuficiência renal tratamento conservador (pães, prato com as porções separadas ou marmitex) = 1;

Constatação de erro em mais de 05 porcionamentos para menos em qualquer uma das pesagens ou para mais no caso de prescrição dietética para diabetes/insuficiência renal tratamento conservador (pães, prato com as porções separadas ou marmitex) = 0.

Eventuais variações das porções no limite de até 10% do peso para menos ou para mais, conforme tabela de porções e frequência, poderão ser isentos de notificação.

4º Indicador: Condições do transporte

Finalidade: Garantir a qualidade sensorial e higiênica das refeições.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE das condições higiênicas do transporte e acondicionamento no carrinho apenas de itens relacionados à distribuição de refeições. Considerar: limpeza, bom estado de conservação, acondicionamento de alimentos e descartáveis relacionados à refeição e manutenção da temperatura do carro de transporte (abaixo de 10 para refrigerado e acima de 65 para quente)

Mecanismo de cálculo:

Adequadas condições do transporte = 3;

Constatação de erro em até 1 item do transporte = 1;

Constatação de erro em mais de 1 item do transporte = 0.

5º Indicador: Condições de higiene ambiental, pessoal, adequação do uniforme e EPI dos funcionários

Finalidade: Garantir a qualidade higiênica das refeições, adequação e limpeza de uniformes e EPIs e condições de higiene ambiental.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE das condições de higiene ambiental, pessoal, adequação do uniforme e EPIs dos funcionários durante todo o plantão.

Mecanismo de cálculo:

Adequadas condições de higiene ambiental, pessoal, do uniforme e EPIs dos funcionários = 3;

Constatação de inadequação em até 2 itens de higiene ambiental, pessoal, do uniforme e EPIs dos funcionários = 1;

Constatação de inadequação em mais de 2 itens de higiene ambiental, pessoal, do uniforme e EPIs dos funcionários = 0.

Obs: Item se refere ao número de inadequações.

6º Indicador: Acondicionamento de gêneros alimentícios, embalagens e utensílios adequados

Finalidade: Garantir a qualidade higiênica das refeições, adequado acondicionamento de gêneros alimentícios e a integridade/qualidade das embalagens e utensílios utilizados no serviço.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE das condições adequadas do acondicionamento dos gêneros alimentícios, das embalagens e dos utensílios utilizados na preparação, transporte e distribuição de alimentos durante a execução do serviço.

São os itens: gêneros alimentícios, pratos, copos, talheres, bandejas, caixas organizadoras, padiolas, caixas vazadas, demais utensílios e embalagens.

Mecanismo de cálculo:

Adequadas condições de acondicionamento de gêneros alimentícios e embalagens/utensílios = 3;

Constatação de irregularidades em até 5 de qualquer um dos itens = 1;

Constatação de irregularidades em mais de 5 de qualquer um dos itens = 0.

7º Indicador: Avaliação sensorial satisfatória e condições adequadas dos produtos

Finalidade: Garantir a qualidade sensorial e higiênica das refeições.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE das condições sensoriais satisfatórias dos produtos e das refeições com a preparação já pronta entregue ou não para consumo. São os itens: cor, odor, sabor, apresentação, textura e validade dos alimentos.

Mecanismo de cálculo:

Avaliação sensorial satisfatória e condições satisfatórias do produto ou preparação = 3;

Constatação de irregularidades em até 1 dos itens = 1;

Constatação de irregularidades em mais de 1 dos itens = 0.

Obs: Considerar item como preparação ou produto.

8º Indicador: Temperatura adequada

Finalidade: Garantir a qualidade sensorial e microbiológica das refeições.

Forma de acompanhamento: Verificação pelo responsável da CONTRATANTE da aferição da temperatura realizada pela CONTRATADA das refeições inclusive das transportadas, em qualquer uma das aferições, incluindo a refeição teste.

Referência para Temperaturas:

Alimentos/pratos quentes

Temperatura acima de 60°C ou até 50°C com tempo de exposição inferior à 1 hora = Adequado

* Para bebidas, apenas temperatura superior a 60° = Adequado

Temperatura abaixo de 50°C (independente do tempo de exposição) e abaixo de 60°C para bebidas ou a não verificação das temperaturas = Inadequado

Alimentos/pratos frios

Temperatura entre 10°C e 21°C com tempo de exposição inferior à 2 horas = Adequado

Temperatura acima de 21°C (independente do tempo de exposição) ou a não verificação das temperaturas = Inadequado

A contratada deverá anotar o horário de exposição do alimento em cada troca no balcão distribuidor.

Observação: A CONTRATADA não poderá realizar reposição parcial das cubas, apenas trocas completas das mesmas para redução do tempo de exposição da preparação.

Referência para Temperaturas para refeições em marmitex:

Alimentos/pratos quentes - refeições em marmitex

Temperatura superior ou igual a 60°C (marmitex e/ou bebidas) = Adequado

Temperatura inferior a 60°C (marmitex e/ou bebidas) ou a não verificação das temperaturas = Inadequado.

Alimentos/pratos frios - refeições em marmitex

Temperatura entre 10°C e 21°C com tempo de exposição inferior à 2 horas = Adequado

Temperatura acima de 21°C (independente do tempo de exposição) ou a não verificação das temperaturas = Inadequado

Mecanismo de cálculo:

Temperatura adequada em todos os parâmetros avaliados = 3;

Temperatura inadequada em até 01 aferição (frio ou quente) ou ausência de 01 aferição (quente ou frio) = 1;

Temperatura inadequada em 02 ou mais aferições ou ausência de 02 ou mais aferições em qualquer parâmetro avaliado = 0.

Obs: - Para aferição da temperatura na refeição teste deverá ser considerada as temperaturas aferidas de todas as preparações da embalagem avaliada.

- Temperaturas inadequadas devem ser somadas às ausências de verificação de temperatura para quantificação da nota final.

9º Indicador: Identificação adequada na etiqueta e qualidade da mesma

Finalidade: Garantir adequada identificação com etiquetas de qualidade das embalagens e utensílios com gêneros alimentícios e refeições a serem servidas.

Forma de acompanhamento: Conferência da etiqueta pelo responsável da CONTRATANTE. Na identificação deve constar as informações acordadas com a CONTRATANTE.

Mecanismo de cálculo:

Identificação e qualidade adequada das etiquetas = 3;

Identificação e qualidade inadequada em até 5 etiquetas = 1;

Identificação e qualidade inadequada em mais de 5 etiquetas = 0.

Obs: A ausência da etiqueta será considerada identificação inadequada.

10º Indicador: Aspectos microbiológicos, resultado de análises microbiológicas tanto da CONTRATANTE quanto da CONTRATADA e contaminação física da refeição

Finalidade: Garantir a qualidade física e microbiológica das refeições.

Forma de acompanhamento: Conferência da coleta diária da amostra de alimentos, da presença ou não de contaminação física na refeição (corpos estranhos) e verificação da presença ou não de contaminação microbiológica das amostras analisadas.

Mecanismo de cálculo:

Realização da correta coleta de amostra de alimentos em todos os horários de distribuição de todos os itens e/ou ausência de contaminação física ou resultado de todas as análises microbiológicas realizadas dentro dos padrões aceitáveis = 3;

Ausência da coleta de amostra de alimentos em algum dos horários de distribuição de todos os itens e/ou presença de contaminação física ou resultado de uma ou mais análise microbiológica realizada fora dos padrões aceitáveis = 0.

Obs.: Nos casos em que o resultado da contaminação microbiológica for aplicado posteriormente ao fechamento da fatura, o desconto deverá ser lançado no mês subsequente.

11º Indicador: Pontualidade

Finalidade: Garantir a pontualidade nos serviços realizados pela CONTRATADA.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE do horário de liberação para distribuição de refeições e abertura do Refeitório.

Refeições de pacientes, acompanhantes e setores fechados

Mecanismo de cálculo:

Sem atraso ou atraso de até 05 minutos na chegada da refeição no ponto de distribuição = 3;

Atraso acima de 05 até 10 minutos na na chegada da refeição no ponto de distribuição = 1

Atraso acima de 10 minutos ou ou saída antecipada de 16 minutos ou mais na na chegada da refeição no ponto de distribuição = 0

Refeições de servidores

Mecanismo de cálculo:

Sem atraso ou atraso de até 05 minutos na abertura do refeitório = 3;

Atraso acima de 05 até 10 minutos na abertura do refeitório = 1

Atraso acima de 10 minutos na abertura do refeitório = 0

12º Indicador: Aplicação de *check list* (Anexo III)

Deverão ser consideradas as seguintes etapas:

A*. Check list* aplicado no SND.

B. Levantamento de não conformidades no *check list*.

C. Execução do plano de ação pela CONTRATADA (aprovado pela CONTRATANTE) para a correção das não conformidades.

Finalidade: Evitar a ocorrência de não conformidades no processo de produção das refeições.

Forma de acompanhamento: Aplicação de *check-list* mensal ou conforme necessidade da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá elaborar plano de ação, de acordo com os prazos estabelecidos pela CONTRATANTE. As notificações com pena de desconto no faturamento só serão aplicadas caso o prazo para a solução dos problemas identificados não seja cumprido. No entanto, a CONTRATANTE à pedido da CONTRATADA, poderá conceder extensão dos prazos desde que concorde com os mesmos, por uma única vez para os itens que necessitam de maior tempo para solução. A execução das inconformidades encontradas deverão ser monitoradas pela contratada durante todo período, não se limitando ao dia da conferência do fiscal.

A penalização no IMR ocorrerá em todas as refeições, a partir do prazo estipulado para cumprimento do plano de ação, até adequação das irregularidades.

Caso a irregularidade se repita logo após a adequação conforme plano de ação, a CONTRATANTE deverá notificar a empresa no IMR até que a mesma seja corrigida.

Mecanismo de cálculo:

Nesse caso, será avaliado o cumprimento do plano de ação.

Cumprimento de todos os itens do plano de ação = 3

Cumprimento de 90 a 99,9% dos itens do plano de ação = 1

Cumprimento inferior a 90% dos itens do plano de ação = 0

OBS.: Para os itens que não são de responsabilidade da Empresa Contratada, assinalar a opção "Não se aplica"

ANEXO III - *CHECK LIST*

1- EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

1.1- Área Externa: livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, vetores e outros animais no pátio e vizinhança, de focos de poeira, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.2 - Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada. Adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.3 - Área Interna: livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.4 - Piso Adequado:
1.4.1 - Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.4.2 - Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.4.3 - Sistema de drenagem, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados, grelhas e canaletas colocadas em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores, etc.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.5 - Teto e Paredes Adequados:

1.5.1 - Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.5.2 - Em adequado estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros), incluindo forro.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.6. - Portas:
1.6.1 - Com superfície lisa, de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações, de cor clara.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.6.2 - Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.6.3 - Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.7 - Janelas e outras Aberturas:

1.7.1 - Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.7.2 - Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema)em adequado estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.7.3 - Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8 - Instalações Sanitárias e vestiários para os manipuladores:

1.8.1 - Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.2 - Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.3 - Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.4 - Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.5 - Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.6 - Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.7 - Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.8 - Iluminação e ventilação adequadas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.9 - Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal, papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, álcool gel, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem em quantidade suficiente.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.10 - Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual em número suficiente..
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.11 - Coleta frequente de lixo.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.12 - Presença de avisos com os procedimentos para higienização das mãos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.13 - Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os funcionários.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.14 - Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água quente e fria.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.8.15 - Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.9 - Instalações sanitárias para visitantes e outros:

1.9.1 - Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.10 - Lavatórios na área de produção:

1.10.1 - Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número que atenda toda a área de produção.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.10.2 - Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro, antisséptico, álcool gel, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual em quantidade suficiente.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.11 - Iluminação e instalação elétrica:

1.11.1- Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.11.2 - Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.11.3 - Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, devidamente identificadas quanto a voltagem.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.12 - Ventilação e climatização:

1.12.1 - Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, poeira, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.12.2 - Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.12.3 - Existência de procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de ventilação e circulação de ar e adequado registro da execução dos serviços
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.12.4 - Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações em bom estado de funcionamento e conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.12.5 - Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.12.6 - Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13 - Higienização das instalações:
1.13.1 - Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado(registro de treinamentos) .
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.2 - Frequência de higienização das instalações adequadas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.3 - Existência de registro periódico da higienização compatível com as rotinas do serviço.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.4 - Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde e autorizados pela Unidade.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.5 - Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.6 - A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.7 - Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.8 - Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.13.9 - Higienização Adequada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.14 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas:
1.14.1 - Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.14.2 - Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.14.3 - Adoção de controle químico: existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada (dedetização e desratização) conforme prazos estabelecidos no presente Termo de Referência.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15 - Abastecimento de água:
1.15.1 - Sistema de abastecimento ligado a rede pública.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.2 - Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.3 - Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.4 - Existência de funcionário comprovadamente capacitado para limpeza do reservatório de água.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.5 - Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água (a cada 6 meses).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.6 - Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.7 - Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.15.8 - Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.16 - Manejo dos resíduos, segundo PGRSS da FHEMIG:

1.16.1 - Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente e uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário recipientes tampados com acionamento não manual.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.16.2 - Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.16.3 - Existência de área adequada para estocagem de resíduos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.16.4 - Uso permanente e adequado de EPIs, pelos colaboradores que manejam os resíduos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.16.5 - Pesagem diária dos resíduos, antes do transporte até o abrigo externo.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.16.6 - Abrigo intermediário e externo higienizados e em perfeitas condições, conforme PGRSS.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.17 - Esgotamento sanitário:

1.17.1 - Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento e de acordo com as normas do contrato do Programa de Recebimento e Controle de Efluentes para Usuários Não Domésticos (PRECEND).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.17.2 - Descarte dos efluentes de acordo com os parâmetros estabelecidos no PRECEND, incluindo temperatura e PH.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.17.3 – Limpeza e higienização das caixas de gordura conforme prazos estabelecidos no presente Termo de Referência.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.17.4 - Existência de registro da higienização da caixa de gordura ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.18 – Lay out:

1.18.1 – Lay out adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das áreas de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição (área de pré - preparo de carne, área de pré - preparo de vegetais, área de cocção, área de porcionamento, área de expedição, área de recebimento e outras adequadas ao ramo).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

1.18.2 - Áreas para recepção e depósito de matéria prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

2.1 - Equipamentos:
2.1.1 - Equipamentos da linha de produção com desenho e número que atendam ao volume de produção e adequado ao ramo.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.2 - Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.3 - Superfícies em contato com alimentos: lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes a corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.4 - Em adequado estado de conservação e funcionamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.5 - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.6 - Existência de planilhas adequadamente preenchidas de registro de temperatura, conservadas durante período adequado.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.7 - Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.1.8 - Existência de registros que comprovem calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.2 - Móveis (mesas, bancadas, vitrines, estantes)
2.2.1 - Em número que atenda ao volume de produção, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.2.2 - Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.3 - Utensílios

2.3.1 - Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número que atenda ao volume de produção e apropriado ao tipo de operação utilizada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.3.2 - Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4 - Higienização dos equipamentos e maquinários, e dos móveis e utensílios
2.4.1 - Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado (registro de treinamento).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.2 - Frequência de higienização adequada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.3 - Existência de registro da higienização adequadamente preenchida.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.4 - Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.5 - Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.6 - Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.7 - Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.8 - Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários a realização da operação. Em bom estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

2.4.9 - Adequada higienização.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3 - MANIPULADORES

3.1 - Vestuário:

3.1.1 - Utilização de uniforme de trabalho de cor clara ou outra, adequado a atividade e exclusivo para área de produção.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.1.2 - Limpos e em adequado estado de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.1.3 - Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem maquiagem, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.2 - Hábitos higiênicos:

3.2.1 - Higienização cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.2.2 - Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro, celulares ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.2.3 - Cartazes de orientação aos funcionários sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.3 - Estado de saúde:
3.3.1 - Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.4 - Programa de controle de saúde:

3.4.1- Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos funcionários.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.4.2 - Existência de registro dos exames realizados de toda a equipe dentro dos prazos conforme legislação vigente.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.5 - Equipamentos de Proteção Individual:

3.5.1 - Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.6 - Programa de Capacitação dos Funcionários e supervisão:
3.6.1 - Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado a higiene pessoal e a manipulação dos alimentos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.6.2 - Existência de registros dessas capacitações.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.6.3 - Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

3.6.4 - Existência de supervisor comprovadamente capacitado (Nutricionista ou Técnico em Nutrição).

( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4 - PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO

4.1- Matéria prima, ingredientes e embalagens:

4.1.1 - Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.2 - Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.3 - Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros) devidamente preenchidas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.4 - Matérias–primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.5 - Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem a legislação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.6 - Critérios estabelecidos para a seleção das matérias primas são baseados na segurança do alimento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.7 - Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre pallets, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.8 - Uso das matérias primas, ingredientes e embalagens respeitam a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.9 - Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.1.10 - Rede de frio que atenda ao volume e aos diferentes tipos de matérias primas e ingredientes.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.2 - Fluxo de produção:

4.2.1 - Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.2.2 - Controle da circulação e acesso de pessoal.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.2.3 - Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.2.4 - Ordenado, linear e sem cruzamento.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3 - Rotulagem e armazenamento do produto final:

4.3.1 - Descrição de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.2 - Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.3 - Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso ou sobre pallets, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.4 - Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.5 - Armazenamento em local limpo e conservado.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.6 - Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico devidamente preenchida.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.7 - Rede de frio que atenda ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.3.8 - Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.4 - Controle de qualidade do produto final:
4.4.1- Existência de controle de qualidade do produto final (Avaliação dos aspectos organolépticos pelo Nutricionista da Unidade).
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.4.2 - Existência de programa de amostragem para análise do produto final.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.4.3 - Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.5 - Transporte do produto final:

4.5.1- Produto transportado na temperatura adequada.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.5.2 - Veículo limpo e ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.5.3 - Transporte mantem a integridade do produto.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.5.4 - Veículo não transporta outros itens que comprometam a segurança do produto.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

4.5.5 - Presença de equipamentos para controle da temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5 - DOCUMENTAÇÃO

5.1 - Manual de Boas Práticas de Fabricação:

5.1.1 - Operações executadas na Unidade estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2 - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP):

5.2.1 - Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:

5.2.1.1 - Existência de POP para este item.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.1.2 - O POP descrito está sendo cumprido.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.2 - Higienização do reservatório de água:

5.2.2.1 - Existência de POP para este item.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.2.2 - O POP descrito está sendo cumprido.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.3 - Higiene e saúde dos funcionários:

5.2.3.1 - Existência de POP para este item.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.3.2 - O POP descrito está sendo cumprido.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.4 - Manejo dos Resíduos:

5.2.4.1 - Existência de POP (PGRSS) para este item.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.4.2 - O POP descrito está sendo cumprido.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.5 - Controle Integrado de vetores e pragas urbanas:

5.2.5.1 - Existência de POP para este item.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.5.2 - O POP descrito está sendo cumprido.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.6 - Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens:

5.2.6.1 - Existência de POP para este item.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.2.6.2 - O POP descrito está sendo cumprido.
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6 - DOCUMENTAÇÃO

6.1- Possui alvará de autorização sanitária?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6.2 - O alvará de autorização sanitária encontra-se em local visível ao público?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6.3 - Há placa informativa, atualizada, afixada contendo o nome do responsável técnico, o número do registro no conselho de classe e a respectiva carga horária de trabalho?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6.4 - O Manual de Boas Práticas de prestação de serviços estabelece quais são os pontos críticos de controle no processo de produção?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6.5 - Os pontos críticos de controle são frequentemente monitorados? São estabelecidas ações corretivas? Existem registros?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6.6 - Existe manual de dietas especiais?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

6.7 - Existe escala de pessoal compatível com o Serviço?
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) NA

5.3. Da Liquidação:

5.3.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento definitivo do serviço e respectivo aceite do Contratante.

5.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.3.2.1. O vencimento;

5.3.2.2. A data da emissão;

5.3.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

5.3.2.4. O período respectivo de execução do objeto;

5.3.2.5. O valor a pagar; e

5.3.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.3.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

5.3.4. A nota fiscal, ou o instrumento de cobrança equivalente, deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.4. Do Pagamento:

5.4.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

5.4.1.1. A Administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do IPCA.

5.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.4.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido pelo Contratado na planilha de custo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.4.4. O Contratado deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos neste documento durante toda a contratação.

5.4.4.1. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista do Contratado não impedem o pagamento, se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento do Contratado e rescisão contratual.

5.4.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.4.6. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

5.4.6.1. Não produziu os resultados acordados;

5.4.6.2. Deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.4.6.3. Deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.4.7. Para fins de pagamento será considerado o número de refeições servidas em balcão térmico de acordo com o número de comensais registrados em catraca mecânica da CONTRATADA somado ao número de lanches e refeições servidas aos pacientes, acompanhantes e servidores. Toda a totalização deverá ser validada pela CONTRATANTE.

5.4.8. A CONTRATADA deverá instalar no local indicado pela CONTRATANTE, catraca mecânica própria para controle do número de refeições em balcão térmico, sem ônus para a CONTRATANTE.

6. PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

6.1.1. A empresa detentora de contrato de prestação de serviços em vigor na Unidade, deverá autorizar a presença dos funcionários da empresa que assumirá o serviço, ou seja, que a sucederá, para fins de acompanhamento da rotina e conhecimento do serviço.

7. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Regras Gerais:

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 17 de março de 2023.

7.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.1.4. Após a assinatura do contrato ou retirada/aceitabilidade de instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

7.2. Da Fiscalização do Contrato:

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e nos termos do inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

7.2.10. O fiscal de contrato deverá monitorar os serviços prestados pela CONTRATADA, preenchendo o formulário Instrumento de medição de resultado ou outro elaborado pela Unidade e Livro de Registro de ocorrências.

7.3. Da Gestão do Contrato:

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.4. Do Preposto:

7.4.1. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

7.4.2. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período 40 (quarenta) horas semanais.

7.4.3. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento na modalidade pregão, conforme art. 28 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço, conforme art. 33, da referida Lei Federal.

8.1.1. O fornecedor somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.

8.1.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R$ 0,01.

8.2. Dos Critérios da Aceitabilidade da Proposta:

8.2.1. A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias corridos contados da data de sua apresentação.

8.2.2. A proposta comercial deverá ser inserida no sistema eletrônico, em campo próprio e conter minimamente as seguintes informações:

8.2.2.1. Descrição completa e detalhada do objeto e dos seus itens individualizados;

8.2.2.2. Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre a prestação do serviço;

8.2.2.3. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

8.2.2.4. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

8.2.2.5. O instrumento de procuração, deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, com firma reconhecida em Cartório ou por meio de assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

8.2.3. A proposta será aceita mediante a conferência dos dados constantes no Quadro de Distribuição de refeições item 1 do Termo de Referência, assim como seus valores dentro daqueles praticados no mercado, não sendo aceitas propostas com valores incompatíveis com os estimados para a aquisição ou contratação, analisando-se o critério de menor preço.

8.2.4. Todas as propostas deverão mencionar explicitamente: o preço unitário e global pelo lote, sendo vedada imposição de condições ou opções, somente admitidas propostas que ofertem apenas um preço.

8.2.5. Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

8.2.5.1. Contiverem vícios insanáveis;

8.2.5.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

8.2.5.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

8.2.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.2.5.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

8.3. Da Prova de Conceito (PoC):

8.3.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação.

9. HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.1.1. Habilitação Jurídica:

9.1.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.1.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.1.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.1.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.1.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

9.1.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF-DAP, nos termos do art. 16 do Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015;

9.1.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);

9.1.1.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.1.1.12. Termo de Compromisso de Constituição de Consórcio, público ou particular, ou outro documento indicativo dos propósitos de associação entre os proponentes, em se tratando de consórcio instituído para o fim específico de participar do certame.

9.1.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

9.1.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.1.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.1.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

I- A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da

União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

II- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais referentes ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.1.2.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

9.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perantea Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.1.2.6. Comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

9.1.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.1.3.2. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais:

I- Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo fornecedor de Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

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

II- Caso a empresa fornecedora apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo / patrimônio líquido mínimo] de 10% (dez por cento) do valor total estimado da compra.

a) Para os casos de consórcios, exceto os consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] **OU** [patrimônio líquido mínimo] de 13% (treze por cento) do [valor total estimado da contratação] **OU** [valor total estimado da parcela pertinente].

III- As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme disposto no art. 65, § 1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

IV- O Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

V- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

VI- Caso o fornecedor seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

VII- Os licitantes sujeitos ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123, de 2006 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) poderão apresentar em substituição ao Balanço Patrimonial, a Declaração Simplificada Anual ou a Declaração de Imposto de Renda de Pessoa Jurídica, a seu critério, conforme art. 27, da Lei Complementar 123, de 2006.

9.1.4. Qualificação técnico-operacional e técnico-profissional:

9.1.4.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

I- A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.1.4.2. Cópia da Certidão de Registro e regularidade (CRR) do Conselho Regional de Nutricionistas referente ao ano vigente, conforme Resolução CFN Nº 702/2021.

9.1.4.3. Para o lote 1 - itens 1 a 11; 14, deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 40% (40 por cento) das quantidades apresentadas no subitem 1.1 do Termo de Referência, conforme §§ 2º e 5º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

I- Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

II- Os atestados deverão conter:

a) Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato);

b) Local e data de emissão;

c) Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

d) Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

III- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

IV- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.1.4.4. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.1.4.5. Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual o fornecedor tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

V- Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, cujas empresas possuem objeto social similar, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio;

VI- Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, cujas empresas possuem objeto social diverso, as experiências atestadas deverão ser

reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação;

VII- Na hipótese do item 9.1.4.5, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

9.1.5. Declaração:

9.1.5.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.

9.1.5.2. Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Administração.

9.1.6. Habilitação de Consórcios:

9.1.6.1. No caso da participação de empresas reunidas em consórcio, deverá acompanhar os documentos de habilitação, a comprovação de compromisso público ou particular do consórcio, subscrito pelas empresas consorciadas, com apresentação da proporção de participação de cada uma das consorciadas e indicação da empresa líder, que deverá representar as consorciadas perante o Estado de Minas Gerais, observadas as normas do art. 15 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.1.6.2. Deverão ser apresentados os documentos previstos no item referente à Habilitação, por parte de cada consorciado, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação.

9.1.6.3. As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio na fase de licitação e durante a execução do contrato.

9.1.6.4. Antes da celebração do contrato, deverá ser promovida a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 9.1.6.1.

9.1.6.5. Apenas os consórcios compostos exclusivamente por beneficiários indicados no no caput do art. 3º do Decreto 47.437, de 2018 poderão usufruir dos benefícios legais da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, desde que a soma do faturamento das empresas consorciadas não ultrapasse o limite previsto no inciso II, artigo 3º, da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006.

9.1.6.6. Não é permitido que uma empresa, consorciada simultaneamente em mais de um consórcio ou de forma isolada, participe do mesmo procedimento de contratação.

9.1.6.7. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no procedimento que originou o contrato.

10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

10.1. Do Contratante:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o presente Termo de Referência, o contrato ou documento que o substitua e seus anexos.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetiva prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência.

10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

10.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de nota fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição do objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

10.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado durante a execução do contrato ou documento que o substitua.

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

10.1.10.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 10.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

10.1.12. Aplicar ao Contratado as sanções legais e regulamentares.

10.1.13. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.14. Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

10.1.15. 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.

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

10.1.17. Conferir e aprovar os relatórios da CONTRATADA com a quantidade das refeições entregues ao longo do dia.

10.1.18. Indicar, formalmente, o Responsável Técnico – RT/ Fiscal para acompanhamento da execução contratual, de forma a assegurar o cumprimento das obrigações assumidas.

10.1.19. Os Responsáveis Técnicos/Fiscais deverão orientar e capacitar os demais profissionais da equipe técnica do serviço para a fiscalização do contrato.

10.1.20. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, destinadas ao recebimento, produção, conferência e distribuição das refeições.

10.1.21. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas necessárias para atuação na Unidade da CONTRATANTE.

10.1.22. Retirar das áreas do SND disponibilizadas para a CONTRATADA todos os equipamentos que não serão utilizados pela mesma para a execução dos serviços.

10.1.23. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, e realizar alterações que se façam necessárias.

10.1.24. Manter como fiscais do contrato profissionais nutricionistas ou técnicos em nutrição ou outro profissional capacitado da Unidade.

10.1.25. Providenciar a substituição do quadro de RT ao longo da execução contratual, caso necessário.

10.1.26. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição, de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou identificação ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente.

10.1.27. Realizar e registrar a pesagem dos marmitex (quente e frio) e sobremesas por amostragem (mínimo de 10% do quantitativo total solicitado).

10.1.28. Conferir e aprovar a quantificação para faturamento somente das refeições efetivamente servidas no refeitório e solicitadas nos setores.

10.1.29. Encaminhar, para liberação de pagamento, as notas fiscais aprovadas da prestação de serviços.

10.1.30. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante preenchimento do IMR e Livro de registro de ocorrências mantido junto ao SND da Unidade, o qual deverá ser assinado diariamente pelo responsável técnico ou profissional capacitado da Unidade e da CONTRATADA, ainda que sem ocorrências. A CONTRATADA deverá registrar as providências a serem tomadas para correção das irregularidades, bem como os prazos para estas adequações.

10.1.31. Proceder o desconto no fechamento mensal através do IMR perante as irregularidades identificadas, com embasamento técnico/legal e evidências que assegurem tal desconto.

10.1.32. Notificar a CONTRATADA acerca das inconformidades apuradas na execução do contrato e registradas no livro de ocorrências, concedendo-lhe prazo para regularização. Encaminhar os documentos solicitados conforme Manual disponível na Intranet para a Comissão de Instauração de Procedimentos Administrativos Punitivos (CIAPAP) da Rede FHEMIG.

10.1.33. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados pela CONTRATADA referente à execução dos serviços.

10.1.34. Identificar os equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e manter planilhas de controle atualizadas da permanência de todos os equipamentos do SND, tanto da CONTRATANTE quanto da CONTRATADA, incluindo o seu estado de conservação, em consonância com o Setor de Patrimônio da Unidade.

10.1.35. Realizar antes do início da vigência do contrato e 60 dias antes do término da vigência, a fim de verificar as condições entregues e recebidas e a CONTRATADA deverá realizar as adequações necessárias.

10.1.36. A CONTRATANTE deverá informar à CONTRATADA o movimento estatístico do número de refeições servidas dos 10 dias precedentes ao início efetivo da prestação de serviço.

10.1.37. Manter na Unidade Livro de Atas ou outro instrumento para registro de reuniões e acordos relacionados ao objeto do contrato, que deverão ser assinados por responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE.

10.1.38. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências do Serviço de Nutrição e Dietética.

10.1.39. A CONTRATANTE deverá encaminhar o fechamento do quantitativo das refeições, com o formulário de desconto do Instrumento de medição de resultado (IMR) à CONTRATADA em até 3 (três) dias úteis, após o último dia do mês de execução do objeto. Caso a CONTRATADA esteja em desacordo com o resultado do IMR, poderá recorrer formalmente à CONTRATANTE em até 3 (três) dias úteis após o recebimento do IMR. A CONTRATANTE avaliará pela aceitação ou não das justificativas apresentadas, em 3 (três) dias úteis após o recebimento dos recursos.

10.1.40. É de responsabilidade da CONTRATANTE a disponibilização do local para a prestação dos serviços no qual faz parte o objeto desse Termo de Referência, em condições adequadas para a execução do contrato.

10.2. Do Contratado:

10.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.2.5. 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 de sua execução ou dos materiais nela empregados.

10.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.2.7. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.

10.2.8. 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 Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.9. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.

10.2.10. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos serviços prestados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste Termo de Referência.

10.2.11. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

10.2.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.

10.2.13. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.2.14. 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.

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

10.2.16. 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 em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.16.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

10.2.18. 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 inciso II, alínea “d”, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

10.2.20. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste documento, 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.

10.2.21. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do objeto contratado.

10.2.22. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.2.23. 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.

10.2.24. 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.

10.2.25. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.

10.2.26. Preparar, entregar, transportar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos diariamente, conforme prescrição/ mapa de dietas ou orientação da CONTRATANTE, inclusive durante o horário noturno, finais de semana e feriados.

10.2.27. Fornecer a alimentação equilibrada e racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normatização da Vigilância Sanitária e órgãos fiscalizadores.

10.2.28. Responsabilizar-se pelo fornecimento de água em caso de sua falta ou contaminação na Unidade da CONTRATANTE.

10.2.29. Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (trinta) dias corridos após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme legislações e normas técnicas vigentes, de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

10.2.30. Elaborar o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), de todas as dietas do Manual de Dietas da Unidade, levando em consideração tabelas de porções e fichas técnicas, devendo ser apresentado, devidamente revisado em até 30 (trinta) dias corridos a partir da assinatura do contrato. O não cumprimento do estabelecido estará sujeito à notificação e demais penalidades previstas em Contrato.

10.2.31. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente Termo de Referência através de documento e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

10.2.32. Realizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE (durante todo o horário de distribuição) reserva de refeições, que deverão ser porcionadas e acondicionadas em embalagem descartável, imediatamente após o horário da referida refeição. O armazenamento destas refeições após o horário de distribuição até o consumo será de responsabilidade da CONTRATADA.

10.2.33. Fornecer sempre que solicitado, estatísticas de consumo e de resto ingesta, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

10.2.34. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas, Técnicos ou Fiscais da CONTRATANTE, devidamente paramentados, a todas as áreas disponibilizadas pela CONTRATANTE para acompanhar os procedimentos adotados em todos os processos relacionados ao serviço.

10.2.35. Responsabilizar-se expressamente pelas exigências dos órgãos fiscalizadores, com as respectivas respostas a notificações dos mesmos, bem como responder por todas as questões jurídicas, pertinentes a causas trabalhistas de seus funcionários que prestam serviços na Unidade da CONTRATANTE. Estes documentos deverão ser apresentados sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

10.2.36. Realizar fechamento diário do quantitativo de refeições servidas, juntamente com responsável da CONTRATANTE, para fins de faturamento.

10.2.37. Encaminhar, após a aprovação da quantificação e eventuais descontos relacionados ao IMR, as notas fiscais/faturas e demais documentos necessários ao Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para fins de pagamento da nota fiscal.

10.2.38. Corrigir imediatamente as inconformidades apontadas pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de descontos e demais penalidades previstas no edital. 10.2.38. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, registrados em Ata.

10.2.39. A CONTRATADA deverá observar as legislações descritas no Anexo - Legislações do Termo de Referência e outras que se fizerem necessárias para programação de suas atividades, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e visando a proteção à saúde da população atendida.

10.2.40. A CONTRATADA, após assinatura do contrato, deverá apresentar cronograma de realização de adequação da área física, caso necessário, com logística para manutenção da produção das refeições enquanto durar a intervenção.

10.2.41. Prestar os serviços observando o Regulamento próprio ditados pela RDC 216 de 15 de setembro de 2004/ANVISA - Boas Práticas Para os Serviços de Alimentação e demais legislações e normas técnicas vigentes relacionadas à prestação do serviço.

10.2.42. A CONTRATADA deverá realizar a montagem de toda a infraestrutura necessária, tais como contratação e treinamento de funcionários, aquisição de insumos e outros necessários à perfeita execução do serviço.

10.2.43. O prazo estipulado no Cronograma do item 10.2.40 poderá ser prorrogado mediante justificativa plausível em caso fortuito ou força maior.

10.2.44. A CONTRATADA deverá protocolar o Requerimento do Alvará Sanitário junto à Vigilância Sanitária Municipal (Gerência de Vigilância Sanitária da área de Serviços de Saúde) dentro de 10 (dez) dias.

10.2.45. Após a inspeção da Vigilância Sanitária Municipal- VISA para liberação do Alvará, caso seja identificado necessidades de adequações, sem a liberação do Alvará, a CONTRATADA deverá apresentar ao gestor do contrato, cronograma para atender à solicitação da VISA para que o mesmo seja concedido.

10.2.46. Caso ainda não haja liberação do Alvará Sanitário pela VISA, em razão do não atendimento de apontamentos sob responsabilidade da CONTRATADA, o contrato deverá ser rescindido tão logo seja finalizado processo licitatório para contratação de nova empresa, tendo em vista que a Empresa não estará regular perante ao Órgão Fiscalizador.

10.2.47. É vedada a possibilidade da CONTRATADA transferir a outrem, o objeto do contrato, podendo a CONTRATADA adquirir itens componentes dos cardápios que não sejam produzidos pela mesma na Unidade.

10.2.48. Fica vedada a utilização do espaço físico para quaisquer atividades alheias a este anexo.

10.2.49. Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e pagamento de gás, para viabilizar a execução dos seus serviços, assim como taxa referente à empresa prestadora de serviço de coleta de resíduos gerados pelo SND que poderá ser a mesma empresa prestadora de serviços para a Unidade. Qualquer outro gasto que venha a ter na instituição para execução do objeto do contrato será de responsabilidade da CONTRATADA.

10.2.50. A CONTRATADA deverá se responsabilizar, pela aquisição de telefone, impressoras e demais equipamentos necessários ao serviço em quantidade compatível com o volume de serviço, assim como disponibilizar funcionário para realização das tarefas relacionadas ao serviço.

10.2.51. A CONTRATADA deverá manter computador com impressora na Unidade, em quantidade suficiente para execução dos serviços.

10.2.52. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

10.3. Mapa de Dietas e Totalização de Refeições

10.3.1. O mapa de dietas deverá ser elaborado/emitido do sistema por Técnicos operacionais da CONTRATADA, sob supervisão de, no mínimo, 01 nutricionista ou 01 técnico em Nutrição por plantão diurno/noturno, devidamente capacitados, a partir das prescrições dietéticas dos pacientes de todos os setores da CONTRATANTE, conforme orientação da Unidade.

10.3.2. O mapa de dietas deverá ser atualizado por profissional técnico ou operacional devidamente capacitado, conforme orientação da CONTRATANTE. Os horários para atualização dos mapas deverá ser estabelecido pela CONTRATANTE.

10.3.3. As refeições destinadas aos acompanhantes serão entregues quatro (04) horários diários (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), juntamente com a entrega das refeições aos pacientes ou conforme solicitação da Unidade. A ceia e colação será servida somente para acompanhantes em casos especiais, de acordo com orientação da Unidade, sendo composta pelo mesmo cardápio da dieta normal dos pacientes.

10.3.4. O mapa de dietas elaborado pela CONTRATADA, deverá identificar os pacientes com acompanhantes autorizados a receber refeição, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.3.5. A CONTRATADA deverá atualizar, no mínimo quatro vezes ao dia, o número de refeições a serem produzidas e servidas para atender acompanhantes presentes, conforme legislação ou autorização especial, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.3.6. O quantitativo de refeições servidas para acompanhantes e servidores de setores fechados será contabilizado e totalizado pela CONTRATADA, de acordo com validação e orientação da CONTRATANTE.

10.3.7. O quantitativo de refeições servidas para pacientes será contabilizado e totalizado a cada refeição com base nos mapas de dietas/prescrições dietéticas, através do sistema informatizado disponibilizado pela CONTRATANTE ou manualmente por responsável da CONTRATADA, conforme orientação da CONTRATANTE. Os mapas deverão ser atualizados nos horários estabelecidos pela Unidade, nos quais deverá ser atualizada a contabilização para o fornecimento de dietas enterais, módulos e suplementos pela CONTRATADA, conforme orientação e validação pela CONTRATANTE.

10.3.8. A CONTRATADA deverá atender solicitações/modificações de dietas fora do prazo estabelecido (internações antes dos horários de distribuição de refeições,

prescrições alteradas após preenchimento de Mapa de Dietas e outros).

10.3.9. Ficará a cargo da CONTRATADA, a totalização do número de refeições, dietas enterais, fórmulas, módulos e suplementos, quantitativa e qualitativamente, atendendo a prescrição dietética e protocolo estabelecido pela CONTRATANTE, que deverão ser servidas a pacientes, devendo ser conferido pela CONTRATANTE.

10.3.10. A CONTRATADA poderá utilizar sistema informatizado próprio para totalização dos mapas de dietas, conforme autorização da CONTRATANTE.

10.3.11. As dietas líquidas restritas prescritas com porção menor que 100ml deverão ser faturadas como uma refeição, a partir do somatório das porções servidos até atingir a quantidade de 100ml (unidade de fornecimento). A dieta líquida restrita deverá ser oferecida em intervalos de 2 horas ou conforme estabelecido pela Unidade.

10.3.12. As demais dietas prescritas com porção menor que 200g/200ml deverão ser faturadas como uma refeição pequena, código 48380 ou código 48399, respectivamente, a partir do somatório das porções servidas até atingir a quantidade de 200g/200ml (unidade de fornecimento).

10.3.13. A CONTRATANTE deverá validar todas as solicitações de refeições fora do horário do mapa de dieta (extras) para fins de faturamento.

10.3.14. Solicitações extras ou alterações poderão ser realizadas dentro do horário de distribuição. Tais solicitações serão direcionadas à CONTRATADA, conforme regras estabelecidas pela CONTRATANTE. O paciente deverá ser atendido dentro do horário da refeição, devendo a CONTRATADA disponibilizar funcionário para atender este serviço.

10.3.15. A CONTRATADA deverá possuir profissionais nutricionista ou Técnico em Nutrição ou Técnico operacional em número suficiente para realização de todo o serviço de elaboração e atualização de mapa de dietas, devendo o mapa ser validado por responsável da CONTRATANTE para fins de faturamento.

10.3.16. A CONTRATADA será responsável por todos os processos relacionados à alimentação destinada a pacientes, desde a elaboração dos mapas/listas de dietas considerando todos os campos que contenham informações referentes à prescrição dietética, totalização, identificação das refeições, montagem dos carrinhos de distribuição e entrega ao paciente, devendo possuir equipe de trabalho capacitada e dimensionada em número suficiente para atender a demanda da CONTRATANTE.

10.3.17. A CONTRATANTE não realizará pagamentos de refeições servidas sem apresentação de documentação comprobatória (mapa de dietas, formulários corretamente preenchidos e outros conforme formalização da CONTRATANTE).

10.4. Descrição Das Refeições:

10.4.1. CÓDIGO DO ITEM 111295 - LANCHE, TIPO DIETA LIVRE OU DIETÉTICA (DESJEJUM E LANCHES). CARDÁPIO VARIADO CONFORME ÓRGÃO/ENTIDADE - referem-se a lanches balanceados, destinados aos pacientes, com ou sem restrição de ingestão, acompanhantes e servidores das Unidades. Para servidores dos setores fechados os lanches deverão ser entregues nos locais predeterminados pelas Unidades.

10.4.1.1. Composição da refeição:

A - Leite tipo UHT integral e desnatado (desnatado para pacientes conforme prescrição dietética).

I - A empresa deverá disponibilizar diariamente o leite integral e desnatado. O leite desnatado, de soja e sem lactose será fornecido somente para pacientes conforme prescrição dietética. Para servidores e acompanhantes será servido apenas o leite integral.

II - Poderá ser solicitado conforme prescrição dietética, o bebida de soja ou leite sem lactose ou suco, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

B - Café com e sem açúcar e chá sem açúcar;

I - A empresa deverá disponibilizar café com e sem açúcar e chá sem açúcar, que ficará a critério do paciente, acompanhante e servidor optar por um ou outro.

II - As Unidades nas quais os acompanhantes realizam suas refeições no refeitório, os mesmos poderão optar pelo café com e sem açúcar e chá sem açúcar.

III - A empresa deverá disponibilizar sachês de açúcar e adoçante sob a forma de sachês à base de sucralose ou stevia para pacientes, acompanhantes e servidores.

C - Leite tipo UHT com achocolatado sendo uma vez por semana a critério da Unidade.

I - Nesse dia a empresa deverá disponibilizar o leite puro que ficará a critério do paciente e servidor optar pelo leite puro ou com achocolatado.

II - Nesse dia será servido para acompanhante o cardápio definido pela CONTRATANTE.

III - Nesse dia a empresa deverá disponibilizar café com e sem açúcar e chá sem açúcar que ficará a critério do paciente e servidor optar por um ou outro.

IV - Para pacientes diabéticos, deverá ser oferecido achocolatado dietético.

D) Pão francês com ou sem manteiga, ou pão doce com ou sem manteiga, ou pão de forma integral com ou sem manteiga (pacientes), ou biscoito cream cracker, ou biscoito água, ou biscoito maisena, ou biscoito maria, ou biscoito salpet, ou rosquinha de coco ou de leite ou sabores variados, ou biscoito de polvilho ou sequilhos (pacientes), ou mini bolo sem recheio e sem cobertura (sabores diversos), sendo limitado a 2 vezes por mês;

I - A CONTRATADA deverá elaborar cardápio conforme frequência solicitada pela CONTRATANTE, sendo fornecido apenas 01 dos itens descritos no tópico D por dia, conforme cardápio aprovado pela CONTRATANTE, com exceção do dia em que será servido os pães, em que a empresa deverá disponibilizar no refeitório, pão de sal e doce, com e sem manteiga, que ficará a critério do servidor optar por um ou outro.

II - Para pacientes, ficará a cargo da Unidade, estabelecer qual o tipo de pão deverá ser servido.

III - Para pacientes em dietas especiais ficará a critério da Unidade, solicitar o pão doce sem açúcar.

I*V - Para pacientes com prescrição de dieta pastosa ou branda sem líquidos, em substituição aos itens A, B, C e D deverá ser oferecido mingau.*

V - Para pacientes de acordo com prescrição dietética conforme solicitação da CONTRATANTE , deverá ser fornecido mingau à base de leite integral ou desnatado ou soja ou sem lactose.

VI - Os pães e biscoitos deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos selados ou fechados, conforme solicitação da Unidade, com data de validade.

OBS.: 1- Os itens A e B poderão ser substituídos por 300 ml de mingau, conforme solicitação da CONTRATANTE.

2- Os itens A, B, C e D poderão ser substituídos por 400 ml de mingau, conforme solicitação da CONTRATANTE.

10.4.2. CÓDIGO DO ITEM 75671 - CAFÉ PRONTO COM OU SEM AÇÚCAR – refere-se ao café já preparado, para uso em reuniões ou conforme necessidade da Unidade.

10.4.2.1. Composição da refeição:

A) Café sem açúcar

I - Para o café sem açúcar, a empresa deverá disponibilizar sachê de açúcar ou sachê de adoçante à base de sucralose ou stevia, conforme solicitação da Unidade.

10.4.3. CÓDIGO DO ITEM 68284 - COLACAO TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA, COM CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE - refere-se a lanche balanceado destinado aos pacientes e creche (retirar caso a Unidade não possua creche), solicitado conforme prescrição da Unidade.

10.4.3.1. Composição da refeição:

A) Iogurte natural ou desnatado ou com sabores diversos com ou sem açúcar, sem pedaços de frutas, conforme prescrição;

OU

B) Vitamina de frutas com bebida de soja ou sem lactose ou leite UHT (integral ou desnatado) – adoçado ou não à base de frutas e/ou farinha de aveia conforme prescrição dietética;

OU

C) Porção de fruta - Conforme tabela de porções OU salada de frutas

OU

D) Suco de polpa de frutas OU Suco Natural para pacientes (com máximo de 3 frutas ou hortaliças) conforme PRESCRIÇÃO DIETÉTICA

OU

E) mingau, conforme prescrição dietética

- Para pacientes da pediatria/creche, deverá ser fornecido mingau à base de leite integral ou desnatado ou bebida de soja ou leite sem lactose – de acordo com prescrição dietética conforme solicitação da CONTRATANTE, podendo ser servido em copo descartável ou mamadeira, com sabores variados conforme tabela de porções.

OU

F) Pipoca + Suco

OU

G) Pipoca + Café

OU

H) Sobremesa

OU

I) Chup-chup (sacolé ou geladinho) apenas pacientes, conforme prescrição dietética

- Item destinado à estimulação da via oral realizada apenas pela equipe de fonoaudiologia, sendo a quantidade faturada em múltiplos do quantitativo de suco para este item. Dessa forma, tendo em vista que o chup-chup é de 100ml cada unidade, 3 unidades corresponderão a uma porção de colação.

I - A padronização consiste nos tópicos A, B, C, sendo o tópico D, F, G, H e I exclusivamente quando necessário conforme prescrição dietética.

II - A CONTRATADA deverá servir uma das opções de colação para os pacientes conforme padronização do manual de dietas e orientação da CONTRATANTE.

III - O iogurte sabores diversos poderá ser fornecido em bandejas/potes de 100 g ±10g ou em copo descartável (100g±10) ou em canecas plásticas, conforme estabelecido pela CONTRATANTE.

10.4.3.2. Os itens descritos na composição da colação poderão ser solicitados pela CONTRATANTE em outros horários de refeição diferentes do estipulado no Quadro de Horários de distribuição e recolhimento de refeições.

10.4.3.3. O item H corresponde às sobremesas servidas no dia e poderá ser solicitado no horário de almoço e jantar, conforme demanda da Unidade, para pacientes psiquiátricos que necessitam do item.

10.4.4. CÓDIGO DO ITEM 68292 - CEIA, TIPO DIETA LIVRE OU DIETÉTICA, COM CARDÁPIOS VARIADOS, CONFORME PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELO ÓRGÃO/ENTIDADE - refere-se a lanche balanceado, destinado aos pacientes.

10.4.4.1. Composição da refeição:

A) Leite UHT integral ou desnatado ou bebida de soja ou sem lactose, com ou sem café, OU chá, OU vitamina de frutas, conforme solicitação da Unidade;

B) Biscoito cream cracker ou Biscoito água, ou biscoito maria, ou biscoito maisena, ou pão de sal com ou sem manteiga, ou pão doce com ou sem manteiga, ou biscoito de polvilho ou sequilhos ou pão integral;

OU

C) Mingau conforme cardápio da Unidade.

I - O cardápio da ceia deverá ser composto pelos itens A + B ou C, conforme aprovado pela CONTRATANTE.

II - O leite desnatado, bebida de soja e leite sem lactose serão fornecidos somente para pacientes conforme prescrição dietética.

III - A empresa deverá disponibilizar café e chá com e sem açúcar que ficará a critério do paciente optar por um ou outro.

IV - A refeição ceia poderá ser servida em Unidade que possua laboratório, para atendimento aos usuários, servido pela manhã, conforme solicitação da CONTRATANTE.

V - A refeição ceia poderá ser servida para acompanhantes com necessidades dietéticas específicas, conforme solicitação da CONTRATANTE.

V - Nos dias que o cardápio for composto dos itens A + B, para os pacientes com restrição de alimentos sólidos, o item B deverá ser substituído pelo item C, sem ônus para a CONTRATANTE.

Obs: As porções dos itens descritos na composição dos lanches deverão obedecer à *tabela de porções.*

10.4.4. ALMOÇO E JANTAR PACIENTES/SERVIDORES/ACOMPANHANTES - referem-se às refeições balanceadas, destinadas aos servidores da Unidade e acompanhantes da Unidade que necessitam do item. Estas serão servidas pelo processo “self-service” em balcão térmico aquecido (pratos quentes) e balcão refrigerado (pratos frios). Para o sistema “self service” não deverá ser utilizado para cálculo de preparo, a *tabela de porções*, exceto para o prato principal proteico e sobremesa, que deverão ser porcionados por funcionário da CONTRATADA, de acordo com as porções constantes Tabela - Refeição Grande.

10.4.1. CÓDIGO DO ITEM 14001 - REFEIÇÃO GRANDE, DIETA LIVRE, BALCÃO TÉRMICO (SELF-SERVICE), CARDÁPIO VARIADO, CONFORME ESTABELECIDO PELO ÓRGÃO/ENTIDADE

10.4.1.1. Composição da refeição:

A) um prato principal proteico e um prato principal proteico vegetariano;

B) dois tipos de arroz: branco ou suas variações e integral;

C) um tipo de feijão ou suas variações;

D) uma guarnição;

E) duas saladas sendo uma elaborada com mais de dois ingredientes e uma simples com um a dois ingredientes dispostas em duas cubas e molho para salada preparado na Unidade ou industrializado, conforme solicitação da Unidade;

F) uma sobremesa porcionada com opção de doce ou fruta, conforme Tabela de Porções.

I - A empresa deverá disponibilizar o prato principal proteico, prato principal proteico vegetariano e a sobremesa que ficará a critério do servidor optar por um ou outro.

II - A empresa deverá disponibilizar o arroz branco ou suas variações e o arroz integral que ficará a critério do servidor optar por um ou outro.

10.4.5. CÓDIGO DO ITEM 111317 - REFEIÇÃO GRANDE, TIPO LIVRE SERVIDA EM MARMITEX, CARDÁPIO VARIADO CONFORME ÓRGÃO/ ENTIDADE - referem-se às refeições balanceadas, destinadas aos servidores setores fechados que necessitam do item. Estas serão servidas em marmitex, de acordo com as porções constantes Tabela - Refeição Grande.

10.4.5.1. Composição da refeição:

A) um prato principal proteico ou prato principal proteico vegetariano;

B) dois tipos de arroz: branco ou suas variações e integral;

C) um tipo de feijão ou suas variações;

D) uma guarnição;

E) duas saladas sendo uma elaborada com mais de dois ingredientes e uma simples com um a dois ingredientes dispostas em duas cubas e molho para salada preparado na Unidade ou industrializado, conforme solicitação da Unidade;

F) uma sobremesa porcionada com opção de doce ou fruta, conforme Tabela de Porções - Refeição Grande.

I - A empresa não está autorizada a fornecer somente sobremesa aos servidores de setores fechados.

10.4.6. CÓDIGO DO ITEM 48380 - REFEIÇÃO PEQUENA, DIETA LIVRE OU DIETÉTICA SERVIDA EM MARMITEX, CARDÁPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO ÓRGÃO/ENTIDADE; CÓDIGO DO ITEM 48410 - REFEIÇÃO MÉDIA, DIETA LIVRE OU DIETÉTICA SERVIDA EM MARMITEX, CARDÁPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ÓRGÃO/ENTIDADE E; CÓDIGO DO ITEM 48429 - REFEIÇÃO GRANDE, DIETA LIVRE OU DIETÉTICA SERVIDA EM MARMITEX, CARDÁPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ÓRGÃO/ENTIDADE - refeição balanceada, destinada à pacientes com ou sem restrição de ingestão e acompanhantes conforme solicitação da Unidade. As refeições dietéticas serão modificadas em sua elaboração de forma qualitativa, conforme Manual de Dietas da Unidade, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados. As refeições dietéticas serão requisitadas conforme prescrição dietética. A composição da refeição deverá estar em conformidade com *a Tabela de porções.*

10.4.6.1. Composição da refeição:

A) um prato principal proteico ou uma opção proteica vegetariana;

B) dois tipos de arroz: branco ou suas variações ou integral conforme prescrição dietética;

C) um tipo de feijão ou suas variações;

D) uma guarnição;

E) duas saladas sendo uma elaborada com mínimo de dois ingredientes e uma simples com um a dois ingredientes;

F) uma sobremesa porcionada de doce ou fruta – conforme prescrição dietética, respeitando *a Tabela de porções.*

I - A empresa deverá disponibilizar o sanduíche acompanhado de um copo de suco, bem como a solicitação de refeição composta apenas pelo prato proteico, conforme prescrição dietética, devendo ser considerados a porção de proteína da refeição grande e ser faturado no valor da refeição pequena.

II - Composição do sanduíche: pelo menos 02 itens proteicos (carne de boi ou frango ou queijo ou ovo ou embutido), dois vegetais (alface e tomate ou outro tipo de vegetal acordados previamente na análise do cardápio), pão com ou sem manteiga.

III - A sobremesa poderá ser substituída por 200 ml de suco sem ônus para CONTRATANTE.

10.4.7. CÓDIGO DO ITEM 48399 - REFEIÇÃO PEQUENA,TIPO SOPA LIVRE OU SOPA DIETÉTICA, CARDÁPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ÓRGÃO/ENTIDADE E; CÓDIGO DO ITEM 48437 - REFEIÇÃO GRANDE,TIPO SOPA LIVRE OU SOPA DIETETICA. CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ÓRGÃO/ENTIDADE - refeição balanceada destinada a pacientes, modificada em sua forma física e que contenha alimentos em pedaços ou liquidificados, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados.

10.4.7.1. C**omposição da refeição:**

A) um item proteico (animal ou vegetal);

B) dois ou três tipos de legumes, podendo ser acrescido um tipo de folhoso;

C) um ingrediente espessante: arroz, tubérculos, macarrão, fubá, canjiquinha, feijão, farinha de milho, ervilha seca ou lentilha seca;

D) uma sobremesa: doce ou fruta; – conforme prescrição dietética, respeitando *a Tabela de porções.*

I - A sobremesa poderá ser substituída por 200 ml de suco de frutas sem ônus para CONTRATANTE, somente com prescrição dietética.

10.4.8. CÓDIGO DO ITEM 68829 - REFEIÇÃO TIPO LÍQUIDA RESTRITA - refeição específica destinada a pacientes em pré e pós-operatório, transição de dietas, preparo de exames ou conforme prescrição dietética, modificada em sua forma física e que contenha alimentos em sua forma líquida sem resíduos, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados.

10.4.8.1. Composição da refeição:

Conforme prescrição dietética. A Unidade de Fornecimento da dieta líquida restrita será considerada 100 ml de líquido servido.

10.4.9. CÓDIGO DO ITEM 81353 - REFEIÇÃO PÃO DE SAL COM MANTEIGA PÃO DE SAL, TIPO FRANCES 50G, ELABORADO COM FARINHA ESPECIAL, MANTEIGA DE BOA QUALIDADE, EMBALADO INDIVIDUALMENTE - refeição específica destinada a pacientes conforme prescrição dietética.

10.4.9.1. Composição da refeição:

Pão de sal com manteiga embalado individualmente.

10.4.10. CÓDIGO DO ITEM 60020 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHE, COM OPÇÕES DE CARDÁPIO ESPECIFICADOS - refere-se à lanches especiais, respeitando as porções da Tabela de Porções contidas neste Termo, conforme demanda da Unidade.

10.4.10.1. Composição da refeição:

10.4.10.1.1. Os lanches especiais terão as seguintes opções:

A) PACIENTES: 03 unidades de Pão de queijo (porção embalada individualmente) com 02 unidades de suco industrializado e 01 fruta, conforme tabela de porções. (casos de viagens de pacientes ou eventos externos).

OU

B) PACIENTES: 01 unidade de Bolo (porção embalada individualmente) com 02 unidades de suco industrializado e 01 fruta, conforme tabela de porções.

OU

C) PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES: Kit junino (caldo + pipoca + canjica+ cachorro quente + suco) sendo limitado a 2 vezes por ano;

OU

D) PACIENTES: Kit aniversário (cachorro quente, bolo de pote com recheio e cobertura + 01 copo de suco) sendo limitado a 01 vez por mês;

OU

E) PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES: Mini panetone com café sendo limitado a 03 vezes por ano;

OU

F) PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES: Bolo de pote com recheio e cobertura (sabores diversos) com café, sendo limitado a 2 vezes por ano.

OU

G) PACIENTES: 01 mini bolo com recheio ou cobertura e 01 copo de suco de fruta natural sem açúcar.

I - Para pacientes que fizerem aniversário durante internação, no dia do seu aniversário, conforme informado pela CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência, o pão e o café com leite do lanche da tarde poderão ser substituídos por mini bolo com recheio ou cobertura, embalado individualmente e suco de frutas com sachê de açúcar ou adoçante. Para pacientes em dieta para diabetes o bolo e o suco deverão ser sem adição de açúcar.

II - Os lanches especiais deverão ser inseridos no cardápio mensal, com especificação das bebidas a serem servidas, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.5. OBSERVAÇÕES GERAIS SOBRE AS REFEIÇÕES

10.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar opção diet das sobremesas ofertadas para pacientes com prescrição dietética, conforme as variações do cardápio e aprovadas pela CONTRATANTE.

10.5.2. A CONTRATADA deverá atender as modificações dietéticas, desde que informadas com antecedência mínima de 1 hora do horário de distribuição das refeições ou conforme acordado com a CONTRATANTE.

10.5.3. A CONTRATADA deverá identificar todas as refeições no balcão de distribuição - self service, com as seguintes informações: preparação, tamanho da porção, valor calórico e presença de alimentos que possam causar algum tipo de alergia alimentar.

10.5.4. Para pacientes em dieta especiais, ficará a critério da Unidade, solicitar a manteiga sem sal ou geleia diet, conforme prescrição.

10.5.5. Para Dietas Especiais, o Prato Principal poderá ser substituído por opções à base de queijo, ovos ou omelete com ou sem recheio OU frango ou carne bovina moída ou suína ou leguminosas ou proteína texturizada de soja em suas diferentes formas, grão-de-bico, lentilha, ervilha, conforme prescrição dietética.

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

10.5.7. Para Dietas Especiais, estas poderão ser substituídas por porção equivalente à porção da refeição em questão conforme prescrição dietética por: macarrão ao sugo, à bolonhesa ou alho e óleo, purê de legumes. Para porcionamento e faturamento deverá ser considerada a refeição de referência (pequena, média ou grande).

10.5.8. Para o sanduíche acompanhado de um copo de suco; bem como a solicitação de refeição composta apenas pelo prato proteico, serão considerados a porção de proteína da refeição grande e deverá ser faturado no valor da refeição pequena.

10.5.9. Para Dietas celíacas, diabéticas e com restrição em lactose a CONTRATADA deverá fornecer os biscoitos de polvilho, sequilhos ou outro tipo de biscoito sem adição de açúcar, glúten e lactose.

10.6. **PADRONIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES DE PACIENTES**

10.6.1. Os horários estabelecidos para distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes deverão ser obedecidos rigorosamente e coordenado de forma a conjugar com horário de recolhimento dos resíduos, proporcionando a todos os pacientes tempo necessário para sua alimentação.

10.6.2. Os horários previstos no quadro de horário de distribuição e recolhimento de refeições, poderão ser redefinidos pelo Serviço de Nutrição da Unidade, o qual deverá comunicar a CONTRATADA com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

Dieta	Descrição
Consistência	

Livre	Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, sem alteração de consistência e sem necessidade de acréscimos adicionais.
Branda	Alimentos mais cozidos e fracionados, fibras abrandadas por cocção ou subdivisão. O feijão deverá ser batido ou muito bem cozido, conforme prescrição dietética. É vetado o uso de: frituras, embutidos, alimentos que forneçam resíduos não digeríveis, vegetais crus, a maioria das frutas cruas e ácidas, cereais integrais e alimentos industrializados.
Pastosa e suas variações	Alimentos bem cozidos, na forma de purê ou amassados, sem cascas ou pele, carnes em forma de patê homogêneo, sem grumos e/ou resíduos de água.
Pastosa sem líquidos	Dieta constituída de alimentos liquidificados, na forma de papas, cremes e purês, sem oferta de líquidos ralos.
Líquida Completa	Alimentos na forma líquida ou que se liquefazem à temperatura corporal, permite a adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados. É vetado o uso de: integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, carnes ricas em gordura e embutidos.
Líquida Restrita	Alimentos claros ou translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal. Oferta de caldos e sucos coados de hortaliças e frutas, caldo de frango ou carne bovina sem gordura, gelatina, chá e outros.
Sopa	Contém alimentos em pedaços ou liquidificados, com uma fonte de carboidrato, vegetais e carne.
Modificadas em Nutrientes	
Hipercalórica	Acréscimo de calorias através do aumento de quantidade das preparações ou oferta de alimentos altamente calóricos/proteicos.
Hipocalórica	Dieta reduzida em quilocalorias. Alimentos com pouca gordura e açúcar.
Hiperlipídica	Aumento na oferta de alimentos ricos em gorduras.
Hipolipídica	Redução de alimentos com alto teor de gordura.
Hipoproteica	Diminuição da proteína da dieta, geralmente com menor oferta de carne, feijão, leite e ovo.
Hiperproteica	Aumento na oferta de alimentos ricos em proteínas.
Hipossódica	Dieta com redução do sal de cozinha ou assódica com fornecimento de sachês individualizados de sal de adição (1g) almoço e jantar e meio limão em cada refeição (conforme prescrição dietética).
Constipante	Dieta pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose. Recomenda-se o uso de pães brancos e cereais refinados, banana maçã ou prata, e outras frutas sem casca ou assadas, sucos coados, legumes cozidos, leites pobres ou isentos de lactose, carnes magras, sobremesas com pouco açúcar.
Laxativa	Rica em líquidos e com acréscimo de alimentos fonte de fibra insolúvel e solúvel (verduras, legumes e frutas) que estimulem o funcionamento do trato digestivo.
Cetogênica	Dieta com alto teor de lipídeos e baixa proporção de carboidratos.
Sem glúten	Os alimentos que contém glúten (trigo, aveia, cevada e centeio e seus derivados) são substituídos por aqueles cuja matéria prima seja isenta destes como fubá, milho, polvilho.
Condições Específicas	
Para Diabetes	Dieta com a retirada dos açúcares e doces, sendo substituídos por adoçante. Regularidade na oferta de carboidratos ao longo do dia, com maior controle das quantidades nas refeições. Oferecidos mais vegetais crus, evita-se sal e gordura em excesso.
Para Insuficiência hepática	Dieta hiperproteica, pode ser restrita em sódio e líquido, de acordo com o grau de ascite. Evita-se alimentos ricos em gordura.
Para IRC em hemodiálise	Dieta hiperproteica, restrita em sódio, potássio e líquidos.
Para IRC em Tratamento Conservador	Dieta hipoproteica, usualmente restrita em sódio, com ou sem necessidade de restrição de líquidos.
Para disfagia	Dieta com líquidos espessados, carnes em forma de patê homogêneo, frutas macias ou cozidas e processadas, sem cascas ou caroços, legumes cozidos, sopas grossas, alimentos como purês, mingaus e preparações liquidificadas e espessadas, de acordo com a capacidade de deglutição do paciente.
Para Pancreatite	Dieta à base de carboidratos, evitando-se alimentos gordurosos.
Para imunossuprimido	Dieta com alimentos bem cozidos, embalados, com o mínimo de manipulação, sendo proibido o uso de alimentos crus. Todo alimento será fornecido em embalagem descartável. As frutas deverão estar higienizadas e embaladas em plástico. Servir folhoso e legumes apenas cozidos.
Para alergia ao leite de vaca	Dieta com exclusão de alimentos que contenham a proteína do leite de vaca e seus derivados.

10.6.3. As dietas do quadro - Padronização das refeições de pacientes, referem-se à descrição genérica dos tipos de dietas especiais, devendo o Manual de Dietas da Unidade se sobrepor a esta. As adequações das preparações ou ingredientes, para atender tais refeições, serão definidos pela CONTRATANTE.

10.6.4. As dietas especiais devem acompanhar um Manual de Dietas elaborado/atualizado pela CONTRATANTE ou CONTRATADA, conforme opção do Responsável Técnico da Unidade. Se elaborado pela CONTRATADA deverá ser previamente aprovado pela CONTRATANTE, seguindo as prescrições dietéticas, ajustadas às necessidades requeridas pelos usuários.

10.6.5. As dietas pastosas deverão ser planejadas e faturadas como refeição tipo sopa livre ou dietética, tendo as variações pequena ou grande.

10.6.6. Poderá haver a combinação entre duas ou mais dietas especiais, conforme prescrição dietética.

10.6.7. As adequações das dietas especiais deverão ser realizadas de acordo com o Manual de dietas das Unidades sem ônus para a CONTRATANTE.

10.6.8. Alterações dietéticas relacionadas ao quadro - Padronização das refeições de pacientes, podem ser solicitadas pelo Responsável Técnico ou Setor de Nutrição Clínica da CONTRATANTE, mediante comunicação prévia à CONTRATADA.

10.6.9. CONTRATADA deverá atender solicitações/modificações de dietas fora do prazo quando necessário (internações antes dos horários de distribuição de refeições, prescrições alteradas após preenchimento de Mapa de Dietas, pacientes pós cirúrgicos).

10.6.10. Caso haja necessidade de incorporação de outras dietas, em virtude de prescrição dietética, a CONTRATADA deverá seguir o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, previamente acordado com a CONTRATADA.

10.6.11. Em casos especiais, conforme mapa de dietas ou solicitação da CONTRATANTE deverá ser disponibilizado papas de frutas ou suco, com cardápio programado para os mesmos, considerando tais itens como colação. Não deverão ser acrescentados à papa ou ao suco outros ingredientes que não estejam na prescrição dietética.

10.6.12. A CONTRATANTE poderá solicitar inclusão de suplementos nutricionais na preparação das refeições – "prescrição dietética".

10.7. **Porções e frequências dos alimentos e preparações**

TABELA DE PORÇÕES

DIETA LÍQUIDA RESTRITA				
Produto - (Descritivo resumido)	Opção	**Incidência (Considerar as vezes que aparecer por refeição)**	Refeição Pequena	Refeição Média e grande
Líquidos	chá diversos com ou sem adoçante	por horário (conforme indicação da Unidade)	100 ml	
	suco natural diversos coados			
	água do cozimento de legumes e carnes, sem gordura, coados			
	água de coco			
	gelatina líquida dietética			
LANCHES -DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE (PACIENTES, SERVIDORES ACOMPANHANTES) E LANCHE NOTURNO (SERVIDORES)				
Produto - (Descritivo resumido)	Opção	Incidência	Refeição Pequena	Refeição Média e grande
1 copo de leite tipo UHT integral		Diária	150 ml	
	OU desnatado para paciente conforme prescrição dietoterápica			
	OU bebida de soja ou leite sem lactose para paciente conforme prescrição dietoterápica			
	OU suco de polpa de frutas ou natural (somente com prescrição dietética)		300 ml	
1 copo de café (com e sem açúcar)		Diária	50 ml	150 ml
	OU chá (com e sem açúcar)		200 ml	300 ml
1 copo de leite tipo UHT com achocolatado		1/semana	200 ml	300 ml
1 copo de leite tipo UHT com 01 copo de café (somente creche)		Diária	200 ml	--
	OU Iogurte -sabores diversos	4/semana	100g ± 10	--
	OU Iogurte Natural Integral ou Desnatado	4/semana	160g ± 10	--
	OU Vitamina de frutas (uma ou mais frutas)	4/semana	200 ml	--
	OU Suco de polpa de frutas	4/semana	200 ml	--
Pão francês	Pão francês	Conforme cardápio estabelecido/diário	25 g	50 g
	OU Pão doce		25 g	50 g
	Manteiga		5 g	10 g
	OU Pão de forma integral		30 g ± 5 g	60 g ± 10 g
	ou Torrada		25 g	50 g
	OU Biscoito cream cracker ou água		20 g ± 5 g	40 g ± 5 g
	OU Biscoito maisena		20 g ± 5 g	40 g ± 5 g
	OU Biscoito maria		25 g ± 5 g	45 g ± 5 g
	OU Biscoito salpet		20 g ± 5 g	35 g± 5 g
	OU Biscoito rosquinha de coco ou de leite ou outros sabores		20 g ± 5 g	40 g ± 5 g
	OU Biscoito de polvilho ou sequilhos (pacientes/creche)		20 g ± 5 g	40 g ± 5 g
	OU Mingau (pacientes) conforme prescrição dietoterápica	Diário	300 ml	400 ml
	OU mini bolo	2/mês (considerar 1 vez sendo servido nos três lanches do dia)	40 g	80 g
	OU mini panetone	2/ano		
	ou bolo de pote com recheio e cobertura	2/ano	80 g	180 g
	OU canjica com	2/ano	100 g	200 g
	Pipoca e	2/ano	25 g	50 g
	Caldo	2/ano	100 g	200 g
Mingau (substituição dos itens A, B, C, D do TR)		CONFORME DEMANDA DA UNIDADE	300 ml	400 ml
CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR				
CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR	--	CONFORME DEMANDA DA UNIDADE	1 litro	

COLAÇÃO - PACIENTES					
Porção de frutas	-	CONFORME CARDÁPIO ESTABELECIDO/DIÁRIO	porções abaixo - frutas		
	OU Iogurte Natural ou desnatado		160 g ± 10		
	OU vitamina de frutas (uma ou mais frutas)		300 ml		
	OU salada de frutas		120 g		
	OU pote de iogurte sabores diversos		100 g ± 10		
	OU gelatina com frutas		80 g		
	OU suco polpa de frutas ou natural ou papa de frutas		300 ml		
	Chup-chup		3 unidades de 100 ml		
	OU Pipoca		25 g		
	OU Mingau		300 ml		
	OU Pipoca com Suco		25 g	50 g	
			300 ml		
	OU Pipoca com Café		50 g	50 g	
			100 ml		

Obs: No caso da porção de frutas para a colação deverá ser considerado o peso citado nas frutas do item sobremesa, peso G.

ALMOÇO E JANTAR - PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES

Denominação	Tipo de Carne	Tipo de corte	Preparação	Especificação	Incidência mensal servidores	Incidência mensal pacientes	Porção final cozida em gramas		
							Refeição Pequena	Refeição Média	Refeição Grande
CONSIDERAÇÃO 1: CARDÁPIO DO JANTAR DE FUNCIONÁRIOS SERÁ DECIDIDO CONFORME ORIENTAÇÃO DA UNIDADE.									
PRATO PRINCIPAL									
CARNE BOVINA	Alcatra / Patinho / Chã de dentro	Bife	Grelhado	Acebolado	2	--	70	100	130
				Molho	2	--			
				Pizzaiolo	2	--			
				Milanesa	2	--			
				Isca	2	6			
	Patinho / Chã de dentro	Cubos e Iscas	Cozido/Refogado/Assado	Cubos	2	6			
	Patinho	Moída	Cozido/Refogado/Assado	Moída	2	4			
				Bife de palma/Almôndega	2	2			
				Falso lombo	2	1			
	Lagarto	Peça/ Iscas para paciente	Inteiro	Assado	2	1			
	Fígado	Peça	Bife / Iscas	Acebolado	2	2			
CARNE SUÍNA	Pernil Traseiro	Bife	Grelhado	Molho/acebolado	4	--	70	100	130
		Cubos e Iscas	Grelhado	molho/acebolado/panela/espetinho	2	10			
		Inteiro	Assado	Molho	4	--			
		Linguiça	Assada	Acebolada/molho	2	2			
	Costelinha	Picado	Assado	2 unidades com carne e osso por corte	2	--	90	130	170
	Bisteca	Inteira	Grelhado	Acebolado	2	--	90	130	170
	Pertences para Feijoada e Feijão Temperado	Fracionado	Feijoada/Feijão Temperado	rabinho	2	2	10	15	20
				paio			15	20	30
				bacon			5	5	10
				pernil			25	35	50
				linguiça toscana			20	30	40
				costelinha			25	35	50
AVES	Frango: coxa e sobre-coxa	Fracionada c/ osso	Cozido/ assado	Molho	6	--	100	140	180
		Filé	Frito/ assado	Acebolado ou ao molho	2	6	70	100	130
	Peito de Frango: Filé e sassami	Filé	Bife Grelhado	Acebolado/milanesa ou ao molho	6	--	70	100	130
			Cubos/Iscas	Cubos acebolados ou ao molho/Espetinho	2	6			
				Galinhada	2	--			
		Sassami	Iscas	Milanesa	2	2			
				Estrogonofe/Fricassê	2	2			
				Molho	--	3			
				Acebolado	--	4			
	Linguiça	Gomos	Assada	Acebolada/molho	2	1	70	100	130
	À Passarinho	Pedaços	Cozido/frito	Galinhada	2	--	40	60	80
PEIXE	Tilápia	Filé	Frito	Dorê/Milanesa	2	--	70	100	130
			Assado ou ensopado	c/legumes	4	--			
PREPARAÇÕES	MASSAS	Crepioca/Panqueca/Crepe (massa)			1	1	100	120	150
	RECHEIO DAS MASSAS	Crepioca/Panqueca/Crepe	Carne bovina moída/Frango desfiado		1	1	60	80	100
OVO	OMELETE DE FORNO OU DE CHAPA ou outra preparação com recheio				--	4	70	100	130

OBS.: No caso da confecção de feijoada sem costelinha e rabinho, a porção do pernil deverá ser considerado 50 gramas para Refeição Pequena, 70 gramas para Refeição Média e 100 gramas para Refeição Grande.

OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL PROTÉICO VEGETARIANO

OVO	Ovo frito	6	50	70	100
	Ovo cozido	6	50	70	100
	Ovos mexidos	6	70	100	130
	Omelete de forno	6	70	100	130

	Omelete ou outra preparação sem recheio				6	70	100	130
	Omelete ou outra preparação com recheio				6	70	100	130
SOJA	Diversas preparações				4	70	100	130
GRÃO DE BICO	Diversas preparações				6	70	100	130
LENTILHA	Diversas preparações				4	70	100	130
MASSAS	queijo tipo ricota ou muçarela		recheio de panqueca, crepe, lasanha e similares com acompanhamento ou não		6	50	70	100
	massa		panqueca/crepe e similares		6	100	100	150
VEGETAIS RECHEADOS	Diversos				6	70	100	130
CONSIDERAÇÃO 1: A QUANTIDADE DE MOLHO NÃO INTERFERE NA PORÇÃO DA CARNE.								
CONSIDERAÇÃO 2: CONSTAM PORÇÕES DE TODOS OS ITENS NA PLANILHA, CABE AO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA UNIDADE A PERMISSÃO OU NÃO DO ITEM NO CARDÁPIO PARA PACIENTES ADULTOS OU PEDIÁTRICOS.								
CONSIDERAÇÃO 3: AS CARNES COM OU SEM OSSO PODERÃO SER DESFIADAS CONFORME PRESCRIÇÃO DIETÉTICA.								
CONSIDERAÇÃO 4: PARA METODOLOGIA DA FREQUÊNCIA DE CARNES, FORAM UTILIZADOS 62 DIAS, CONSIDERANDO ALMOÇO E JANTAR + 10% DO NÚMERO DE DIAS PARA EVENTUAIS SUBSTITUIÇÕES PARA CASOS QUE NÃO HÁ ACEITAÇÃO.								
CONSIDERAÇÃO 5: O RECHEIO DA PREPARAÇÃO OMELETE DEVERÁ SER DE 20 G SENDO O PESO FINAL CONFORME A PORÇÃO SOLICITADA, OU SEJA 70 OU 100 OU 130 G, CONFORME TAMANHO DA PORÇÃO.								
CONSIDERAÇÃO 6: PARA OS BIFES GRELHADOS DEVERÃO SER USADAS ALCATRA OU CHÃ DE DENTRO, CONFORME APROVAÇÃO DA CONTRATANTE.								
GUARNIÇÕES								
Polenta/ Angu	-	-	Com molho/à bolonhesa		3	50	70	100
Pirão de peixe	-	-			2	50	70	100
Purês e cremes	-	-	Diversos		6	50	70	100
Farofas e Virados	-	-	Diversos		4	50	80	110
Canjiquinha	-	-			3	50	70	100
Massas no geral, nhoque e rondele	-	-	Diversos		8	70	110	150
Lasanha (massa)			Diversos		6	40	50	70
Recheio da lasanha	De Frango	Filé/sassami	assada	queijo, presunto e frango desfiado	2	10, 10 e 20, resp.	10, 10 e 20, resp.	20, 20 e 50, resp.
	De carne bovina	Patinho/Chã de dentro	assada	presunto, queijo e carne moída	2	10, 10 e 20, resp.	10, 10 e 20, resp.	20, 20 e 50, resp.
Recheio da lasanha	De frios	--	assada	Presunto e queijo	2	20 e 20	20 e 20	45 e 45
Vegetais à bolonhesa ou recheados	-	-	Diversos		4	50	90	120
Legumes refogados, sautèe, ensopados ou assados	-	-	Diversos com ou sem *acompanhamentos		14	50	90	120
Banana (preparações diversas)	-	-	Diversos		2	50	90	120
Folhosos Refogados	-	-			8	30	50	80
Frituras	-	-	-	Vegetais e Bolinhos diversos	2	30	50	80
				Batata Chips/ Palha / Palito	2	40 / 40 / 40	40 / 40/ 40	60 / 60 / 60
Tortas e suflês	Sabores diversos		Diversos		2	60	90	120
Abacaxi Grelhado	-	-	-		2	50	90	120
CONSIDERAÇÃO 1: OS EMBUTIDOS SÃO CONSIDERADOS ACOMPANHAMENTOS, PODENDO SER UTILIZADO NO MÁXIMO 8 VEZES POR MÊS (4 VEZES NO ALMOÇO E 4 VEZES NO JANTAR).								
ARROZ								
Arroz Simples/composto	-	-	Diversos		Diário / 8	80	130	150
Arroz Integral/composto	-	-			Diário / 8	80	130	150
FEIJÃO								
Feijão Carioca	-	-	Diversos		44	70	100	120
Feijão Roxo	-	-			6			
Feijão Preto	-	-			6			
Feijão Composto	-	-	-	Tropeiro, Tutu, c/bacon, c/linguiça	6		110	140
SALADAS								
Folhas cruas	-	-	-	Sem acompanhamentos	46	30	40	50
				Com acompanhamentos*	16	40	50	60
				c/ frutas (abacaxi, laranja, mamão, maçã, manga, melão e melancia). Com ou sem acompanhamentos.	8	50	60	70
Legumes crus	-	-	-	Diversos. Com ou sem acompanhamentos	31	30	40	50
salada de tomate com ou sem acompanhamento	-	-	-	Diversos. Com ou sem acompanhamentos	31	40	60	80
Legumes e verduras cozidos	-	-	-	Diversos. Com ou sem acompanhamentos	62	40	60	80
Fruta	-	-	-	laranja, abacaxi	4	40	60	80
Saladas elaboradas	-	-	-	tabule, marroquina, grão de bico, feijão branco com vegetais e/ou acompanhamentos, macarrão com vegetais e/ou acompanhamentos ou sardinha, salpicão, macarronese, maionese de legumes, vinagrete ou outras saladas elaboradas com ou sem acompanhamentos.	31	40	60	80
CONSIDERAÇÃO 1: SERÃO CONSIDERADOS ACOMPANHAMENTOS: ERVAS FRESCAS OU SECAS, PASSAS, EMBUTIDOS, ENLATADOS E QUEIJO								
CONSIDERAÇÃO 2: AS SALADAS COMPOSTAS DEVERÃO ESTAR NA MESMA PROPORÇÃO DE INGREDIENTES. EX.: SALADA DE CENOURA COM COUVE-FLOR DEVERÁ CONTER 50% DE CENOURA E 50% DE COUVE-FLOR OU CONFORME FICHA TÉCNICA APROVADA PELA CONTRATANTE.								
MOLHOS PARA SALADAS								

À base de vinagre, de iogurte natural, de azeite, ou 1/4 de limão thaiti ou outros molhos diversos	-	-	Diversos		Diário	-	-	-
SOBREMESAS								
DOCES								
Doces em Tablete ou embalados	-	-	Diversos		12	≥ 30	≥ 30	≥ 30
Doces cremosos ou em calda	-	-	Diversos		10	50	50	50
Canudinho/Beijinho/Cajuzinho	-	-	-		6	30 ± 10	30 ± 10	30 ± 10
Gelatinas, pudins, curau de milho verde, pavês e mousses	-	-	Diversos		10	80	80	80
Picolé	-	-	sabores diversos		2	50	50	50
Sorvete (gramas)	-	-	sabores diversos		2	100 ± 10	100 ± 10	100 ± 10
Arroz Doce e Canjica	-	-	-		6	80	80	80
Bombom	-	-	-	unidade comercial industrializado de 20 gramas	4	20	20	20
Palha Italiana	-	-	-	cremosa ou tablete	4	50	50	50
Doce de fruta caramelada/ Escondidinho de fruta	-	-	-	abacaxi e banana ou outras frutas, com ou sem creme	6	80	80	80
FRUTAS								
Abacaxi picado	-	-	-	-	8	60	120	120
Banana nanica	-	-	-	-	4	≥ 90	≥ 90	≥ 90
Banana maçã	-	-	-	-	conforme prescrição	≥ 65	≥ 65	≥ 65
Banana prata	-	-	-	-	4	≥ 70	≥ 70	≥ 70
Laranja inteira	-	-	-	-	8	≥ 100	≥ 150	≥ 150
Laranja descascada apenas para pacientes e crianças	-	-	-	-	8	75	120	120
Maçã gala/fugi	-	-	-	-	6	≥ 55	≥ 110	≥ 110
Mamão picado s/ caroço	-	-	-	-	8	60	125	125
Melancia picada	-	-	-	-	8	75	150	150
Melão picado s/ caroço	-	-	-	-	6	50	100	100
Pêra Willians	-	-	-	-	conforme prescrição	≥ 55	≥ 100	≥ 100
Mexerica/Tangerina	-	-	-	-	4	≥ 70	≥ 135	≥ 135
Salada/Papas de Frutas	-	-	-	-	8	60	120	120
ALMOÇO/JANTAR ESPECIAIS								
PRATO PRINCIPAL								
CARNE BOVINA	Contra-filé	Bife/Cubos/Iscas	Grelhado	Acebolado	6	70	100	130
CARNE SUÍNA	Lombo ou Filé Mignon	Inteiro/Cubos/Iscas	Assado	Ao molho	4			
AVES	Medalhão de frango	Cubos	Assado	Assado	8			
	Peru	Pedaços	Assado	Assado	2			
PEIXE	Bacalhau	Pedaços/Iscas	Assado	Assado	4			
ARROZ								
Arroz Simples e integral /composto	-	-	com carne seca		6	80	110	150
			com nozes ou castanha de caju		4			
			com queijo muçarela		6			
			ao forno com peito de peru/azeitona preta/milho e queijo muçarela		4			
			com bacalhau		4			
SALADAS								
Salada de fruta (manga,melão,melancia)	-	-	-		12	40	60	80
Folhosos com acréscimo dos ingredientes especiais			tomate cereja, ervilha torta, pimenta biquinho, morango, kiwi, queijo, uva sem caroço, tomate seco, palmito e ovo de codorna		24	40	60	80
Legumes com acréscimo dos ingredientes especiais					36	60	80	90
OBS: Para o acréscimo dos ingredientes (tomate cereja, ervilha torta, pimenta biquinho, morango, kiwi, queijo, uva sem caroço, tomate seco, palmito e ovo de codorna) deverão ser utilizados 20 gramas (P), 30 gramas (M), 40 gramas (G). Caso seja utilizado mais de um ingrediente especial, a somatória dos mesmos, deverá corresponder à porção do ingrediente especial, conforme descrito acima. Exemplo tamanho G: salada especial de folhosos com acréscimo de ovo de codorna e tomate seco = 40 gramas de folhoso + 20 gramas de ovo de codorna e 20 gramas de tomate seco.								
SOBREMESAS								
Pêra Willians	-	-	-		8	60	120	120
Pêssego	-	-	-		4	75	75	75
Goiaba	-	-	-		4	75	150	150
Mix de Frutas especiais (Morango, manga, kiwi, uva, pêssego)			-		8	60	120	120
Pudim de leite condensado/ Pavê ou torta especial	-	-	-		6	40	80	80
Pêssego em calda com creme de leite	-	-	-		4	40	80	80
Brigadeiro de copinho (mole)	-	-	-		4	25	50	50
Paleta (Picolé de frutas com recheio especial)	-	-	Sabores diversos		2	90	90	90
Sorvete com cobertura	-	-	Sabores diversos		4	50 ± 10	100 ± 10	100 ± 10
Bolo de pote	-	-	Sabores diversos		4	50	100	100
CONSIDERAÇÃO 1: AS FRUTAS DEVERÃO SER SERVIDAS NO PERÍODO DE SUAS RESPECTIVAS SAFRAS.								

CONSIDERAÇÃO 2: AS FRUTAS PERA E BANANA MAÇÃ SERÃO SERVIDAS SOMENTE PARA PACIENTES E PARA FUNCIONÁRIOS EM ALMOÇO ESPECIAL.									
CONSIDERAÇÃO 3: AS REFEIÇÕES ESPECIAIS DEVERÃO SER OFERECIDAS A TODOS OS COMENSAIS DA UNIDADE COM AS SUAS DEVIDAS ALTERAÇÕES DIETOTERÁPICAS.									
SOPAS E CALDOS - PACIENTES									
Sopa de legumes com agente engrossante e com ou sem proteína	Patinho, chã de dentro, sassami. Ovos ou lingüiça	cubos ou moída	-		de acordo com prescrição		300 ml, sendo 70 g de carne ou 1 ovo	-	500 ml, sendo 120g de carne ou 2 ovos
Caldo de feijão com ou sem proteína	Patinho, chã de dentro, sassami. Ovos ou lingüiça	cubos ou moída	-				300 ml, sendo 70 g de carne ou 1 ovo	-	500 ml, sendo 120g de carne ou 2 ovos
SANDUÍCHE - PACIENTES									
Sanduíche	Sanduíche sendo composto por pelo menos 02 itens proteicos (carne de boi ou frango ou queijo ou ovo ou embutido), dois vegetais (alface e tomate ou outro tipo de vegetal acordados previamente na análise do cardápio), pão com ou sem manteiga	pão (comum ou integral)	de forma (02 unidades) ou 01 pão de sal ou 01 pão de hambúrguer		de acordo com prescrição		50 gramas		
		carne	bovina/suína/frango				100 gramas		
		embutido	presunto/salsicha/peito de peru				1 fatia - 20 gramas		
		queijo	muçarela/prato				1 fatia - 20 gramas		
		vegetais	diversos conforme itens almoço/jantar				30 gramas (02 vegetais)		
		ovo					50 gramas		
E suco	Natural ou polpa						300 ml		
CONSIDERAÇÃO 1: PARA SANDUÍCHES QUE NÃO POSSUEM A OPÇÃO DE CARNE, DEVERÃO CONTER 100 GRAMAS DE OVOS E 40 GRAMAS DE EMBUTIDO OU QUEIJO.									
CEIA - PACIENTES E ACOMPANHANTES AUTORIZADOS									
Produto - (Descritivo resumido)			OPÇÃO		Incidência		PORÇÕES		
1 copo de leite tipo UHT integral			OU desnatado para paciente conforme prescrição dietoterápica		CONFORME CARDÁPIO ESTABELECIDO/DIÁRIO		300 ml		
			OU bebida de soja ou sem lactose para paciente conforme prescrição dietoterápica						
			OU leite com achocolatado						
			OU vitamina de frutas (uma ou mais frutas)						
			OU chá (com e sem açúcar)						
OU									
1 copo de café com leite (com e sem açúcar)			Leite tipo UHT integral ou desnatado ou de soja ou sem lactose		CONFORME CARDÁPIO ESTABELECIDO/DIÁRIO		150 ml		
			Café com ou sem açúcar				150 ml		
Biscoito cream cracker ou água			-		CONFORME CARDÁPIO ESTABELECIDO/DIÁRIO		40 g ± 5g		
			OU Biscoito maria				45 g ± 5g		
			OU Biscoito maisena				40 g ± 5g		
			OU Biscoito de polvilho ou sequilhos				40± 5 g		
			OU pão de sal ou doce com ou sem manteiga				50 g		
			Manteiga				10 g		
OU mingau (pacientes) conforme prescrição dietoterápica			-		CONFORME CARDÁPIO ESTABELECIDO/DIÁRIO		400 ml		

LANCHE ESPECIAL					
	Pão de Queijo		1 vez/semana	150 gramas	
	Mini bolo			80 gramas	
	Suco industrializado			200 ml	
	Fruta			conforme tabela de sobremesa	
	Kit Junino	Pão de sal ou doce	6 vezes/ano	25 gramas	50 gramas
		Salsicha		25 gramas	50 gramas
		Molho		25 gramas	50 gramas

Lanche Especial		Canjica		100 gramas	200 gramas
		Caldo		100 g	200 gramas
		Pipoca		25 g	25 g
		Suco		200 ml	300 ml
	Kit aniversário	Pão de sal ou doce	1 vez/mês	25 gramas	50 gramas
		Salsicha		25 gramas	50 gramas
		Molho		25 gramas	50 gramas
		bolo de pote		80 gramas	180 gramas
		Suco		200 ml	300 ml
	Mini panetone	Mini panetone	6 vezes/ano	40 gramas	80 gramas
	Bolo de pote	Bolo de pote com recheio e cobertura	6 vezes/ano	80 gramas	180 gramas

10.7.1. Para a incidência na tabela de porções, será considerada as vezes que o item aparecer por refeição.

Exemplo 1 : bolo de pote ou kit junino ou mini panetone = 5 vezes/ano, ou seja, poderá ser servido 02 vezes no horário do lanche da tarde + 02 vezes no horário do lanche noturno + 01 vez no horário do lanche da tarde da tarde da creche, totalizando as 05 vezes no ano.

Exemplo 2 : bolo de pote = 6 vezes/ano, ou seja, poderá ser servido 01 vez no horário do lanche da tarde em 06 plantões diferentes/dias diferentes ou 02 vezes no café da manhã, 02 vezes no café da tarde e 02 vezes no lanche da noite/dia totalizando as 06 vezes no ano.

Exemplo 3: A incidência dos itens de sobremesa se referem ao fornecimento dos mesmos por refeição (almoço e jantar). Ex: Sorvete - incidência - 02 vezes por mês , sendo 01 no almoço e 01 no jantar de apenas um plantão ou 02 vezes no almoço ou 02 vezes no jantar em plantões diferentes.

10.7.2. Serão considerados as porções de Refeição Grande, o prato proteico e opção proteica vegetariana das refeições servidas em balcão térmico para os servidores e em marmitex para servidores de setores fechados, devendo ser porcionado por funcionário da CONTRATADA.

10.7.3. Para preparação de grande aceitação, cujo porcionamento na modalidade self-service possa extrapolar o planejamento, a CONTRATADA poderá porcionar o item, caso autorizado pela CONTRATANTE, tendo como referência a porção da Refeição Grande, podendo o comensal ter a opção de um porcionamento maior considerando se tratar da modalidade self service, exceto prato principal e sobremesa.

10.7.4. A base de todas as refeições, exceto aquelas servidas em balcão térmico, deve seguir o estabelecido na tabela de porções, podendo a CONTRATADA e a CONTRATANTE inserir novas receitas tendo como referência os itens e as porções da mesma.

10.7.5. A CONTRATADA poderá incluir novos itens e preparações desde que aprovado previamente pela CONTRATANTE.

10.7.6. A frequência da salada crua (folhosos crus) poderá ser substituída pela salada de folhas quentes, caso solicitado pelo responsável técnico da CONTRATANTE.

10.7.7. O somatório de pertences referente à feijoada refere-se apenas à parte proteica do prato, devendo ser acrescido a porção do feijão.

10.7.7.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar feijão sem pertences para comensais de balcão térmico que não optarem pela feijoada completa.

10.7.8. Para o preparo de galinhada, deverão ser somados os valores de peito de frango ou filé de coxa ou contra coxa desfiada e frango à passarinho. A somatória destes valores refere-se somente à parte proteica da preparação, devendo ser acrescida a porção do arroz.

10.7.8.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar arroz branco para comensais de balcão térmico que não optarem pela galinhada.

10.7.9. Para preparações elaboradas de arroz e feijão que contenham carne ou embutidos, a CONTRATADA deverá disponibilizar arroz e feijão simples para os comensais que não optarem por tais preparações elaboradas, conforme solicitação da CONTRATANTE.

10.7.10. As porções de queijo e frango desfiado da lasanha de frango e presunto, queijo e carne moída da lasanha de carne bovina (guarnição) referem-se apenas ao conteúdo proteico, devendo ser acrescido a porção da massa.

10.7.11. As porções de queijo e ricota para panqueca são referentes apenas à parte proteica do recheio, devendo ser acrescido a porção da massa.

10.7.12. As porções dos pratos principais que podem ser acompanhados de molho, têm o valor proteico descrito na tabela de porções e frequências alimentares. A quantidade de molho não interfere na porção do prato proteico.

10.7.13. As porções de todas as preparações constantes na tabela de porções e frequências são referentes às preparações prontas.

10.7.14. Para conferência diária do peso da embalagem com a refeição a ser entregue será considerado o somatório das porções da tabela, de acordo com o cardápio estabelecido.

10.7.15. Para cardápios que contenha frango como prato principal, a CONTRATANTE poderá optar por servir com ou sem pele. Em qualquer um dos casos a tabela de porções, deverá ser respeitada.

10.8. **Quanto aos tipos de acondicionamentos e utensílios**

10.8.1. Caso seja necessário, por solicitação da CONTRATANTE, a empresa deverá disponibilizar canudos dobráveis com diâmetro definido pela CONTRATANTE, colheres de inox ou de silicone para pacientes. Os itens deverão ser embalados individualmente e disponibilizados em todas as refeições solicitadas.

10.8.2. As frutas servidas em unidade devem ser embaladas individualmente ou picadas, conforme solicitação da Unidade.

10.8.3. As sobremesas (doces cremosos ou em calda e frutas picadas) deverão ser acondicionados em potes plásticos com tampa, com capacidade adequada ao volume total fornecido ou embaladas individualmente em sacos plásticos, conforme orientação da Unidade e de acordo com a Tabela de porções e etiquetadas com data de manipulação e validade. As laranjas para pacientes deverão ser fornecidas descascadas.

10.8.4. Para porcionamento de frutas picadas deverão ser utilizadas apenas as polpas das frutas, mantendo um padrão de corte de maneira a serem preservadas as características sensoriais satisfatórias. Ficará a cargo da Unidade optar pela fruta porcionada em potes ou fatiadas, embaladas individualmente.

10.8.5. Preparações como mingau e vitamina de frutas deverão ser servidas em porções individuais, acondicionadas em potes descartáveis com tampa, com capacidade compatível ao volume solicitado.

10.8.6. Pães, biscoitos e bolos deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos fechados e com data de validade ou conforme acordado com a CONTRATANTE. Deverá ser servido pão com manteiga de primeira qualidade.

10.8.7. Todas as embalagens descartáveis para refeições devem ser atóxicas, resistentes, de boa qualidade e em tamanhos adequados, do tipo polipropileno ou similar desde que aprovado previamente pela CONTRATANTE, compatíveis com o volume e temperatura das refeições, de forma a proteger seu conteúdo de abalos, preservando assim a aparência e montagem original da alimentação.

10.8.8. Todos os copos descartáveis não poderão ser de material de poliestireno (PS).

10.8.9. Todos os talheres disponibilizados para pacientes, acompanhantes e setores fechados deverão estar acondicionados em sacos plásticos transparentes e ser de material branco, leitoso ou transparente, conforme solicitação da Unidade.

10.8.10. Identificar todas as embalagens de refeições com etiquetas impressas (em material filme de BOPP ou similar com resistência a rasgos, umidade e temperatura) afixadas em suas tampas contendo as informações conforme acordado com a CONTRATANTE, de modo a permitir a correta identificação da dieta no ato do recebimento.

10.8.11. Realizar, sempre que necessário, modificação nas etiquetas de identificação para atender a solicitação da CONTRATANTE e/ou exigências de Órgãos Competentes.

10.8.12. Todos os utensílios e embalagens fornecidos pela CONTRATADA deverão estar em perfeitas condições de uso, sem rachaduras, manchas e outras deformidades, devendo a CONTRATADA proceder à reposição dos mesmos sempre que necessário.

10.8.13. Deverão ser fornecidos em todas as refeições guardanapos papel absorvente, em folhas simples, 100% de fibras celulósicas, na cor branca aproximadamente 22x24 cm (podendo variar 2 cm para mais ou menos), em sachês industrializado individuais, contendo 02 unidades.

10.8.13.1. Caso seja necessário, por solicitação da CONTRATANTE, a empresa deverá disponibilizar maior quantidade de guardanapos para distribuição.

10.8.14. A CONTRATADA deverá repor utensílios de distribuição, para o atendimento do nível de serviço solicitado, que deverão ser previamente aprovados pela Unidade antes do início da prestação do serviço ou quando solicitado a substituição dos mesmos pela CONTRATANTE, em quantidade suficiente para atender todo o público.

10.8.15. Todos os utensílios e recipientes utilizados deverão ser adquiridos de acordo com as normas técnicas vigentes para o produto, a partir de **aprovação prévia** da CONTRATANTE.

10.8.16. A CONTRATANTE deverá decidir sobre o modo de distribuição dos lanches (se serão distribuídos leite e café em copos separados ou misturados em copo compatível com volume oferecido).

10.8.17. A CONTRATADA deverá utilizar e disponibilizar papel toalha não reciclado para secagem das mãos em todo o Serviço de Nutrição e Dietética e Refeitório, incluindo refeitório.

10.8.18. Para todos os itens oferecidos pela CONTRATADA deverão ser fornecidos embalagens descartáveis e ou utensílios para acondicionamento dos alimentos.

10.8.19. Deverá ser oferecida 01 bandeja plástica resistente para pacientes, em todas as refeições ou conforme solicitação da Unidade.

10.8.20. Para os servidores dos setores fechados e os atendidos no refeitório, o café, leite e chá deverão ser acondicionados em garrafas térmicas em bom estado de conservação e funcionamento.

10.8.21. Para todas as preparações servidas a pacientes deverão ser utilizados copos/potes com tampa.

10.8.22. A CONTRATADA deverá fornecer 01 canudo descartável dobrável, embalado individualmente, caso necessário.

10.8.23. Itens como iogurte e/ou suplementos deverão ser higienizados previamente à distribuição.

10.8.24. De acordo com a necessidade da CONTRATANTE, poderá ser solicitado o fornecimento de canecos plásticos com alça de material polipropileno (PP) ou similar, resistente a altas temperaturas, devido às limitações físicas dos pacientes.

10.9. **Cardápio**

10.9.1. **Critérios para elaboração**

10.9.1.1. Os cardápios deverão ser variados e para a sua elaboração deverá ser observada a padronização constante na Tabela de porções, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com o perfil do indivíduo, segundo o Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades.

10.9.1.2. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, mensalmente, com assinatura do Nutricionista da CONTRATADA, com antecedência de 25 (vinte e cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, ou antes, se previamente combinado com a CONTRATANTE, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento deste.

10.9.1.3. As fichas técnicas deverão ser entregues junto com o primeiro cardápio do início da execução do contrato. As demais fichas técnicas referentes às novas preparações deverão ser entregues com seus respectivos cardápios e aquelas que a fiscalização solicitar ajustes, deverão ser entregues em até 72 horas antes da execução da referida preparação.

10.9.1.4. A CONTRATANTE deverá criar protocolo de recebimento e aprovação dos cardápios e fichas técnicas para melhor acompanhamento na produção das refeições.

10.9.1.5. As fichas técnicas deverão ser assinadas pela fiscalização com registro de situação: em aprovação. Após a execução da preparação, se aprovada, deverá constar a assinatura do fiscal e da RT da empresa terceirizada constando registro de situação: aprovada.

10.9.1.6. As aprovações poderão ser registradas de forma eletrônica;

10.9.1.7. As fichas técnicas avaliadas deverão conter no mínimo os itens constantes no Apêndice A - Fichas técnicas (ingredientes, quantidade per capita peso bruto, quantidade percapita peso líquido, índice de parte comestível, índice de cocção, quantidade da porção pronta, carboidrato, lipídio, proteína, total calórico, modo de preparo e os nutrientes/fibra).

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

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

10.9.1.10. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações encaminhadas formalmente com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, **salvo se forem relativos a folhosos, que poderão ser alterados com aviso prévio de 24 (vinte e quatro)** horas sendo obrigatório prestar as devidas justificativas à CONTRATANTE. A CONTRATANTE poderá realizar alterações no cardápio com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas ou menos conforme acordo entre as partes.

10.9.1.11. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade, apresentar preparações variadas, equilibradas e nutritivas, devem ser planejados conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo, atendendo às normas do Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades em relação à qualidade, harmonia e adequação.

10.9.1.12. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

10.9.1.13. As dietas especiais deverão ser confeccionadas, sob supervisão de Nutricionista ou Técnico em Nutrição, por funcionário com experiência no preparo de dietas hospitalares, comprovados por certificado de capacitação e com treinamentos contínuos. Este deverá ser exclusivo na preparação de dietas, salvo quando o nutricionista responsável da CONTRATANTE permitir que o mesmo prepare outras refeições.

10.9.1.14. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios unificados, procurando utilizar os mesmos gêneros para preparações diferentes de acordo com a variação da consistência das dietas padronizadas.

10.9.1.15. A CONTRATADA deverá realizar a confecção de canjica com e sem açúcar (sendo a sem açúcar somente para pacientes

conforme prescrição dietética), caldo e pipoca nos lanches (lanche da tarde e noite), conforme Tabela de porções, em duas datas por ano, definidas pela CONTRATANTE, como substituição ao referido lanche. O porcionamento e distribuição deverão ser realizados conforme orientação da CONTRATANTE, em espaço a ser definido pela Unidade.

10.9.1.16.Para os comensais que porventura não puderem receber esta preparação, deverá ser acordado entre CONTRATANTE e CONTRATADA uma opção de lanche para este atendimento.

10.9.1.17.A CONTRATADA deverá elaborar 12 (doze) cardápios diferenciados a cada 12 (doze) meses, para datas especiais, podendo ter mais de um cardápio especial por mês, para pacientes (observando as características específicas de cada dieta), acompanhantes e servidores, abrangendo em cada data, almoço e jantar para servidores e almoço para pacientes, quando solicitado pela CONTRATANTE, devendo o refeitório ter música ambiente e decoração feita pela CONTRATADA, sendo obrigatório os seguintes itens, conforme solicitação da Unidade: enfeites de mesa e paredes, toalhas de tecido para mesa, suporte e utensílios diferenciados e caracterização do ambiente conforme data comemorativa;

10.9.1.18.A decoração deverá ser mantida nos lanches especiais;

10.9.1.19.As datas comemorativas serão previamente definidas pela CONTRATANTE;

10.9.1.20.Será permitida no máximo a realização de:

A) 12 (doze) ocasiões a cada 12 (doze) meses, sem custos adicionais, conforme acordo prévio com o responsável técnico da CONTRATANTE, utilizando os itens contidos na Tabela de porções– almoço/jantar especiais, considerando as sugestões de datas abaixo:

Datas	Frequência Anual
Dia Internacional da Mulher	01
Páscoa	01
Dia das Mães	01
Evento Junino	01
Dia dos Pais	01
Aniversário da Unidade Hospitalar	01
Dia do Funcionário Público 28 de outubro	01
Natal	01
Ano Novo	01
Extra	03
Total	**12**

10.9.1.21.Casos em que as refeições especiais não forem usadas em sua totalidade, as preparações poderão ser utilizadas em datas pré-estabelecidas a critério da CONTRATANTE.

10.9.1.22.A CONTRATADA deverá afixar nos refeitórios, com antecedência mínima de 1 (um) dia, uma cópia do cardápio semanal completo que será servido no Balcão Térmico.

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

10.9.2. **Das Preparações**

10.9.2.1. Para o preparo e elaboração das refeições, deverão ser utilizados ingredientes com as seguintes características:

A) Arroz tipo I, longo, fino - polido e integral;

B) Feijão comum novo tipo I, isentos de sujidades e de boa qualidade;

C) Carnes e derivados de procedência idônea, adquiridos de estabelecimentos que tenham selos de órgãos competentes fiscalizadores;

D) Massa com ovos de primeira qualidade;

E) Pó para pudim tradicional com leite em sua composição e preparação;

F) Pó para pudim DIET com leite em sua preparação;

G) Maionese industrializada;

H) Ovos brancos, com a casca íntegra, limpa e sem deformação. Com carimbo de fiscalização do órgão competente fiscalizador;

I) Leite tipo UHT ou pasteurizado e derivados de procedência idônea, adquiridos de estabelecimentos que tenham selos de órgãos competentes fiscalizadores;

J) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração, conforme Instrução Normativa nº 69 de 06 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

K) Frutas e legumes firmes, sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, sem apresentar pontos de prévia deterioração, conforme Instrução Normativa nº 69 de 06 de novembro de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

L) Sal iodado;

M) Azeite extra virgem, com acidez máxima de até 0,8%;

N) Pães deverão ser de boa qualidade e procedência, sem danos, macio, elaborado com farinha especial e embalados individualmente com data de validade ou conforme necessidade da Unidade;

O) Pão de forma integral, de boa qualidade, que contenha no mínimo 30% de ingredientes integrais e sendo estes superior à quantidade dos ingredientes refinados, conforme RDC Nº 712 DE 1º de julho de 2022 e aprovado pela CONTRATANTE;

P) Café torrado e moído com padrão mínimo de qualidade global 7,3 pontos - Gourmet, (podendo a CONTRATANTE solicitar comprovação da pontuação), com embalagem adequada à preservação dos aromas e sabores característicos, sem absorção de gostos estranhos e em observância de legislação vigente. A CONTRATADA deverá disponibilizar 02 pacotes de 500 gramas de café para a CONTRATANTE, por trimestre, a fim de realização de análise sensorial na SEAPA que comprovem a Qualidade global do produto. Em caso de análise insatisfatória, a CONTRATADA deverá substituir o produto imediatamente.

Q) Biscoitos industrializados de boa qualidade aprovado pela CONTRATANTE. Não serão aceitos biscoitos com características organolépticas inconformes;

R) Suco: polpa de frutas com registro no órgão competente ou natural;

S) Manteiga com sal de primeira qualidade e manteiga sem sal em caso de dietas especiais;

T) Adoçante sachê artificial à base de sucralose ou stevia de acordo com solicitação da CONTRATANTE;

U) Adoçante culinário em pó à base de sucralose para forno e fogão ou outro conforme aprovação da Unidade, para preparações dietéticas que sofrem processo de cocção;

V) Chá infusão ou natural diversos sabores;

W) Chup-Chup: Suco natural ou de polpa de frutas de sabores variados, embalado em saco de plástico, congelado, com textura de picolé.

X) Para todos os alimentos utilizados pela CONTRATADA, deverá ser obrigatória a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de

armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade/fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

Y) Para todos os alimentos dispensados de Registro na ANVISA, deverá ser obrigatória a apresentação do Anexo X aprovado, conforme Resoluções ANVISA Nº 23, de 15 de março de 2000, Nº 27, de 06 de agosto de 2010 e Nº 240 de 26 de julho de 2018.

Z) Todos os alimentos deverão seguir o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

10.9.2.2. A CONTRATADA deverá adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à compra de gêneros alimentícios in natura ou manufaturados na aquisição direta de produtos de agricultores familiares, conforme Lei Estadual n. 20.608, de 7 de janeiro de 2013, que institui a Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAAFamiliar, que determina, em seu art. 6º:

Art. 6º - A - Na contratação, pelo Estado, de serviço de fornecimento de alimentação, o contratado aplicará o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à compra de gêneros alimentícios in natura ou manufaturados na aquisição direta de produtos de agricultores familiares.

Parágrafo único – O disposto no caput será aplicado para contratos firmados a partir da publicação da data de publicação desta lei".

10.9.2.3. A CONTRATANTE poderá solicitar documentos das empresas fornecedoras da CONTRATADA, a fim de atestar o cumprimento das legislações inerentes ao serviço.

10.9.2.4. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio, fichas técnicas e ingredientes (percapitas e descrição do produto) previamente elaborados pela CONTRATADA e obrigatoriamente aprovados pela CONTRATANTE. Fichas técnicas não aprovadas deverão ser readequadas, conforme solicitação da CONTRATANTE.

10.9.2.5. Não deverão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos naturais frescos, desidratados ou suas versões em pó, como alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjericão e outras ervas, bem como temperos permitidos pela Nutricionista da Unidade. Para os pacientes, deve-se evitar o uso de substâncias picantes irritativas da mucosa do trato gastrointestinal ou produtos que o contenham.

10.9.2.6. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas (desde que aprovadas após avaliação em ficha de preparo).

10.9.2.7. Todos os produtos alimentícios utilizados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade (com registro no ÓRGÃO COMPETENTE, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com as devidas rotulagens) e aprovados previamente pela CONTRATANTE.

10.9.2.8. A CONTRATADA deverá apresentar obrigatoriamente fichas técnicas mensais e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, podendo esta solicitar alteração e/ou substituição caso os produtos estejam em desacordo com as especificações deste Termo.

10.9.2.9. O prato principal vegetariano deverá ser constituído de preparações à base de ovo, soja, grão de bico, lentilha, queijo muçarela e queijo ricota, todos com ou sem complementos vegetais, com ou sem molho.

10.9.2.10.As preparações deverão ter boa apresentação e sabor, serem nutritivas, proporcionar o aporte calórico necessário e nível de satisfação aceitável por parte dos comensais, conforme avaliado em Pesquisa de Satisfação.

10.9.2.11.A apresentação das refeições deverá ser condizente com a técnica dietética, sendo obrigatória a decoração higienizada de saladas, deixando-as do princípio ao fim do atendimento, com aspecto agradável, efetuando reposição contínua dos alimentos e limpeza sistemática dos balcões durante a distribuição. A CONTRATADA não poderá realizar reposição parcial das cubas, apenas trocas completas das mesmas, podendo transferir o restante da cuba anterior para a nova, desde que a apresentação não seja prejudicada.

10.9.2.12.A CONTRATADA deverá efetuar controle de temperatura dos alimentos (aferição registrada em protocolos) conforme descrito no Indicador número 8 - Temperatura do IMR e realizar as devidas adequações sempre que necessário.

10.9.2.13.A CONTRATADA deverá efetuar controle de temperatura dos alimentos (aferição registrada em protocolos)

10.9.2.14.A CONTRATANTE poderá solicitar ou realizar aferição de temperatura em qualquer momento do porcionamento ou distribuição das refeições, cabendo notificações em caso de irregularidades conforme descrito no Indicador número 8 - Temperatura do IMR.

10.9.2.15.As porções de alimentos a serem servidas nas refeições para pacientes deverão obedecer às quantidades mínimas estabelecidas neste edital Tabela de porções, salvo em casos de dietas especiais nos quais estas poderão ser servidas conforme Manual de Dietas da Unidade com suas respectivas porções.

10.9.2.16.Todos os componentes do cardápio programados para o horário deverão estar disponíveis em quantidades e qualidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

10.10. **PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

10.10.1. A cada três meses será realizada pesquisa de satisfação de lanches e refeições com o objetivo de avaliar o nível de satisfação dos comensais com a alimentação fornecida, além do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA na execução do contrato. A periodicidade de realização da pesquisa poderá ser redefinida de acordo com a necessidade da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA se responsabilizar pela impressão dos formulários, aplicação e apuração dos resultados, em datas previamente acordadas entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

10.10.2. No refeitório a pesquisa de satisfação deverá ser aplicada a no mínimo 1/3 dos comensais e junto aos pacientes deverá ser feita sob a forma de entrevista com no mínimo 1/3 dos pacientes internados a mais de 48 (quarenta e oito) horas, com alimentação via oral e com disponibilidade e condições psicológicas de participar. As datas para realização da pesquisa deverão ser previamente acordadas, sendo facultada a indicação de um funcionário da CONTRATANTE para acompanhar a sua execução e a apuração dos resultados.

10.10.3. Deverão ser avaliados os critérios de higiene dos alimentos e utensílios, acondicionamento, integridade da embalagem/utensílios, apresentação visual, temperatura, sabor e aroma, variedade dos cardápios, pontualidade na entrega da refeição e apresentação e cordialidade da equipe da CONTRATANTE, conforme modelo abaixo:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA TERCEIRIZADA DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES					
Data: Horário:					
( ) SERVIDORES ( ) PACIENTES					
INDICADOR	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo
Variedade do cardápio					
Pontualidade no fornecimento da refeição					

Integridade da Embalagem/utensílios					
Apresentação visual					
Temperatura					
Sabor e aroma					
Higiene dos alimentos					
Apresentação da Equipe					
Cordialidade da Equipe					
Higiene dos utensílios e equipamentos					
TOTAL QUESTIONÁRIO					
Comentário, reclamação ou sugestões					

10.10.4. A CONTRATADA deverá enviar os resultados da pesquisa de satisfação para a CONTRATANTE em até 10 dias úteis após a realização da mesma.

10.10.5. O somatório das avaliações marcadas nos conceitos Regular, Ruim e Péssimo não poderá ultrapassar 50% (ou o estabelecido no Acordo de Resultados da Unidade) do total de marcações por indicador. Caso o resultado seja superior aos 50% (ou o estabelecido no Acordo de Resultados da Unidade), a CONTRATADA deverá apresentar um plano de ação para cada indicador abaixo da meta, juntamente com o resultado da pesquisa de satisfação, ou seja, em até 10 dias úteis após a realização da mesma.

10.10.6. Após definidas as ações de melhoria, estas deverão ser implantadas e os resultados serão avaliados na pesquisa subsequente.

10.11. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAIS DIVERSOS**

10.11.1. Verificar, no ato do recebimento dos gêneros alimentícios, as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, a existência de certificado de vistoria do veículo de transporte, a adequação da higiene pessoal e uniforme dos entregadores, a integridade, adequação e a higiene das embalagens, bem como realizar a avaliação física dos produtos.

10.11.2. Conferir as temperaturas dos gêneros alimentícios, conforme legislações vigentes.

10.11.3. Fica vedado à CONTRATADA o recebimento dos produtos que estiverem em desacordo com as temperaturas recomendadas.

10.11.4. Programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de transporte de refeições.

10.11.5. Adquirir materiais de limpeza e descartáveis em embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Cada produto de limpeza deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

10.12. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAIS DIVERSOS**

10.12.1. Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com a área do Almoxarifado da Unidade, com as quantidades per capitas estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle da qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora destes ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

10.12.2. Implantar políticas de gestão de materiais para suprir todas as necessidades, incluindo gêneros alimentícios, descartáveis, materiais de limpeza, equipamentos, utensílios e suprimentos diversos da cozinha e de escritório, uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs) para seus funcionários, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.12.3. Disponibilizar em quantidade suficiente toucas descartáveis para visitantes e servidores da CONTRATANTE lotados no SND.

10.12.4. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

10.12.5. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios em recipientes devidamente higienizados, de forma a evitar a sua deterioração, perda parcial ou total de valor nutritivo, mudança das características organolépticas ou riscos de contaminação de qualquer espécie.

10.12.6. Estocar, em separado, os gêneros alimentícios dos demais materiais de consumo.

10.12.7. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo; o empilhamento deve obedecer à recomendação especificada em cada embalagem. Fica proibido manter caixas de madeira na área do estoque, produção de alimentos ou em qualquer outra área disponibilizada pela CONTRATADA.

10.12.8. Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre pallets (plástico resistente) ou em prateleiras, devidamente higienizadas, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si. As prateleiras não devem estar revestidas com papel ou pano.

10.12.9. Proporcionar uma boa ventilação para os produtos de prateleira mantendo-os distantes do forro no mínimo 60 cm e do chão 25 cm, afastados da parede em 35 cm, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável, de acordo com o tamanho da área do estoque.

10.12.10. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis e outros. As latas não podem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, apresentação de ferrugem, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

10.12.11. Transferir os alimentos que sobrarem nas latas para recipientes de plástico atóxico, vidro ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificá-los através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, deverá obedecer a indicação do fabricante, desde que armazenados sob refrigeração.

10.12.12. Dispor os produtos obedecendo à data de validade, sendo que os produtos com data de validade mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.

10.12.13. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos.

10.12.14. 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.

10.12.15. Identificar todos os alimentos armazenados e mantê-los devidamente protegidos após a abertura de suas embalagens originais. Após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas adequadamente, estar íntegras e com identificação visível. Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetagem para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção das mercadorias até o preparo final.

10.12.16. Utilizar, para a proteção dos alimentos, sacos plásticos atóxicos, filme de PVC ou papéis impermeáveis, de uso único e exclusivo para este fim e jamais reaproveitá-los.

10.12.17. Armazenar, no caso de utilização de um mesmo equipamento refrigerador, os diferentes gêneros alimentícios, respeitando a seguinte disposição:

a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

b) Os semi prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

c) Restante: como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Todos separados entre si e dos demais produtos.

10.12.18. 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.

10.12.19. Em caso de armazenamento de diferentes alimentos no mesmo equipamento para congelamento, estes devem ser devidamente identificados, embalados e separados.

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

10.12.21. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados.

10.12.22. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados. Fica proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados.

10.12.23. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente, estabelecendo controle diário.

10.12.24. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a entrega final.

10.12.25. Armazenar os descartáveis, produtos e materiais de limpeza à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores.

10.13. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AO PREPARO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS**

10.13.1. **DA HIGIENIZAÇÃO**

10.13.1.1.Higienizar e sanitizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios conforme Manual de Boas Práticas elaborado pela CONTRATADA e de acordo com as legislações e normas técnicas vigentes.

10.13.1.2.Manipular os alimentos prontos somente com utensílios limpos. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados.

10.13.1.3.Emprego de luvas na manipulação de alimentos pode ocorrer desde que sejam observadas as perfeitas condições de higiene e limpeza destas. As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada. As luvas utilizadas na produção deverão ser isentas de pó e látex.

10.13.1.4.Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e distribuição.

10.13.1.5.Utilizar água potável.

10.13.1.6.Realizar degustação dos alimentos com técnica adequada e segura, utilizando talheres e pratos.

10.13.1.7.Desfolhar e lavar todos os vegetais em água corrente folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirar as partes estragadas e danificadas, e realizar a desinfecção.

10.13.1.8.Realizar controle diário de cloração da solução de desinfecção de hortifruti, durante pré-preparo do almoço e jantar, com fita de teste para determinação de PPM de cloro total e cloro livre.

10.13.1.9.Os ovos deverão ser lavados em água potável corrente instantes antes da sua utilização.

10.13.1.10. Escolher os cereais e leguminosas a seco (arroz, feijão, lentilha, soja e outros), lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

10.13.2. **DO PRÉ-PREPARO E PREPARO**

10.13.2.1.Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

10.13.2.2.Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários tipos de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.

10.13.2.3.Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

10.13.2.4.Não permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos.

10.13.2.5.Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, conforme legislações vigentes e Termo de Referência, respeitando o binômio tempo e temperatura, levando em consideração a avaliação sensorial satisfatória das mesmas.

10.13.2.6.Planejar o processo de cocção para que se mantenham todas as qualidades nutritivas e microbiológicas dos alimentos, respeitando os critérios de tempo e temperatura.

10.13.2.7.Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC, sendo vedado o reaproveitamento destes e o descarte na rede de esgoto.

10.13.2.8.Realizar o pré-preparo de carnes de forma a remover o máximo possível de aparas e em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração, devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente.

10.13.2.9.Utilizar somente maionese industrializada, sendo vedada a utilização de ovos crus em preparações diversas.

10.13.2.10. Manter os alimentos em espera para distribuição em equipamentos apropriados para manter a temperatura conforme legislações e normas técnicas vigentes.

10.13.2.11. A CONTRATADA deverá realizar degustações de todas as preparações, tão logo estejam prontas, a fim de atestar as características sensoriais das refeições.

10.13.2.12. Disponibilizar porções de todas as preparações elaboradas à CONTRATANTE para que o nutricionista e/ou técnico de nutrição e/ou Fiscal da Unidade realize degustação prévia, a fim de certificar-se da qualidade e da palatabilidade das mesmas, cabendo alterações e ajustes se necessário, por parte da CONTRATADA, sem ônus à CONTRATANTE. As preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo deverão ser imediatamente substituídos.

10.13.2.13. Programar para que não haja sobra limpa de preparações, caso ocorra, estas só poderão ser reaproveitadas respeitando os critérios de armazenamento, tempo e temperatura conforme as legislações vigentes, caso autorizadas pela CONTRATANTE.

10.13.2.14. A CONTRATADA deverá realizar o descarte de gêneros e produtos impróprios para consumo, dentro da Unidade que identificou a irregularidade, com a presença dos fiscais da CONTRATANTE.

10.13.2.15. A CONTRATADA deverá executar todo o serviço conforme legislação vigente, evitando qualquer tipo de contaminação, seja ela física, química ou microbiológica.

10.13.3. **DO PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

10.13.3.1.A CONTRATADA será responsável pelo porcionamento e distribuição (serviço de copeiros) de todas as refeições para pacientes, servidores e acompanhantes (nos horários pré-estabelecidos ou fora deles, conforme demanda e orientação da CONTRATANTE).

10.13.3.2.A dieta líquida restrita deverá ser oferecida em intervalos de 2 horas ou conforme estabelecido pela Unidade, devendo ser oferecido 100 ml de líquido por refeição. Para efeito de pagamento desse item, a empresa deverá considerar a unidade de fornecimento de 100 ml por refeição.

10.13.3.3.A CONTRATADA deverá fornecer alimentação para acompanhantes com direito garantido por lei e conforme orientação das Unidades, caso ele manifeste interesse em realizar a refeição no hospital.

10.13.3.4.As refeições destinadas aos acompanhantes serão entregues 04 horários diários (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), juntamente com a entrega das refeições aos pacientes ou conforme solicitação da Unidade. A ceia será servida somente para acompanhantes em casos especiais, de acordo com orientação da Unidade, sendo composta pelo mesmo cardápio da dieta normal dos pacientes.

10.13.3.5.Realizar o porcionamento das refeições nas embalagens de forma adequada proporcionando uma apresentação visual agradável.

10.13.3.6.Realizar o porcionamento do prato proteico e sobremesa para as refeições distribuídas em balcão térmico para servidores.

10.13.3.7.Cumprir rigorosamente, durante o processo de produção e distribuição das refeições, as recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, mantendo controle de tempo de exposição e temperatura para garantir a segurança alimentar.

10.13.3.8.O armazenamento do alimento preparado, do porcionamento até a distribuição, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico sanitária.

10.13.3.9.Estabelecer controle diário da temperatura das preparações durante o porcionamento no balcão térmico para servidores, com acompanhamento e registro da temperatura de cada preparação três vezes durante o período de distribuição (imediatamente antes da distribuição, no meio do período e 30 (trinta) minutos antes do término).

10.13.3.10. Estabelecer controle diário da temperatura das preparações destinadas a pacientes durante o porcionamento das refeições, com acompanhamento e registro da temperatura de cada preparação duas vezes (imediatamente antes do porcionamento e 15 (quinze) minutos antes do término).

10.13.3.11. Monitorar a temperatura das preparações do balcão de distribuição e da temperatura de entrega das refeições para pacientes, servidores e acompanhantes, conforme legislações vigentes respeitando o binômio tempo e temperatura, garantindo ainda a satisfação sensorial e segurança alimentar. Temperaturas fora do padrão estabelecido serão notificadas e a CONTRATADA deverá ter um plano de contingência para adequação. A empresa será notificada no 8° Indicador "Temperatura adequada", no horário da refeição em questão, caso a temperatura encontrada seja inferior ao proposto.

10.13.3.12. A CONTRATADA deverá confeccionar uma refeição teste (qualquer uma das refeições do dia), em frequência à critério da CONTRATANTE, no qual será aferido a temperatura no final da distribuição, quando o último paciente tiver recebido sua refeição, a fim de certificar o indicador temperatura adequada do IMR. A refeição teste encaminhada aos andares, não poderá ser remanejada em caso de falta de refeições e não será contabilizada para emissão de fatura.

10.13.3.13. A CONTRATADA, sob supervisão de um responsável da CONTRATANTE, realizará o controle de temperatura do balcão de porcionamento.

10.13.3.14. Distribuir, no desjejum ou colação, conforme solicitação da Unidade e no lanche da tarde, água filtrada para pacientes, por copeiras devidamente capacitadas e uniformizadas, deixando disponibilizadas as jarras nos leitos e repondo as mesmas sempre que necessário.

10.13.3.15. Distribuir água flavorizada a pacientes sob prescrição dietética, conforme solicitação da Unidade, sem ônus para a CONTRATANTE.

10.13.3.16. Providenciar sempre que solicitado pela CONTRATANTE, refeições em marmitex para servidores, acondicionados de forma que garantam a manutenção da temperatura.

10.13.3.17. Controlar e organizar a distribuição das refeições e lanches para servidores no refeitório.

10.13.3.18. Para todas as refeições solicitadas e não utilizadas, o destino final das mesmas será definido pela CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA ter disponível profissional responsável para remanejamento das mesmas, conforme demanda da CONTRATANTE.

10.13.3.19. As preparações deverão ser descartadas em situações onde os utensílios utilizados para porcionamento caiam (imersão) dentro dos recipientes que acondicionam as mesmas.

10.13.4. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AO TRANSPORTE DE REFEIÇÕES**

10.13.4.1.Transportar todas as refeições do Serviço de Nutrição e Dietética para os locais indicados pela CONTRATANTE;

10.13.4.2.Transportar as refeições que necessitam de manutenção de temperatura em carros térmicos adequados, fechados e vedados de modo a conservar a temperatura das mesmas, de acordo com as normas vigentes até a entrega para os pacientes, acompanhantes, servidores e setores fechados.

10.13.4.3.Transportar as refeições que não necessitam de manutenção de temperatura em carros adequados, fechados e vedados de modo a conservar a integridade dos mesmos, de acordo com as normas vigentes até a entrega para os pacientes, acompanhantes, servidores, setores fechados e creche. Se autorizado pela CONTRATANTE, poderão ser utilizados carros auxiliares desde que os alimentos sejam acondicionados dentro de caixas adequadas.

10.13.4.4.Acondicionar as refeições em caixas tipo hot box destinadas aos diversos pontos de distribuição, identificar e acondicioná-las nos carros de transporte da CONTRATADA.

10.13.4.5.As caixas hot box utilizadas no transporte dos alimentos serão adquiridas pela CONTRATADA, sendo a manutenção e reposição responsabilidade da mesma.

10.13.4.6.É proibido manter ou transportar juntamente com alimentos prontos para consumo: pessoas, animais, alimentos, gêneros, ou substâncias que possam contaminar ou comprometer a integridade do alimento.

10.13.4.7.A CONTRATADA poderá substituir as caixas hot box por outro modelo se autorizado pelo responsável técnico da Unidade.

10.13.4.8.Utilizar métodos de higiene e desinfecção carros de transporte, hot box e veículos adequados às características destes. Os carros de transporte, veículos e hot box utilizados devem ser higienizados pela CONTRATADA a cada entrega, devem ser mantidos constantemente limpos e isentos de resíduos. Cada higienização deve ser devidamente registrada em protocolo.

10.13.4.9.Acomodar os alimentos no interior do carro de transporte e veículo de forma a garantir o perfeito estado das embalagens e das refeições, evitando que se derrame ou misture seu conteúdo.

10.13.4.10. Providenciar a substituição imediata carros de transporte e hot box em caso de problemas técnicos ou mecânicos, mantendo as normas legais com relação à higiene, à temperatura, ao acondicionamento e à pontualidade na entrega.

10.13.4.11. Manter todos os alimentos sob rigoroso controle de tempo e temperatura no transporte, de acordo com legislação vigente, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana e garantir a qualidade, condição organoléptica e evitar deterioração dos alimentos frios ou quentes.

10.13.4.12. Manter os alimentos após serem submetidos à cocção, em condições de tempo e de temperatura adequados.

10.13.4.13. Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo necessário que a CONTRATADA estabeleça controle diário rigoroso, protocolo de registro e acompanhamento da temperatura ideal para cada tipo de preparação.

10.14. **DIETAS ENTERAIS, SUPLEMENTOS E MÓDULOS**

10.14.1. A área disponibilizada para o preparo dos itens deverá ser adequada e equipada conforme legislação vigente e orientação da CONTRATANTE.

10.14.2. A CONTRATADA será responsável pelo armazenamento, produção, porcionamento e distribuição das dietas e água filtrada via enteral, suplementos e módulos.

10.14.3. Os suplementos, módulos, espessantes, dietas enterais, frascos e equipos serão fornecidos pela CONTRATANTE e distribuídos pela CONTRATADA que poderá ser feita pela mesma copeira que realiza o serviço de distribuição das demais refeições em seus respectivos andares, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.14.4. O preparo e distribuição de dietas enterais, suplementos, espessantes, módulos, deverá ser realizado conforme prescrição dietética e rotina a ser estabelecida pela CONTRATANTE.

10.14.5. Identificar todas as dietas enterais e suplementos com etiquetas, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.14.6. A entrega de Dietas Enterais, módulos e suplementos poderá ser feita pela mesma copeira que realiza o serviço de distribuição das demais refeições em seus respectivos andares.

10.14.7. A CONTRATANTE poderá solicitar inclusão de suplementos nutricionais na preparação das refeições, conforme rotina a ser estabelecida pela CONTRATANTE. O espessante fornecido pela CONTRATANTE deverá ser utilizado apenas com prescrição dietética, não podendo ser utilizado pela CONTRATADA em preparações para adequações de consistência.

10.14.8. O controle dos insumos fornecidos ficará sob responsabilidade da CONTRATANTE.

10.14.9. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo controle e distribuição racional dos insumos disponibilizados pela CONTRATANTE, evitando desperdícios.

10.14.10. A CONTRATADA deverá realizar e informar à CONTRATANTE, balanço (entrada e saída) duas vezes por semana dos itens disponibilizados para fins de reposição.

10.14.11. A(S) CONTRATADA(S) será (ão) responsável (is) pela distribuição de dietas enterais, suplementos, módulos nas Unidades: competindo à CONTRATANTE o fornecimento dos suplementos, módulos, espessantes, dietas enterais, frascos e equipamentos.

10.15. **OBRIGAÇÕES QUANTO À HIGIENIZAÇÃO NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE**

10.15.1. Responsabilizar-se pela higienização e manter as condições de higiene das diversas áreas do SND, copas nos andares, de acordo com a periodicidade e procedimentos definidos em legislações e normas técnicas vigentes e em consonância com a Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH). Será de responsabilidade da CONTRATADA a higienização das áreas de acesso ao SND.

10.15.2. Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações e recolhimento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados por funcionários responsáveis pela manipulação e distribuição de alimentos.

10.15.3. Aos funcionários responsáveis pela higienização das instalações e recolhimento de resíduos é vedado o desempenho de atividades de higienização de utensílios e outras relacionadas ao preparo e distribuição de refeições.

10.15.4. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, bem como equipamentos, móveis, utensílios e meios de transporte necessários à execução do serviço, de acordo com a periodicidade e procedimentos definidos em legislações e normas técnicas vigentes.

10.15.5. Controlar, organizar e realizar a limpeza e reposição de sabão, álcool 70% e papel toalha do refeitório e *hall* de entrada. Manter funcionário específico, devidamente treinado, para efetuar os procedimentos necessários durante todo o horário de funcionamento.

10.15.6. Realizar e manter limpeza diária de todo o espaço utilizado e semanalmente, limpeza geral atendendo ao disposto na legislação, normas técnicas vigentes e rotinas do serviço conforme aprovação da CONTRATANTE.

10.15.7. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, biodegradáveis, atendendo a legislação vigente, inclusive a ambiental, ao Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos (PRECEND) e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou odores, devendo ser apresentado à CONTRATANTE a relação dos produtos utilizados e as fichas de Segurança Química dos Produtos (FISQP).

10.15.8. Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, transporte e distribuição das refeições.

10.15.9. Apresentar, quando solicitado, cronograma e registro de higienização das áreas e equipamentos utilizados para a execução dos serviços.

10.15.10. Utilizar para a secagem de utensílios e equipamentos, panos constituídos de materiais descartáveis, de boa qualidade, garantindo-se a prática de descartá-los após cada uso.

10.15.11. Realizar o controle integrado de pragas mensalmente ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas, por meio de empresa devidamente habilitada e implantar procedimentos de prevenção e eliminação de insetos, pragas e roedores em todas as dependências disponibilizadas pela CONTRATANTE.

10.15.12. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.

10.15.13. Responsabilizar-se pela higienização de todos os recipientes utilizados para o acondicionamento das refeições.

10.15.14. Manter os balcões de distribuição sempre limpos e funcionando adequadamente de modo a garantir que os alimentos atinjam temperatura de segurança conforme legislação vigente.

10.15.15. Manter as cubas, incluindo as perfuradas, em dimensões compatíveis com os balcões térmicos e em quantidade adequada para execução dos serviços. Deverá ser realizada limpeza contínua dos balcões durante a distribuição das refeições.

10.15.16. Atender as disposições das legislações sanitárias e demais referências técnicas sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

10.15.17. Realizar a limpeza das caixas de gordura do SND da CONTRATANTE quinzenalmente, ou sempre que necessário.

10.15.18. Sempre que detectados restos de alimentos ou resíduos relacionados ao serviço de alimentação nas caixas pluviais ou outras, a limpeza e desentupimento das mesmas serão de responsabilidade da CONTRATADA.

10.15.19. Realizar a higienização de todos os purificadores de água do SND e copas utilizadas e higienização das geladeiras das copas da Unidade, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.15.20. Realizar substituição de todos os elementos filtrantes (com identificação da mesma), utilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços, conforme orientação do fabricante e Vigilância Sanitária.

10.15.21. Realizar a higienização de todos os purificadores de água e substituição de todos os elementos filtrantes do SND, refeitório de funcionários, conforme orientação da CONTRATANTE, do fabricante e normas vigentes. As trocas dos elementos filtrantes deverão ser identificadas em local de fácil visibilidade.

10.15.22. Realizar a higienização de todas as geladeiras do SND e as utilizadas pela CONTRATADA, conforme orientação da CONTRATANTE.

10.16. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AOS RESÍDUOS ALIMENTARES**

10.16.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela gestão dos resíduos gerados na produção dos alimentos e provenientes das refeições servidas no Refeitório, desde a sua geração até a destinação final, compreendendo o acondicionamento, coleta e transporte interno, armazenamento e coleta externa e a disposição final em local ambientalmente adequado.

10.16.2. Será de responsabilidade da CONTRATADA, orientar os servidores, sobre os locais adequados para o descarte dos resíduos provenientes das refeições, através de campanhas educativas, com cartazes e informações específicas para descarte de resíduos no Refeitório, resto ingesta e recicláveis, em acordo com a Gestão Ambiental da Unidade.

10.16.3. Os sacos plásticos, utilizados no acondicionamento dos resíduos gerados pela CONTRATADA, deverão ser resistentes a ruptura, vazamento e impermeáveis. Devem ser respeitados os limites de peso de cada saco, assim como o limite de 2/3 (dois terços) de sua capacidade, garantindo sua integridade e fechamento.

10.16.4. Os coletores de sacos (lixeiras), disponibilizados pela CONTRATADA, deverão ser de material liso, lavável, resistente à punctura, ruptura, vazamento e tombamento, com pedal, cantos arredondados e identificação dos resíduos a serem depositados.

10.16.5. O coletor ou carro de coleta com rodas, utilizado pela CONTRATADA para o transporte interno de sacos com resíduos, deve ser constituído de material liso, rígido, lavável, impermeável, provido de tampa articulada ao próprio equipamento, cantos e bordas arrendados.

10.16.6. Para o armazenamento externo dos resíduos no abrigo externo, a CONTRATADA deverá disponibilizar contendores, com tampa, e em quantidade suficiente para que os resíduos fiquem adequadamente armazenados, sem ocorrer transbordamento.

10.16.7. A CONTRATADA deverá realizar a pesagem diária, inclusive aos finais de semana, feriados e pontos facultativos dos resíduos gerados no SND/refeitório, sob a supervisão da CONTRATANTE, a fim de emissão de DAE para pagamento pela CONTRATADA do valor equivalente aos resíduos gerados na execução do serviço.

10.16.8. A coleta externa de resíduos, de responsabilidade da CONTRATADA, deverá ocorrer com frequência diária, inclusive aos finais de semana, feriados e pontos facultativos, por empresa especializada e devidamente habilitada, conforme normas do Serviço de Limpeza Urbana: SLU/ Prefeitura de Sabará.

10.16.9. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, seguindo as normas ambientais vigentes, e ofertar treinamentos periódicos aos funcionários, com o objetivo de conscientizá-los do impacto ambiental causado pelo descarte inadequado desses resíduos. A CONTRATADA deverá apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

10.16.10. A CONTRATADA deverá apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE, o contrato de serviço com a empresa que fará a coleta de resíduos, juntamente com a licença de transporte emitida pelo órgão competente do município e licença ambiental do local onde será destinado os resíduos. Será de responsabilidade da CONTRATADA a emissão das MTR's dos resíduos transportados.

10.16.11. Informar mensalmente à CONTRATANTE a quantidade e classificação (comuns e recicláveis) dos resíduos descartados e demais informações solicitadas pelo PGRSS das Unidades.

10.17. **OBRIGAÇÕES QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DA UNIDADE**

10.17.1. Efetuar de imediato reparos, após publicação do contrato e adaptações que se façam necessários, respeitando a legislação vigente, com prazo máximo de 30 dias para conclusão.

10.17.2. Na impossibilidade de produzir refeições na Unidade da CONTRATANTE, em caso de reforma, reparos ou situações emergenciais a CONTRATADA deverá manter o fornecimento de refeições produzidas em local adequado, sem ônus para a CONTRATANTE, com distância não superior a 10 Km.

10.17.3. Efetuar reparos em virtude de desgaste ou danos provocados pelo uso das instalações e áreas físicas durante a vigência do contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

10.17.4. Informar à CONTRATANTE e responsabilizar-se pelos danos ou avarias causados ao patrimônio desta por funcionários da CONTRATADA.

10.17.5. A CONTRATADA deverá manter espaço de refeitório que servirá para atender os servidores, trocando os móveis, caso sejam de sua propriedade, sempre que houver necessidade. Fazem parte dos investimentos na estrutura do refeitório tais como: pintura, decoração, outros reparos se necessário, controle térmico do ambiente, iluminação, sendo proibida a utilização de qualquer mobiliário com defeito. A CONTRATADA poderá fazer substituição do mobiliário conforme projeto acordado com a CONTRATANTE.

10.17.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar 4 (quatro) ventiladores, conforme aprovação da CONTRATANTE.

10.17.7. Nos lavatórios do refeitório deverá ter sabonete líquido, papel toalha não reciclado para secagem das mãos, lixeira com tampa e pedal e álcool gel disponíveis para todos os usuários em todas as mesas distribuídas pelo refeitório.

10.17.8. Responsabilizar-se pelas chaves, fechaduras e maçanetas referentes às áreas físicas utilizadas exclusivamente pela CONTRATADA para execução dos serviços. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópia de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

10.17.9. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos, mobiliários, na presença de servidor designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos.

10.17.10. Os reparos físicos realizados pela CONTRATADA, à exemplo de bancadas, divisórias de vidro, dentre outros, incorporam-se ao patrimônio público, não podendo ser retirados pela Contratada ao término da vigência do Contrato.

10.18. **OBRIGAÇÕES QUANTO AO CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

10.18.1. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos em todas as refeições, através das Normas vigentes.

10.18.2. 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.

10.18.3. Recolher diariamente amostras dos componentes do cardápio de cada refeição de acordo com a legislação vigente. A coleta de amostras de alimentos para análises microbiológicas é realizada com objetivo de diagnosticar possível agente etiológico causador de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos; avaliar o grau de contaminação por microrganismos deteriorantes e/ou orientar o monitoramento, indicando medidas corretivas em pontos críticos de controle. As amostras deverão ser armazenadas por até 72 (setenta e duas) horas (em caso de feriados, pontos facultativos e finais de semana, até o próximo dia útil) em temperatura adequada em equipamento da CONTRATADA.

10.18.4. A CONTRATADA, com recursos próprios, deverá dispor de laboratório especializado e autorizado por Órgão competente na área de análises microbiológicas de alimentos para fins de garantir a qualidade dos alimentos produzidos e subsidiar seus controles bacteriológicos.

10.18.5. O laboratório de análises que prestará os serviços à CONTRATADA deverá ser acreditado pela Coordenação Geral de Acreditação do

INMETRO (CGECRE) e pela Rede Brasileira de Laboratórios (RBLAS), seguindo a ABNT ISO 17025:2013, que estabelece os requisitos gerais para competência de laboratório de ensaio e calibração.

10.18.6. Realizar trimestralmente análises microbiológicas de amostras que deverão ser coletadas por profissional do laboratório e disponibilizar de imediato, quando demandada pela CONTRATANTE ou pelos Órgãos fiscalizadores, amostras dos alimentos para análises microbiológicas, conforme esquema a seguir:

Refeições	Amostras	Qtde de amostras para análise
ALMOÇO	Arroz branco	1
	Arroz integral	1
	Feijão	1
	Guarnição	1
	Prato proteico	1
	Prato principal vegetariano	1
	Saladas	3
	Sobremesa	2
	Molho para salada	1
	Água para produção	1
LANCHE	Café/Chá	2
	Colação/Ceia	2
	Leite	1
	Pão	1
OUTROS	Utensílio	1
	Móvel	1
	Equipamento	1
	Mão Manipulador	1
	Água copa oral	1
	Água copa enteral	1

10.18.7. A responsabilidade pela coleta e transporte das amostras deverão ser de responsabilidade do laboratório contratado pela Empresa Terceirizada.

10.18.8. A CONTRATANTE poderá indicar o dia para o recolhimento das amostras e o funcionário a ser submetido à coleta da amostra. O Responsável Técnico da CONTRATANTE poderá acompanhar a coleta das amostras, devendo escolher os funcionários e equipamentos, utensílios a serem submetidos às análises. No dia da coleta, o laboratório deverá enviar relatório para a CONTRATADA constatando o recebimento adequado das amostras, bem como que estão aptas para análise, devendo este ser enviado para a CONTRATANTE em até 24 horas após a coleta na Unidade. Os resultados das análises deverão ser encaminhados para a CONTRATANTE em até 48 horas após a expedição do laudo pelo laboratório. Caso haja contaminação microbiológica, a CONTRATADA sofrerá a aplicação de penalidades através do IMR e demais notificações e deverá realizar análise extraordinária em data estabelecida pela CONTRATANTE.

10.18.9. Embora não haja um padrão microbiológico estabelecido para as análises de swab de mãos e de superfícies na legislação brasileira, pode-se estabelecer critérios microbiológicos que contribuam para o controle de contaminação e também para o controle e melhoria dos processos de produção de refeições para coletividades, especialmente para a coletividade hospitalar. Dessa forma, deverá ser considerado as Referências da OPAS, 1975; Compendium (APHA) 2015; Silva Jr. Manual 2020, conforme abaixo:

Amostra	Critérios de aceitação (coleta em 50 cm²)					
	Contagem padrão em placas (mesófilos/cm² ou unidade)			Escherichia coli	Staphylococcus coagulase +	Pseudomonas sp
	Aceitável	Alerta	Insatisfatório			
Equipamentos e utensílios de preparação	Até 50	> 50 até 100	> 100	A	A	A
Utensílios de mesa (Tiedemann, 1944)	100			Não aplicável		
CRITÉRIOS PARA INTERPRETAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MÃOS						
Consideramos satisfatório: ausência de Escherichia coli e Pseudomonas sp e até 100 colônias de Staphylococcus coagulase positiva, realizando a coleta com swab nas duas mãos.						

INTERPRETAÇÃO GERAL PARA SUPERFÍCIES DE MANIPUÇÃO DE ALIMENTOS					
	CPP mesófilos	Escherichia coli	Staphylococcus coagulase +	Pseudomonas sp	Interpretação
Utensílios de preparação	< 50 cm²	A	A	A	Condições higiênico sanitárias satisfatórias.
	> 50 até 100 cm²	A	A	A	Condições higiênico de alerta
	> 100 cm²	A	A	A	Condições higiênico sanitárias insatisfatórias.
	Até 50 cm²	Presença de um dos patogênicos			Condições higiênico sanitárias insatisfatórias.
	> 100 cm²	Presença de um dos patogênicos			Condições higiênico sanitárias insatisfatórias.
Utensílios de mesa (Tiedemann, 1944)	Até 100	Não aplicável			Condições higiênico sanitárias satisfatórias.
	> 100	Não aplicável			Condições higiênico sanitárias insatisfatórias.

10.18.10. A CONTRATANTE poderá solicitar excepcionalmente coletas e análises microbiológicas dos alimentos quando houver suspeita de toxinfecções de origem alimentar e a CONTRATADA deverá ser formalmente notificada.

10.19. **OBRIGAÇÕES QUANTO À EQUIPE DE TRABALHO**

10.19.1. A CONTRATADA deverá manter nas dependências das Unidades, pessoal necessário e capacitado em número compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção, distribuição e recolhimento das refeições garantindo a qualidade e cumprimento dos horários estabelecidos de modo a não trazer prejuízos aos serviços prestados, conforme descrito no presente Termo de Referência.

10.19.2. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão ser identificados através de crachás ou outro tipo de identificação, no momento da entrada na Unidade, conforme orientação da CONTRATANTE. Os funcionários deverão permanecer identificados através de uniforme com nome da Empresa durante todo o período de serviço na Unidade.

10.19.3. Contratar e treinar todos os funcionários em número, qualificação e experiência suficientes para atender as especificações do serviço contratado, durante as jornadas necessárias (diurno/noturno) e conforme solicitação da CONTRATANTE.

10.19.4. A CONTRATADA deverá manter profissionais (Nutricionista e Técnicos em Nutrição) em número suficiente para atender a demanda do serviço de produção e distribuição das refeições, para acompanhamento e supervisão dos serviços de atendimento aos pacientes, sendo esta conforme necessidade da Unidade.

10.19.5. Contratar profissionais nutricionistas, técnicos em nutrição e todos os demais necessários com formação, qualificação e experiência para desenvolvimento e gerenciamento da qualidade dos serviços em TODAS as etapas e horários.

10.19.6. A CONTRATADA deverá acompanhar todo processo relacionado a produção das refeições, realizar as correções e orientações relacionadas à gastronomia hospitalar e refeições para coletividades, promover treinamentos para equipe e propor e aprimorar receitas a fim de melhorar as características sensoriais das preparações em todos os seus aspectos promovendo Nutrição e Saúde podendo a CONTRATANTE solicitar comprovação de tais treinamentos.

10.19.7. Os serviços de produção e distribuição deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, preferencialmente com experiência na área, que deverá ser apresentado no início da vigência do contrato, conforme previsto na Resolução CFN n.º 702/2021.

10.19.8. Toda equipe de nutrição, deve ser portadora de carteira de registro do respectivo Conselho de Nutrição, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, conforme previsto na Resolução CFN n.º 702/2021.

10.19.9. O nome e o CRN do responsável técnico deverá ficar em local visível, conforme previsto na Resolução CFN n.º 702/2021.

10.19.10. A CONTRATADA deverá realizar treinamentos a fim de melhorar as características sensoriais das preparações em todos os seus aspectos promovendo Nutrição e Saúde, devendo a CONTRATANTE solicitar comprovação de tais treinamentos.

10.19.11. Os serviços de produção e distribuição deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista (deverá ficar em local visível nome e CRN do responsável técnico) e deverá ser apresentado no início da vigência do contrato, preferencialmente com experiência na área, e estes devem ser portadores de diploma de nível superior e carteira de registro do respectivo Conselho, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição conforme previsto na Resolução CFN n.º 702/2021.

10.19.12. A CONTRATADA deverá manter profissional capacitado (Nutricionista e Técnico em Nutrição com registro no Conselho de Classe) em número mínimo para supervisionar todo serviço de produção e distribuição das refeições, em todos os horários, diurno e noturno, incluindo fins de semana, feriados e ponto facultativo. Durante os horários de distribuição de refeições na Unidade é obrigatória a permanência efetiva de um profissional nutricionista para a supervisão do serviço.

10.19.13. Designar profissional nutricionista para acompanhar e implantar a certificação pela ONA (Organização Nacional de Acreditação) ou qualquer outra certificação que esteja sendo implantada na Unidade, assim como trabalhos relacionados à Humanização, Ouvidoria e Setor da Qualidade.

10.19.14. Definir número de profissionais para composição do quadro funcional, sendo concedido a CONTRATANTE o direito de solicitar formalmente redimensionamento sempre que necessário, visando o cumprimento das rotinas dentro dos prazos previstos.

10.19.15. Manter a equipe responsável pela execução dos serviços devidamente uniformizada, dentro dos padrões de higiene e segurança recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes adequados (incluindo agasalho para frio), previamente aprovados pela CONTRATANTE, de cor branca ou outra, sem bolsos acima da cintura e equipamentos de proteção individual necessários ao desempenho das funções, primando por manter seus funcionários sempre com uniformes novos, limpos, bem cuidados e visualmente agradáveis no preparo e atendimento aos clientes.

10.19.16. Manter funcionários no refeitório durante a distribuição das refeições em número suficiente para porcionamento, reposição, limpeza e acompanhamento, cuidando para que reposições sejam feitas em tempo hábil, além de se responsabilizar pela adequada apresentação dos alimentos e limpeza dos balcões térmicos.

10.19.17. A CONTRATADA deverá apresentar para a função de cozinheiro, dietista, copeiros, coordenadores e líderes de equipe, profissionais com qualificação comprovada através de certificados de cursos de capacitação no ato da entrada do funcionário para execução do serviço.

10.19.18. Os copeiros designados para atendimentos a pacientes deverão possuir grau de escolaridade compatível com as atividades a serem desenvolvidas e possuir treinamentos específicos que abranjam dietas hospitalares, compreensão dos mapas de dietas e afins, além de cordialidade no trato com os clientes.

10.19.19. Os copeiros deverão ter perfis para esse tipo de serviço tendo cordialidade, presteza e educação para atendimento aos usuários, podendo a CONTRATANTE solicitar substituição caso o mesmo não atenda as exigências citadas.

10.19.20. A CONTRATADA deverá ter dietista plantonista (12x36 horas) exclusivo para a confecção de dietas especiais nas Unidades.

10.19.21. Providenciar para que os serviços sejam prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

10.19.22. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus funcionários.

10.19.23. Apresentar à CONTRATANTE cronograma de treinamentos de seus funcionários, operacionais e técnicos, o qual contemple programas que visem garantir a qualidade, presteza e excelência no atendimento e registradas nos protocolos da Unidade.

10.19.24. Promover treinamentos mensais específicos de toda a equipe de trabalho abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, biossegurança, uso consciente de água e energia apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários. A CONTRATANTE poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos.

10.19.25. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, paternidade), afastamentos, e outros que gerem ausência ao trabalho, para que não haja prejuízo ao serviço.

10.19.26. Caso a CONTRATADA tenha dificuldade na reposição de funcionários, esta deverá manter quadro de funcionários reserva para atender a demanda quando houver, sem ônus para a CONTRATANTE.

10.19.27. Quando solicitado formalmente pela CONTRATANTE, afastar imediatamente das dependências da Unidade qualquer funcionário por mais qualificado que seja, cuja atuação, permanência e ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à CONTRATANTE, promovendo a sua substituição em até 48 horas da solicitação formal.

10.19.28. Afastar imediatamente e promover substituição do funcionário em caso de queimaduras, cortes, afecções cutâneas, feridas, sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.

10.19.29. Responder pela disciplina de seus funcionários e postura profissional durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com usuários da Unidade da CONTRATANTE.

10.19.30. Manter seus funcionários em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde de todos os funcionários constantes na escala de serviço apresentada (em atendimento ao item 3.4 do check list do Anexo III) inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente, incluindo exame oftalmológico, sendo este apenas quando solicitado pela CONTRATANTE. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde e cartão de vacina atualizado de seus funcionários.

10.19.31. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

10.19.32. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários e providenciar para que se apresentem barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, perfumes, maquiagens, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho, além de comportamentos inadequados como espirar sobre os alimentos, cuspir, tossir, fumar, manipular dinheiro, celulares ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, conforme Resolução ANVISA/RDC 216/2004.

10.19.33. Todo funcionário novato da equipe deverá receber treinamentos antes do início de suas atividades, com comprovação de registro dos

mesmos.

10.19.34. Manter escala de serviço de funcionários atualizada, sempre que houver alterações e disponibilizar para a CONTRATANTE sempre que solicitado.

10.19.35. A equipe técnica da CONTRATADA deverá realizar de maneira escalonada a supervisão da distribuição das refeições aos pacientes e acompanhantes autorizados, para correção das eventuais não conformidades na execução destes serviços e garantia da aplicação dos treinamentos e orientações dadas aos funcionários quanto às cláusulas do contrato e rotinas internas dos serviços relacionadas à estas atividades.

10.20. **OBRIGAÇÕES QUANTO À SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO**

10.20.1. Submeter-se às normas de saúde e segurança recomendadas pela CONTRATANTE e previstas pela legislação específica, conforme relação no Anexo - Legislações deste Termo de Referência e demais legislações pertinentes.

10.21. **OBRIGAÇÕES EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

10.21.1. Na impossibilidade de produzir refeições na Unidade da CONTRATANTE, por força de situações de emergência, calamidade pública ou ainda perante a necessidade de realização de obras ou reformas nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética responsabilizar-se pela produção, transporte e distribuição das refeições, assegurando a continuidade e qualidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência, sem ônus para a CONTRATANTE.

10.21.2. A produção deverá ser realizada em cozinha industrial com Alvará Sanitário Local, podendo esta ser uma das Unidades contempladas neste Termo de Referência, desde que autorizado pela CONTRATANTE.

10.21.3. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou contaminação da mesma, energia elétrica e vapor, quebra de equipamentos, faltas de funcionários, greves em geral, pandemias, dedetização e outros, assegurando a continuidade e qualidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

10.21.4. Em casos especiais, quando informado pela CONTRATANTE, onde houver necessidade de aplicação do Plano de Contingência da Unidade, a CONTRATADA deverá seguir as orientações da CONTRATANTE.

10.21.5. Em casos de Epidemia/Pandemia a CONTRATADA deverá realizar as adequações referente à prestação dos serviços, conforme protocolos definidos pela Unidade Hospitalar da CONTRATANTE.

10.21.6. Responsabilizar-se pelo fluxo de atendimento de seus funcionários em caso de acidente de trabalho no estabelecimento da CONTRATANTE.

10.22. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS**

Os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, mobiliários disponibilizados pela Contratante, deverão ser verificados e conferidos no ato da Vistoria Técnica, devendo aqueles que por ventura demandem manutenções, adequações, complementações ou substituição, estas deverão ser providenciadas pela CONTRATADA em prazo máximo de 30 dias corridos após publicação do contrato. A CONTRATADA deverá disponibilizar:

·Balcão térmico a seco, tipo quente, para distribuição de alimentos aos servidores no refeitório: equipamento em aço inoxidável, com protetor salivar e corre bandejas, pistas frias com isolamento térmico para apoio de bandejas; com gabinete totalmente fechado em aço inoxidável, prateleira superior de vidro, alimentado através de energia elétrica, com capacidade para uso simultâneo com quantidade de recipientes gastronorm compatíveis com o serviço executado;

·Balcão térmico, tipo refrigerado, para distribuição de alimentos aos servidores no refeitório em aço inoxidável com protetor salivar e corre bandejas, pista fria com isolamento térmico para apoio de bandejas, com gabinete totalmente fechado em aço inoxidável, prateleira superior de vidro, alimentado através de energia elétrica, com capacidade para uso simultâneo com quantidade de recipientes gastronorm compatíveis com o serviço executado;

·Equipamentos pass-through para aquecimento e refrigeração de alimentos;

·Fogão industrial à gás dimensionado adequadamente para atender o número de refeições produzidas;

·Fornos industriais e/ou combinados em quantidade suficiente para atender o número de refeições produzidas;

·Fritadeira industrial com capacidade compatível com o número de refeições produzidas;

·Máquina de lavar louça industrial com capacidade compatível à execução do serviço;

·Cafeteira elétrica, com capacidade compatível ao volume produzido;

·Refrigerador para armazenamento de alimentos compatível com o volume do serviço;

·Freezer vertical para armazenamento de alimentos;

·Freezer horizontal para armazenamento de alimentos compatível com o volume do serviço;

·Liquidificador industrial: equipamentos em quantidade e volume compatíveis com o serviço e para uso exclusivo dos respectivos setores: preparo de colação e sobremesas, dietas especiais e cozinha geral (área de cocção);

·Processador industrial de alimentos: equipamentos em quantidade e volume compatíveis com o serviço e para uso exclusivo dos respectivos setores: preparo de dietas especiais;

·Balanças digitais compatíveis com o volume do serviço;

·Bancadas de apoio em aço inox, se necessários;

·Equipamentos pass-through para aquecimento e refrigeração de alimentos;

·Carros térmicos adequados para distribuição de refeições, fechados e vedados de modo a conservar a temperatura das mesmas, de acordo com as normas vigentes até a entrega ao paciente;

·Batedeira Industrial com capacidade compatível com o serviço a ser prestado;

·Relógio de parede digital para área do balcão de distribuição no refeitório com marcação de minutos e segundos;

·Todas as lixeiras, de responsabilidade da CONTRATADA devem estar no mesmo padrão aprovado pela CONTRANTE;

·Refresqueira industrial inox com 2 reservatórios, capacidade mínima 50 litros (refrigeração de água de hidratação oral de paciente), conforme aprovação da CONTRATANTE;

·Dentre outros equipamentos necessários para a execução dos serviços.

10.22.1. Todos os levantamentos realizados pela CONTRATADA para adequação, complementação, substituição e/ou reparo de equipamentos/acessórios, execução de serviços e aplicação de materiais relacionados aos mesmos deverão ser aprovados e autorizados pela Fiscalização do Contrato ou Setor de Manutenção da Unidade quando necessário.

10.22.2. A CONTRATADA deverá equipar e mobiliar todo espaço disponibilizado pela Unidade para prestação dos serviços utilizando ou não os equipamentos/mobiliários conforme Anexo - Relação de Equipamentos, mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE.

10.22.3. Os equipamentos disponibilizados de não interesse para a CONTRATADA serão retirados do SND pela CONTRATANTE.

10.22.4. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade disponibilizados para execução do serviço, de forma a evitar que sejam confundidos com

aqueles de propriedade da CONTRATANTE.

10.22.5. Manter todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do serviço em perfeitas condições de uso, devendo substituir imediatamente aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas ou fiscais da CONTRATANTE, devido à inoperância ou ao mau estado de conservação.

10.22.6. Manter cronograma de execução de manutenção preventiva dos equipamentos com os devidos registros e a manutenção corretiva dos mesmos, incluindo aqueles que por ventura sejam disponibilizados pela CONTRATANTE para execução do contrato.

10.22.7. A CONTRATADA deverá apresentar Certificado semestral de manutenção preventiva de todos equipamentos, que deverá ser realizado por profissional técnico da área ou empresa capacitada e habilitada para este fim.

10.22.8. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA que apresente o Certificado de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, com comprovação dos serviços que devem ser executados por pessoas capacitadas, com procedimentos reconhecidos oficialmente, conforme legislações vigentes.

10.22.9. O certificado de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o Certificado de manutenção preventiva de todos os equipamentos deverão ser apresentados com no máximo 60 dias após início da execução do contrato.

10.22.10. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos, mobiliários e utensílios pertencentes à CONTRATANTE que forem inutilizados por danos produzidos pela CONTRATADA, por outros em estado de conservação equivalente ou superior a estes. Os equipamentos repostos serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada destes no término do contrato.

10.22.11. Assegurar que os equipamentos sejam compatíveis com o tipo de energia disponível na Unidade da CONTRATANTE.

10.22.12. Todos os equipamentos adquiridos pela CONTRATADA para a execução do serviço, deverão ser novos ou seminovos com no máximo 3 anos de uso, comprovados em nota fiscal ou garantia, para o melhor aproveitamento e economia de energia.

10.23. **DAS OBRIGAÇÕES QUANTO A PROTEÇÃO DE DADOS**

10.23.1. A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

(I) Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da **CONTRATANTE** e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à **CONTRATANTE,** que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

(II) Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

(III) Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da **CONTRATANTE.**

(IV) Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade da **CONTRATANTE** assinaram Acordo de Confidencialidade com a **CONTRATADA**, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à **CONTRATANTE**. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

10.23.2. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

10.23.3. A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o Contratado ou o licitante que:

11.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

11.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação e a execução do contrato;

11.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência - quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 0,5% [cinco décimos por cento] por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 [trinta] dias.

I- O atraso superior à de 90 [noventa] dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no § 7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme § 8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no § 9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Em observância ao disposto no § 1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

11.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159 da referida Lei de Licitações.

11.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.14. Os débitos do Contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11.15. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

11.16. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do §4º, art. 41 do Decreto nº 48.723, de 2023.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público após o julgamento das propostas.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei Orçamentária Anual Nº 15.346 DE 14 DE JANEIRO DE 2026.

13.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação: 2271.10.302.019.4030.001.3390.3903.0.10.1

13.2. A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

ANEXO I - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE

1) Hospital Cristiano Machado

UNIDADE	Hospital Cristiano Machado		
Item	Descrição completa do equipamento/mobiliário	Estado de Conservação	Quantidade
1	Geladeira de uso doméstico - cor branca	Ruim	1
2	Balcão em granito	Bom	1
3	Balcão em inox	Bom	2
4	Pia com 02 bojos em inox	Bom	1
5	Pia com 01 bojo e bancada em granito	Bom	2
6	Carrinho térmico de inox fechado de distribuição	regular	2
7	Mesa para refeitório com 04 assentos	Bom	10
8	Mesa em Inox	Bom	2
9	Bebedouro	Bom	1

ANEXO II – LEGISLAÇÕES

1 - A CONTRATADA deverá observar as seguintes resoluções e portarias, e outras que se fizerem necessárias, para programação de suas atividades, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e visando a proteção à saúde da população atendida.

1.1 - Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que tem como objetivo aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Além disso, cita as atribuições do responsável técnico, cita detalhadamente itens como higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo dos resíduos, manipuladores, preparação do alimento (alguns critérios como tempo de armazenamento e temperaturas), armazenamento e transporte do alimento preparado, etc.

1.2 - Resolução RDC 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. Contempla itens sobre controle da água, controle de doenças ou pragas, condições higiênico-sanitárias dos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, requisitos de higiene do estabelecimento, higiene pessoal e requisito sanitário e de higiene na produção.

1.3 - Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (*Check list*).

1.4 - Resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos e determina os critérios para a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas de alimentos destinados ao consumo humano.

1.5 - Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que apresenta como textos anexos o Regulamento para Inspeção Sanitária, diretrizes para o estabelecimento de BPF e de prestação de serviços na área de alimentos e estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Tem como temas principais: Boas Práticas de Fabricação (BPF); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ).

1.6 - Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

1.7 - Portaria n° 485, de 11 de novembro de 2005, com suas atualizações, esta Norma Regulamentadora (NR) tem por finalidade estabelecer as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à Segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral.

1.8 - Portaria SMSA-SUS/BH nº 024, de 24 de março de 1999, anexo XXI - roteiro de vistoria fiscal nº 021 - Serviço de Nutrição e Dietética.

1.9 - Resolução – RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

1.10 - Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, aprova as Normas Regulamentadoras (NR) do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

1.11 - Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

1.12 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 510/12

1.13 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 702/21.

1.14 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN Nº 729/2022

1.15 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 703/21.

1.16 – Resolução **-** RDC nº 63de 06 de julho de 2000 - Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral

1.17 - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e sua aplicação.

1.18 - Instrução Normativa n° 60, de 23 de dezembro de 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

1.19 - Resolução – RDC nº 493, de 15 de abril de 2021 - Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

1.20 - Resolução **-** RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.

1.21 - Instrução Normativa - IN n° 161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

1.22 - Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

1.23 - Resolução **-** RDC nº 503 de 27 de maio de 2021 - Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral

1.24 - Resolução - RDC Nº 712 DE 1º de julho de 2022 - Requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

1.25 - Resolução - RDC Nº 52 de 29 de setembro de 2014 - Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do Pregão Eletrônico nºXX/20XX, Processo nº XX, declaro que o Sr._____ , CPF _____,devidamente credenciado pela empresa_____, CNPJ: _____,compareceu e vistoriou irrestritamente os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, e tomou plena ciência das condições locais e das dificuldades existentes,bem como de todos as informações e elementos técnicos, necessários à execução dos serviços a serem licitados.Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

_____

Assinatura

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do Pregão Eletrônico nºXX/20XX, Processo nº XX, a _____, CNPJ nº _____, com sede à_____, declara, sob as penas da lei, que opta pela não realização de visita técnica, considerando a descrição do serviço contida no Termo de Referência, Anexo do Edital. Declara e assume inteiramente a responsabilidade e consequências por essa omissão, se compromete a não alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão. Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

_____

Assinatura

Andreza Conceição Lopes Vieira Sete

MASP: 1305237-8

Diretora - Ordenadora de Despesas

Hospital Cristiano Machado

Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais - FHEMIG

Gestor do Contrato

Kaio Vinícius Lage Magalhães

Coordenação UADT

Masp: 1637050-4

Responsável pela Aprovação

Fiscal do Contrato

Vanessa Ferreira de Andrade

Nutricionista

MASP: 1098609-9

Responsável pela Elaboração

Documento assinado eletronicamente por **Kaio Vinícius Lage Magalhães**, **Coordenador (a)**, em 07/07/2026, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

Documento assinado eletronicamente por **Vanessa Ferreira De Andrade**, **Servidor(a) Público (a)**, em 08/07/2026, às 09:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

Documento assinado eletronicamente por **Andreza Conceição Lopes Vieira Sete**, **Diretor (a)**, em 08/07/2026, às 12:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **143015085** e o código CRC **11B7F653**.