

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ					
	FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 1 / 51		

TERMO DE REFERÊNCIA DE SERVIÇOS

PAE nº 2025/2332069

O QUE SERÁ CONTRATADO?						
Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar						
Lote*	Item	Descrição	Refeição/ dia	Valor diário das refeições	Quantitativo Semestral*	Valor Total
1	1	Dieta Livre Marmita – Pacientes	6	R\$ 52,49	15.300	R\$ 803.097,00
	2	Dieta Livre Marmita – Acompanhantes e servidores	3	R\$ 35,61	40.800	R\$ 1.452.888,00
	3	Dieta Livre Refeitório – Acompanhantes e Servidores	3	R\$ 35,03	56.100	R\$ 1.965.183,00
	4	Dieta Branda	6	R\$ 50,92	31.620	R\$ 1.610.090,40
	5	Dieta Pastosa	6	R\$ 50,62	11.730	R\$ 593.772,60
	6	Dieta Semilíquida	6	R\$ 47,16	3.060	R\$ 144.309,60
	7	Dieta Líquida	6	R\$ 45,09	1.020	R\$ 45.991,80
	8	Dieta Semilíquida Pediátrica	6	R\$ 46,04	357	R\$ 16.436,28
	9	Dieta Líquida Pediátrica	6	R\$ 45,36	255	R\$ 11.566,80
	10	Dieta Branda Pediátrica	6	R\$ 48,62	2.244	R\$ 109.103,28
	11	Dieta Pastosa Pediátrica	6	R\$ 47,42	459	R\$ 21.765,78
	12	Dieta Líquidos Claros	6	R\$ 46,65	280	R\$ 13.062,00
	13	Dieta Transportada	1	R\$ 15,43	7.650	R\$ 118.039,50
	14	Lanche diferenciado STRS	3	R\$ 20,75	9.180	R\$ 190.485,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO SEMESTRAL						R\$ 7.095.791,04

*Baseado por dia de refeição

JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO EM LOTES*

O serviço a ser contratado precisa ser realizado por uma única empresa, alinhado à especificidade e

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência, C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	---	-----------------------------------	--

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a46a-816c6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	2 / 51	

necessidade de produção de todas refeições e na área da contratante, tornando tecnicamente inviável a contratação em itens.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	A alimentação hospitalar é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, o que reflete no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade e, conseqüentemente, na redução do custo da internação hospitalar. E o acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental contemplado na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948 e na Constituição Federal Brasileira de 1988, necessitando ser nutricionalmente balanceada, apropriada aos vários tipos de dietoterapias, variada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas. A presente contratação se faz necessária, tendo em vista o atendimento à demanda desta Fundação, garantindo a distribuição de alimentação de qualidade, para usuários de todas as faixas etárias, oferecendo uma distribuição ágil e dentro das condições ideais de consumo dos alimentos, tais como temperatura, quantidade e sabor para pacientes, acompanhantes e servidores. A contratação de Empresa especializada na prestação de Serviços contínuos de Alimentação e Nutrição Hospitalar, modalidade de Administração de cozinha e refeitório por meio de serviço contínuo, execução de todas as etapas de operacionalização, do fornecimento e distribuição de refeições, padrão hospitalar (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), destinadas a alimentação de pacientes, acompanhantes e servidores da Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna por um período de 6 (seis) meses, (de segunda a domingo, inclusive feriados), no Serviço de Ambulatório Médico e no Centro de Hemodiálise Monteiro Leite por um período de 6 (seis) meses, (de segunda a sábado, inclusive feriados).
NATUREZA E GARANTIA DO SERVIÇO	
NATUREZA	Serviço de natureza continuada.
HAVERÁ GARANTIA DO SERVIÇO?	☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado deverá prestar garantia pelos serviços prestados de, no mínimo, N meses, após a sua conclusão. ☒ Não.
CRITÉRIOS DE SELEÇÃO	
FORMA DE CONTRATAÇÃO	☐ Inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 74, Y, da Lei Federal nº 14.133/21. ☐ Dispensa de licitação em razão do valor* , com fundamento no art. 75, II, da Lei

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	3 / 51	

	Federal nº 14.133/21. * Nesta hipótese, deve-se utilizar preferencialmente a dispensa eletrônica. Dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, em situações emergenciais, da Lei Federal nº 14.133/21, que autoriza a contratação direta, com dispensa de licitação, de empresas para prestação de serviços, com objetivo de manter a continuidade do serviço público, afim de garantir a oferta contínua de refeições para pacientes, acompanhantes e servidores. ☐ Pregão eletrônico Visto que os serviços objeto deste Termo de Referência possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, visando preços mais competitivos.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor preço. ☐ Maior desconto.
O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	☐ Sim. Justificativa: (Indicar o motivo da escolha do orçamento sigiloso para a contratação). ☒ Não.
CRITÉRIO PARA A PROPOSTA SER ACEITA	A proposta deve observar os valores unitários e global máximos aceitáveis conforme planilha de composição de preços do orçamento estimado. A proposta deve conter todas as despesas e gastos incluídas, quanto a frete, cargos fiscais, taxas, seguros, encargos trabalhistas, impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras. Apresentar papel timbrado, com dados da empresa, contendo todos os dados que identifiquem a empresa, como a razão social, CNPJ, endereço completo, telefone fixo, e-mail, informações bancárias e assinadas pelo representante legal da empresa. A proposta deverá ser redigida de forma clara e detalhada. Apresentar validade da Proposta 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação. Apresentar descritivo igual ao termo de referência, a mesma que não apresentar descritivo de mesmo teor, será inabilitada.
HÁ ITENS COM PREFERÊNCIA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE	☐ Sim. Indicar os itens: (Indicar os itens). ☒ Não.

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a46a-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 4 / 51	

PEQUENO PORTE?	
REQUISITOS DA CONTRATADA	
SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO TÉCNICA?	☒ Sim. ☐ Não.

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência - C.F.L.H. - D.S.R.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
ID de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc66927a21	ID de autenticação: 7380522c-80a2-48a4-ac18-7c4c8b3ccfdb		

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	5 / 51	

QUALIFIC AÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	Quanto a este tópico, as empresas deverão apresentar:
	1. Anotação de Responsabilidade Técnica relativos à qualificação técnico-profissional com comprovação de registro em Conselho Regional de Nutrição. Justificativa: conforme Art.14 e Art.17, da Resolução CFN 702, de 15 de setembro de 2021.
	2. Licença de Funcionamento Justificativa: Apresentar Licença de Funcionamento, expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local), em nome da licitante, em vigor e dentro do prazo de validade.
	3. Atestado de capacidade, relativo à qualificação técnico operacional, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado para os quais esteja fornecendo ou tenha fornecido Serviço de Alimentação e Nutrição compatíveis ao previsto neste objeto, que comprove expressamente ter prestado ou que esteja prestando satisfatoriamente, num período não inferior a 1 (um) ano. Justificativa: Para comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, conforme Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.
	4. Declaração de vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, assinada pela chefia do serviço. 5. Obs: Caso o licitante não tenha interesse na vistoria, apresentar declaração, concordando com as condições do local de trabalho. Justificativa: Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 6 / 51	

HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?	Especificar: DECRETO Nº 4.193, DE 18 DE SETEMBRO DE 2024 Art. 10. Os editais para a contratação de serviços poderão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando cabíveis, dentre outras: I - utilização de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Sim. II - adoção de medidas para evitar o desperdício de água; III - fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços; IV - adoção de programa interno de treinamento de empregados para redução de consumo de energia elétrica e de água e redução de produção e resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e V - coleta seletiva e separação de resíduos recicláveis descartados e a sua destinação a associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis. ☐ Não.
HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	Especificar: Sim. Indisponibilidade de refeições para pacientes, acompanhantes e servidores. ☐ Não.
HÁ PREVISÃO DE VISTORIA?	O licitante (ART) poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços no período de até 3 dias úteis antes da data de abertura do pregão, no horário de 14h às 17h , mediante agendamento para acompanhamento de servidor do órgão. Sim. Caso o licitante não tenha interesse na vistoria, deverá firmar declaração nesse sentido, concordando com as condições do local de trabalho, renunciando à possibilidade de alegar desconhecimento das instalações posteriormente. ☐ Não.
FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	
COMO O SERVIÇO	☐ O serviço será prestado conforme emissão de ordem de serviço.

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	--	-----------------------------------	--

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	7 / 51	

SERÁ PRESTADO?	☒ O serviço terá início imediato a partir da assinatura do contrato, contudo a prestação poderá estar sujeita à emissão de ordem de serviço pelo fiscal do contrato.	
LOCAL E HORA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	O serviço deve ser prestado diariamente no endereço Travessa Alferes Costa s/n, entre as Avenidas Marquês de Herval e Visconde de Inhaúma, na Clínica de Hemodiálise Monteiro Leite (CHML) sito a Rua dos Mundurucus Nº 1770, entre Trv. Padre Eutíquio e Trv. Serzedelo Corrêa e no Serviço de Ambulatório Médico sito Av. Rômulo Maiorana, 1717	
PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO		
PRAZO DO CONTRATO	180 dias.	
HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?	☐ Sim, nas hipóteses do art. 106 da Lei Federal nº 14.133/21. Não.	
FORMA DE PAGAMENTO	Meio Ordem bancária. Onde? Conta corrente da contratada no Banco do Estado do Pará. Qual o prazo? Até 30 dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada. Prova da regularidade fiscal A regularidade fiscal pode ser provada: 1. por consulta ao SICAF ou Cadastramento Unificado de Licitante; ou 2. pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consultar aos sistemas oficiais.	
QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?	☒ 5% do valor inicial do contrato. ☐ Não há.	Justificativa: (O percentual somente pode ser superior a 5% mediante justificativa na complexidade técnica ou nos riscos envolvidos, não podendo ser superior a 10%). Justificativa: (A não exigência de garantia deve ser justificada).

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	8 / 51	

PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	
DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO	Funcional Programática: 10.302.1507.8288 Elemento de Despesa: 339039 Fonte do Recurso: 1659000069, 1500100203, 1500000001, 1601000049, e suas respectivas subfontes e superavits. Plano Interno: 1020008288C
FISCAL DE CONTRATO	O fiscal de contrato será a servidora Nelly Guimarães Diógenes (matrícula 5721 1457), nelly.diogenes@gasparvianna.pa.gov.br
OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	1. A Contratada deverá estar apta a operar e seguir toda a legislação vigente no que tange às leis trabalhistas, sanitárias e específicas inerentes à atividade do serviço a ser executado. 2. O local de execução dos serviços é nas dependências da Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (FHGCV) e Clínica de Hemodiálise Monteiro Leite (CHML), no endereço Trav. Alferes Costa nº2000 - Bairro: Pedreira / Belém – Pará, 66.087-660, Serviço de Ambulatório Médico sito Av. Rômulo Maiorana, 1717 – Bairro: Marco /Belém – Pará, 66093-005, e Rua dos Mundurucus, nº1720 – Batista Campos – Belém/PA, 66033-718. 3. Os serviços serão executados nas dependências da Contratante, em regime de administração de cozinha e refeitório com a produção da alimentação nas dependências da Contratante e refeições transportadas conforme a necessidade do serviço, sem ônus à Contratante. 4. A prestação dos serviços deverá compreender essencialmente, a operacionalização de todas as etapas do processo desde o preparo, porcionamento, identificação, distribuição e rastreabilidade das refeições nas dependências da Contratante. 5. Paciente adulto será atendido com 6 refeições/dia no mínimo, paciente pediátrico será atendido em 6 ou mais refeições/dia, paciente STRS do CHML e FHGCV será atendido com lanche diferenciado/reforçado e/ou como prescrito pela Contratante, acompanhante adulto e idoso será atendido em 3 refeições/dia (desjejum, almoço e jantar) e/ou como prescrito pela Contratante, acompanhante pediátrico será atendido em 6

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 5671f569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	9 / 51	

	refeições/dia, servidor será atendido em 3 refeições/dia (desjejum, almoço e jantar), e Serviço de Ambulatório Médico e servidores da CHML conforme demanda. 6. A Contratada deverá cumprir o padrão de dietas hospitalares determinado pela Contratante conforme manual institucional próprio, em acordo aos termos deste instrumento. 7. Contratada deverá apresentar o cardápio mensalmente, com antecedência de 15 dias, de todas as refeições, sem repetições, para apreciação, aprovação, verificação e possíveis modificações e alterações pela Contratante, assim como os lanches diferenciados/reforçados, conforme da dinâmica deste público; 8. A Contratada deverá divulgar semanalmente cardápio completo, na semana anterior, e diariamente na porta do refeitório 9. A Contratada deverá apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal do contrato. 10. A Contratada deverá fornecer gêneros alimentícios específicos para determinadas patologias mediante a solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética; 11. A cobrança dos serviços será feita por produção de acordo com o quantitativo de dietas produzidas e distribuídas cabendo a Contratada apresentar a cada 7 dias o relatório parcial de produção no corrente e até o 5º dia útil do mês subsequente o relatório final de produção do mês anterior para validação da Fiscal de Contrato. Caso o levantamento apresente alguma inconsistência, caberá à Contratada prestar todos os esclarecimentos e ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da FHCGV deliberar antes do processo seguir para Gerência Técnica Hospitalar. 12. É obrigatório no quadro de pessoal da Contratada um nutricionista para a produção dietética, durante todos os turnos de trabalho, incluindo o noturno, e de acordo com resolução vigente. 13. É obrigatório no quadro de pessoal da Contratada um gastrólogo para atuar no aperfeiçoamento de preparações já existentes e criar novas
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência, C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec9692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 10 / 51	

	priorizando alimentos regionais e sazonais, de modo a melhorar ainda mais a qualidade nutricional da dieta ofertada. 14. A Contratada deverá prover todos os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva necessário para a execução segura das atividades desenvolvidas e em número adequado, garantindo o bom estado de uso, como trata a Norma Regulamentadora (NR) nº6, onde proíbe o fornecimento de EPIs que não tenham o Certificado de Aprovação (CA) emitido pelo Ministério do Trabalho, e essa regra vale para EPIs de fabricação nacional ou importada. 15. A aquisição de equipamento de produção, distribuição e armazenamento (salvo câmaras frias e coifas) assim como todos os utensílios será de responsabilidade da Contratada em regime de comodato. 16. Todos os utensílios do refeitório e para o atendimento das áreas assistências devem ser compatíveis com as refeições servidas, resistentes ao manuseio, adequados a manutenção da temperatura, como também com os per capita, mantendo a quantidade suficiente de utensílios para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços ou ainda conforme a solicitação da Contratante. 17. A Contratada deverá disponibilizar equipamentos e utensílios necessários para a elaboração de preparações para usuário com alergias severas, para que não ocorra contaminação cruzada no âmbito hospitalar. 18. Os utensílios utilizados para o porcionamento das dietas para usuário devem ser padronizados e com gramatura de medida caseira definida. 19. Os equipamentos, mobiliários e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, livres de Bisfenol A, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecidos em legislação específica. 20. A Contratada deverá disponibilizar todos os equipamentos para a perfeita execução do serviço contratado, como caldeirões, fornos, máquinas de lavar, refrigeradores, cortina de ar, balcões térmicos e afins, adequados em número e qualidade para a produção e distribuição das refeições. 21. A Contratada não deverá empregar, na execução do objeto,
--	---

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência, C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	11 / 51	

	equipamentos e utensílios cuja a qualidade prejudique a consecução do serviço, comprometa a segurança do paciente ou que aumentem a necessidade de seu descarte/substituição antecipada. 22. A Contratada deverá repor, substituir e/ou reparar, IMEDIATAMENTE, equipamentos danificados, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos trabalhadores da CONTRATADA E CONTRATANTE. 23. A Contratada deverá zelar e manter, durante toda a vigência do contrato, a conservação das instalações e edificações. 24. A Contratada deverá apresentar listagem de seus fornecedores, fichas técnicas e amostras de produtos a serem utilizados, toda vez que fora solicitada, e deverá atualizar, caso necessário a substituição. 25. A Contratada deverá assegurar o controle de avaliação microbiológica (coleta de amostras) de todas as preparações manipuladas conforme legislação vigente e pareceres técnicos elaborados pela Contratante e pela Vigilância Sanitária. Diariamente deverá coletar amostras de no mínimo 100 g de todas as refeições servidas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, e realizar análise microbiológicas de todas as amostras em caso de suspeita de surtos de toxinfecção ou de contaminação alimentar do dia da notificação da suspeita e dos 3 dias anteriores, conforme a Portaria da CVS5, 09/04/2013 – ANVISA. Responsabilizando-se pelo custo das análises realizadas e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis para a Contratante. 26. A Contratada deverá dispor de sistema de rotulagem para identificação impressa de produtos, dietas e usuários. Todas as preparações e alimentos devem ser rotulados com a identificação do preparo, data, hora e prazo de consumo, bem quando da identificação de produtos aberto. As dietas deverão respeitar a Meta de Identificação Segura do Paciente, conforme padronização da Contratante, com etiqueta adesiva
--	--

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência, C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 5671f569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	12 / 51	

	autocolante com nome completo, data de nascimento, registro, nome da mãe (quando couber), clínica, enfermaria, leito e tipo de dieta e restrições alimentares prescritas, e empregar técnicas de contingência que evitem a identificação manual. 27. Em casos de execução de obras ou situações excepcionais que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências da Contratante, a contratada deverá garantir a continuidade do serviço em cozinha de apoio e transporte adequado aprovados pela Contratante, mantendo padrão de qualidade, em tempo hábil até o retorno das atividades normais, sem ônus adicional à Contratante, que permanecerá o direito de diligências às dependências utilizadas para esse fim. 28. A Contratada deverá manter e apresentar planos de contingência para situações emergências, tais como: falta de água, energia elétrica, quebra de equipamentos, greves, interdições de vias e outras situações adversas, assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente objeto, sem prejuízo de qualidade, 30 dias após o início do contrato e aprovado pela Contratante. 29. A Contratada deverá apresentar até 30 dias após o início do contrato o Manual de Boas Práticas e de Procedimento Operacionais Padronizados, atualizados em conformidade a RDC nº 216/2004/MS, e devem ser aprovados pela Contratante, e disponíveis às autoridades sanitárias, quando requeridos. 30. Cumprir os postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho. 31. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fundiários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do controle conforme exigência legal e exigências contidas em convenções coletivas de trabalho ou acordos de trabalho. 32. Submeter-se à fiscalização permanente do fiscal de contrato, designado pela Contratante. 33. A Contratada deverá se responsabilizar pela adequação dos processos de trabalho, sempre que se fizer necessário, e sem ônus para o Contratante.
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 13 / 51	

	34. Ter quadro de recursos humanos, legalmente habilitado pelo conselho de classe, e disponibilizar a relação nominal dos profissionais que compõe a equipe técnica do prestador informando nome, CPF, carga horária semana, cargo, função e número de inscrição, cópia da carteira do Conselho Profissional, como trata o Decreto N.º 84.444, de 30 de janeiro de 1.980. 35. Indicar Nutricionista como Responsável Técnico legalmente habilitado, conforme determina a Resolução CFN 378, de 28 de dezembro de 2005, para responder pelo serviço prestado a Contratante. 36. Manter válida a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica emitida pelo Conselho Regional de Nutrição para prestar serviço à Contratante, como trata a Resolução CFN nº 703, de 15 de setembro de 2021, devendo anualmente ser renovado. 37. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com PCMSO e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais do Ministério do Trabalho, a serem entregues 30 dias após assinatura do contrato, e a cada ciclo. 38. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação de serviços junto ao Conselho Regional de Nutricionistas. 39. O suprimento (fornecimento e abastecimento) de gás para preparo das refeições (cozinha, sala de dietas es e Clínica de Hemodiálise Monteiro Leite) será de total responsabilidade da Contratada. 40. A Contratada deve responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização do serviço contratado, realizando reparos imediatos, às suas expensas. 41. A manutenção preventiva e corretiva será de responsabilidade da Contratada, que deve estar conforme previsto na norma ABNT NBR 5462/1994, enviando mensalmente os relatórios de visitas e execução dos serviços. 42. Os itens câmaras frias e coifas serão de responsabilidade da Contratante, contudo a manutenção preventiva será de responsabilidade da
--	--

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência CFN, DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	--	-----------------------------------	--

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 14 / 51	

	Contratada e a manutenção corretiva será de responsabilidade da Contratante. 43. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal, material de escritório e outros. 44. A Contratada deve prover as manutenções preventivas e corretivas, e calibração dos equipamentos próprios ou não, bem como deve fornecer o cronograma anual de manutenções e calibrações dos mesmos e seus respectivos certificados de comprovação da execução dos serviços, sem ônus para a Contratante, além de monitorar a manutenção programada e periódica dos equipamentos, utensílios e calibrar os instrumentos e/ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações, e disponibilizar a Contratante. 45. Responder pela disciplina dos seus funcionários durante a permanência nas dependências da Contratante. 46. 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, sem ônus para a Contratante. 47. Realizar a elaboração e a revisão dos documentos técnicos do serviço de acordo com o fluxo estabelecido pelo setor qualidade da Contratante. 48. Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições. 49. A Contratada deverá realizar todas as adaptações e adequações prediais, e/ou modernizações que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da Contratante, com aprovação da Contratante e sem ônus para a mesma.
--	--

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência, C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	---	-----------------------------------	--

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	15 / 51	

	50. Cumprir a legislação sanitária em vigor, instruções, normas técnicas, manuais e demais orientações do órgão fiscalizados e da Contratante. 51. Seguir o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS da Contratante em conformidade com legislações vigentes sobre o tema. 52. É vedado à Contratada o preparo, fornecimento, distribuição e comercialização de refeições nas dependências da Contratante que não sejam para a mesma, e utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da Contratante que não para as finalidades previstas no contrato. 53. É vedado à Contratada manter, contratar ou utilizar em seu quadro, servidores da Contratante, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços contratados. 54. Dispor de sistema informatizado que integre ao sistema disponibilizado pela Contratante para rastreabilidade das refeições produzidas em todas suas etapas, sendo a Contratada responsável por todos os custos de integração. 55. A Contratada deverá participar de todas as etapas e visitas, de orientação e oficiais, referentes ao processo de acreditação hospitalar, participando de forma ativa na exposição dos resultados de indicadores de monitoramento da entrega do serviço, apresentação do serviço, e se solicitado, apresentando todos os documentos, além de, havendo a necessidade, autorizar a visita dos auditores nas dependências da Contratada. 56. A Contratada deverá realizar as tratativas das notificações recebidas, estabelecendo ações corretivas e plano de ação em conjunto com à Contratante, obedecendo os prazos estabelecidos pela Contratante para demonstração de resultados. 57. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso da Contratante. 58. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência CFELH, NSP	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a46a-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação				
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	
				Página: 16 / 51	

	técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a RDC nº 216, de 15/09/1994 – ANVISA. 59. Promover treinamentos no início do contrato e TRIMESTRALMENTE ou sempre que houver necessidade ou solicitado pela Contratante ou substituição e contratação de funcionários, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho. 60. Caso a unidade hospitalar não ofereça condições para elaboração das refeições, ou em situações emergenciais onde seja impossibilitada a produção em suas dependências a Contratada obrigar-se-á a produzi-las em cozinha apropriada (com todas as documentações legais exigidas pelas autoridades sanitárias) e transportá-las para as unidades da Contratante, sem onerar o custo, sendo esta de serviço próprio da Contratada. 61. Executar e prestar os serviços nas dependências da Contratante, nos setores e horário estabelecidos, durante 24 horas, inclusive sábados, domingos e feriados, sob determinação e fiscalização da Contratante. 62. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências da Contratante, nos termos da RDC nº 216, de 15/09/1994 – ANVISA. 63. Participar de reuniões mensais ou quando da convocação, junto a Contratante.
CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO CONTRATO* *INCLUINDO APÊNDICE	1. Considerando que a Contratante é um hospital público estadual, referência em Cardiologia, Nefrologia e Psiquiatria, desenvolvendo ações de média e alta complexidade. 2. Considerando que o acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental e que faz parte do cuidado nutricional o fornecimento de alimentos e bebidas apropriadas e adequadas aos comensais. 3. Considerando o cuidado nutricional adequado, incluindo a alimentação de qualidade, tem efeitos benéficos na recuperação de pacientes e na sua qualidade de vida, podendo a dieta hospitalar melhorar a qualidade da internação dos pacientes.

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SP	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	17 / 51	

	4. A presente contratação se faz necessária, tendo em vista o atendimento à crescente demanda desta Fundação, garantindo a distribuição de alimentação de qualidade, para usuários de todas as faixas etárias, oferecendo uma distribuição ágil e dentro das condições ideais de consumo dos alimentos, tais como temperatura, quantidade e sabor para pacientes, acompanhantes e servidores. 5. A contratação de empresa especializada na prestação de Serviços contínuos de alimentação coletiva hospitalar, pacientes, acompanhantes e servidores, em sistema de produção centralizado, na modalidade de administração de cozinha e refeitório, compreendendo todas as etapas do processo de produção, desde a aquisição de gêneros alimentícios até a distribuição, contemplando o fornecimento de mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais de consumo, materiais de higiene, materiais de limpeza, embalagens e gêneros alimentícios; com cessão de uso de instalações, visando o fornecimento de dietas e refeições para o atendimento dos usuários, ambulatoriais, internados, acompanhantes, servidores, da Contratante e o disposto neste termo de referência, seus anexos e legislações sanitárias em vigor, por um período de 6 meses. 6. O serviço deverá ser prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias, respeitando a cultura e com atenção as condições socioambientais. 7. A Contratada deverá obedecer aos critérios estabelecidos pelas legislações específicas da área (RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como sua alteração – RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014; RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos; RDC nº 868, de 16 de maio de 2024, que dispõe sobre as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos; RDC nº 51, de 26 de
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação:	7380522c-80a2-46a4-ac18-7d480142024b		
Identificador de autenticação:	567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b		

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPARIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 18 / 51	

	novembro de 2010, que dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos). 8. Os cardápios de servidores e acompanhantes deverão sempre incluir uma opção para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como: - Para carne branca: opção carne vermelha - Para carne vermelha: opção carne branca - Para embutidos, vísceras, carne de porco e comidas típicas: opção carne branca - o prato principal e a opção deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição 9. Prato principal – 01 tipo de carne vermelha, de frango, filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura. - Poderá ser usado frango com osso, em forma de cozido, guisado ou assado. - Para pacientes psiquiátricos (não podem receber facas nem garfos), do STRS e idosos (quando na prescrição dietética) ou em condições especiais as dietas livres deverão vir com o prato principal, em pequenos pedaços (cortes facilitadas que não necessitem de facas e não somente desfiados), desossado, sem espinha e peles. - Deverá ser apresentado opções, em média de 30% da produção - Frequência: carne bovina – 3 vezes por semana; frango – 2 vezes por semana; Peixe (filé de pescada amarela ou branca para pacientes e dourada somente para servidores e acompanhantes) – 2 vezes por semana; peru ou chester – semestral; camarão – mensal, estes dois últimos em substituição a frequência semanal de carne bovina, sendo todos de 1ª qualidade - Pratos típicos regionais: maniçoba, feijoada, vatapá, frango no tucupi, entre outros – 1 vez por semana para servidores e acompanhantes. E sempre dispor de uma segunda opção que seja carne vermelha ou frango. - Açaí – 1 vez por semana para pacientes, 1 vez ao mês para servidores e acompanhantes, e 1 vez ao mês para pacientes dos serviços ambulatoriais de hemodiálise da Contratante, ou quando da prescrição nutricional
--	--

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	19 / 51	

	individualizada. - Proteína texturizada de soja (PTS) e vísceras podem ser utilizadas em substituição ao prato principal de acordo com a solicitação do nutricionista da Contratante. E sempre dispor de uma segunda opção que seja carne vermelha ou frango. - Ovo e/ou omelete podem ser utilizados apenas da exclusão das opções de carne vermelha, peixe e frango, e em acordo com a Contratante. 10. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, considerando escalas de plantões (diurno/noturno) para todas as refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), devem ter rotatividade trimestral e ser substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas. 11. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos que comporão os cardápios deverão ser de primeira qualidade, devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada, 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. 12. Bebidas (café com leite, leite, chá, achocolatado, vitamina, iogurte, suco, mingau e similares) devem ser servidas em porções padrões de 300 mL e/ou 180 mL, em acordo ao padrão hospitalar da Contratante, em copo descartável com tampa, resistente à 100°C ou utensílio apropriado, térmico quando solicitado, devidamente aprovado pela Contratante. 13. Pão, torrada, bolachas, bolos, tapiocas, cuscuz ou similares devem ser embalados individualmente conforme per capita. 14. Blister de 5 g de manteiga com sal ou sem sal ou creme de queijo ou geleia (normal ou light). 15. Requisitos de qualidade mínimos para a dispensação das refeições; em marmita retangular, térmica, descartável e sustentável (biodegradável), com no mínimo 3 divisórias, de capacidade aproximada de 1200 mL, devidamente aprovada pela Contratante, salada crua, feijão, sopas e
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência, C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	20 / 51	

	caldos devem ser porcionados separadamente em recipientes próprio , talheres adequados a cada refeição, de material resistente (completos), com tamanho mínimo de 18 cm, vedado a cor transparente, ensacados individualmente com lenços descartáveis (de fábrica), bebidas em porções de 300 mL e/ou 180 mL conforme padronização e/ou prescrição dietética da Contratante, em copo descartável resistente a 100° C, térmico quando solicitado. 16. A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis resistentes e adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente (de fábrica), devidamente aprovada pela Contratante. 17. Feijão deverá ser acondicionado em embalagem descartável com capacidade de 100 mL, resistente a 100° C, térmico, devidamente aprovada pela Contratante. 18. Saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com capacidade de até 200 mL, devidamente aprovada pela Contratante. 19. Caldos e sopas deverão ser acondicionados em embalagem térmica, descartável e sustentável (biodegradável) com tampa e capacidade aproximada de 500 mL como única refeição e 100 mL como acompanhamento, resistente a 100° C, devidamente aprovada pela Contratante. 20. Sobremesa – a fruta deverá ser higienizada, descascadas e embalada individualmente (exceto banana e maçã), frutas porcionadas (cortadas), doce quando cremoso, gelatina e pudim deverão ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 mL, que atenda ao per capita estabelecido, identificadas, dispondo de sempre de no mínimo 3 opções ao dia, devidamente aprovada pela Contratante. 21. A Contratada deverá disponibilizar sachês de sal (contendo 1 grama), sachê de adoçante, sachê de açúcar, sachê de vinagre e sachê de azeite extra virgem (junto a salada crua), conforme as determinações da Contratante. 22. As preparações deverão obedecer aos seguintes critérios: - de acordo com a aceitação da clientela, no caso de rejeição por parte
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência, C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 21 / 51	

	dos comensais, excluí-las de cardápios futuros com autorização da Contratante; - excelente padrão de higiene e qualidade; - em temperatura adequada a cada tipo de prato; - excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocções adequadas, carnes sem aparas, nervuras ou gorduras aparentes); - respeitar as “Leis Fundamentais da Alimentação” de Pedro Escudero; - as preparações com frango em cubinhos deverão ser de peito de frango; - respeitar o pré-preparo de carnes brancas; - não deverá ser usado tempero pronto a base de glutamatos nem temperos industrializados; - para as dietas de consistência semilíquida, pastosa e branda, deverá ser usada a polpa de tomate sem sal, em substituição ao colorífico comum; - para atendimento da dieta laxativa, deverão ser excluídos alimentos obstipantes; - para atendimento da dieta obstipante, deverão ser excluídos alimentos laxativos; - na produção de papas infantis não serão realizadas com tomates para crianças de 6 a 9 meses; - obedecer o quantitativo (per capita) descrito neste termo; - para pacientes em hemodiálise, respeitar as frutas e polpas, conforme dietoterapia; - respeitar, com rigor, a prescrição dietética da Contratante; 23. Todas as embalagens descartáveis ou utensílios para refeição, incluindo o feijão, salada, sopa, sobremesa, bebidas, deverão ser identificadas, com etiquetas adesivas, informatizadas, contendo: nome completo do paciente, data de nascimento, registro, unidade de internação, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela contratante, quanto tratar-se de pacientes, com identificação quando for para servidores e acompanhantes, todas conforme a padronização da Contratante. 24. Todas as refeições (lanches diferenciado/reforçados) destinados ao STRS
--	---

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	--	-----------------------------------	--

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 22 / 51	

	da CHML deverão ser produzidas nas respectivas unidades, pela CONTRATADA. 25. Todas as pequenas refeições pediátricas (lanche da manhã, lanche da tarde e ceia) e/ou por solicitação da Contratante serão produzidas na sala de alimentação especial da Contratada, pela Contratada. Lembrando que em caso de solicitação de dispensação de dietas de 2 em 2 horas, deverão ser cumpridos, conforme a prescrição dietética da Contratante. 26. Para a execução do objeto a Contratada será responsável por todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis ou não perecíveis), equipamentos, mobiliários, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças, material de limpeza e material descartável e quaisquer outros insumos, devem atender à perfeita execução do objeto contratado, todos de primeira qualidade e observadas as normas vigentes de vigilância sanitárias e pelo INMETRO, empregados na elaboração, transporte e disponibilização das dietas/refeições oferecidas, que garantam a segurança alimentar e a manutenção da temperatura do alimento, e devem ser aprovadas pelo fiscal de contrato, antes de sua utilização por meio da apresentação de amostras e fichas técnicas, como trata os padrões mínimos deste edital. Bem como deverá fornecer equipamentos e os insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (computadores, impressoras, etiquetadora entre outros). 27. Baseado na Resolução do CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018, o dimensionamento de pessoal para execução de atividades no ramo da alimentação e nutrição objetiva garantir o pleno funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição da FHCGV, que atualmente fornece em média 5000 refeições/dia, distribuídas em 6 refeições diárias padrão: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. 28. Manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados. 29. Estantes e bancadas devem ser de aço inoxidável, material durável, impermeável e lavável.
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência, CFH, NSP	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 23 / 51	

	30. Os equipamentos e utensílios para o funcionamento da cozinha, serão utilizados e zelados, com higienização diária com utilização de produtos específicos pela Contratada, e apresentar registros de sua execução. 31. A aquisição de equipamentos consumidores de energia elétrica pela Contratada deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética. 32. A Contratada deverá substituir, imediatamente, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela Contratante. 33. A critério da Contratante poderá ser solicitado o fornecimento de refeições em horários diferentes dos padrões estabelecidos, em situações de emergência. 34. A Contratada deverá realizar o controle de temperatura e registro de toda a cadeia de produção de refeições, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente e devem ficar acessíveis para a fiscalização da Contratante e à autoridade sanitária. 35. O quantitativo de empregados, equipamentos, moveis e/ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias, e em hipótese alguma poderão ser inferiores ao contratado neste instrumento. 36. Os produtos saneantes adquiridos e utilizados pela Contratada devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. 37. A Contratada deverá disponibilizar todo o aparato necessário para o manuseio e descarte correto do lixo orgânico produzido. 38. A Contratada deve cumprir com as ações de prevenção para o controle de pragas e vetores, e proporcionar ambiente favorável na aplicação dos procedimentos de controle. 39. Os alimentos/preparações destinados a teste de fonoaudiologia e preparo de exames fazem parte da oferta calórica diária, portanto não configuram preparação extra e não geram ônus extra. 40. O porcionamento das refeições será feito pela Contratada, obedecendo os critérios do serviço do tipo centralizado e a distribuição e entrega das
--	--

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	--	-----------------------------------	--

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	24 / 51	

	refeições em marmitas, onde será entregue pelos copeiros da Contratante, devendo ser por clínicas dentro do horário pré-estabelecido conforme o mapa de cada setor e conferido de todos os itens com o copeiro da clínica e/ou auxiliar administrativo. 41. Todas as substituições de alimentos e preparações que ocorrerem em tempo de montagem das dietas e cancelamentos, não geram ônus. 42. O planejamento de cardápio será proposto pela Contratada, acompanhado de todas as fichas técnicas de preparação e os cálculos nutricionais, inclusive a composição nutricional, e apresentado a Contratante. 43. Para garantir a humanização no atendimento nutricional a Contratada deverá no planejamento prevê a execução de cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, conforme padrão de atendimento, em datas especiais pré-estabelecidas pela Contratante, como aniversário da FHCGV, Páscoa, Círio, Natal, Ano Novo, Dia das Mães, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Festa Junina, Dia do Servidor Público, entre outras, sendo adaptado as restrições nutricionais e específicas de cada dieta, sem custos adicionais. 44. Os cardápios de alimentação festiva, afetiva, inclusiva e paliativa, serão planejados pela Contratante juntamente com o gastrólogo. 45. O planejamento dos cardápios prevê preparações ou alimentos diferenciados para padrões alimentares com influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais. 46. A Contratada deverá degustar amostras de todas as preparações produzidas, incorrendo em aprovação, e modificações quando necessário, a fim de garantir qualidade do sabor em adequação as necessidades das preparações solicitadas pela Contratante, evidenciado via formulário próprio. 47. As refeições deverão ser fornecidas imediatamente após seu preparo, obedecendo as Boas Práticas. 48. O quantitativo poderá variar em função da programação dos serviços da Contratante;
--	--

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência CFELH, NSP	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	25 / 51	

	49. O quantitativo e descritivo de refeições deverá ser informado diariamente pela Contratante, nos seguintes horários – às 10h, às 16h e às 22h, e as refeições deverão ser entregues pela Contratada conforme quadro deste instrumento. 50. As refeições fornecidas de forma inadequada deverão ser refeitas e repostas, em igual volume, imediatamente, sem caracterizar prejuízo ou custo ao serviço. 51. Distribuição das refeições – serão consideradas inadequadas aquelas que apresentarem ingredientes em desproporção com as especificações, sabor, odor e coloração não característicos, consistência inadequada ou aspecto desagradável ou a que não estiver de acordo com as solicitações do paciente. 52. O controle de acesso ao refeitório é de responsabilidade da Contratante. 53. As refeições de servidores e acompanhantes no refeitório deverão ser porcionadas em pratos de porcelana branca sobrepostos em bandejas plásticas laváveis e talheres todo em inox: faca, garfo e colher, ensacados individualmente com lenço descartável e vedado, em quantidade e estado de conservação adequados, sob aprovação da Contratante. 54. Os utensílios de mesa, em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, lavados manualmente ou à máquina. 55. Os utensílios deverão estar bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos, sem ranhuras e armazenados, após a lavagem e desinfecção, de forma ordenada e protegidos de sujidades e insetos. 56. O refeitório deverá dispor de sistema de controle por catraca eletrônica. 57. A distribuição das refeições no refeitório se dará pelo sistema de cafeteria fixa com porcionamento das preparações em balcão de distribuição linha quente e fria, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes. 58. Não é permitido guardar e/ou realizar o aproveitamento de sobras de alimentos preparados para qualquer finalidade, eliminando-os em até 60 minutos após o encerramento do horário de distribuição. 59. A Contratada deverá identificar o nome das preparações, informações
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência CFJH, NSP	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	26 / 51	

	nutricionais, principais ingredientes e presença de ingredientes alergênicos (leite e derivados e/ou glúten) de cada preparação. 60. O refeitório também é um espaço de lúdico e de desconpressão, e a Contratada deve promover sem ônus para Contratante, ações de arte, música, decoração com temáticas socioculturais nos dias de festividades. 61. O sistema de distribuição é centralizado, as refeições são preparadas, porcionadas e identificadas, e dever ser supervisionado por nutricionista. 62. Os acompanhantes receberão a refeição no mesmo local e horário da refeição dos pacientes, exceto os acompanhantes da UTI Neonatal, UTI Pediátrica, que recebem no refeitório, ou conforme a determinação da Contratante. 63. Os horários só poderão ser alterados a critério da Contratante. 64. Ao acompanhante da pediatria, UTI Neonatal, UTI Pediátrica e/ou menores de idade serão garantidas seis refeições. 65. Cumprir rigorosamente os prazos de execução dos serviços previamente estabelecidos. 66. Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho. 67. Garantir a confidencialidade dos dados e informações do paciente. 68. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante e em prazo determinado por ela, durante a vigência do contrato. 69. A Contratada deverá apresentar a Contratante parciais com o faturamento a cada 7 dias. 70. Executar o controle gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº 216, de 15/09/1994 – ANVISA. 71. Os utensílios necessários ao preparo do alimento serão de responsabilidade da Contratada em aquisição, manutenção e reposição para manter o quantitativo necessários as demandas do serviço e/ou sempre que solicitado pela Contratante. 72. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios
--	--

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 5671f569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	27 / 51	

	pertencentes à Contratante que forem inutilizados por quebra ou extravio, as especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da Contratante, e serão considerado patrimônio da Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato. 73. Poderão ser solicitados outros documentos no decorrer das atividades se assim for necessário, conforme deliberação da Contratante. 74. Apresentar à Contratante relatório técnico mensal das atividades realizadas (auditoria, prestação de serviços, análise microbiológica, treinamento de pessoal, manutenção, sanitização e outros que se fizerem necessários). 75. A Contratada deverá ser corresponsável pelos indicadores de desempenho do serviço, se adequando para o cumprimento das metas estabelecidas pela Contratante. 76. A padronização de refeições segue descrita ao final deste instrumento (apêndice), conforme perfil de comensais atendidos. 77. Disponibilizar sempre o laudo de capacidade técnica das empresas fornecedoras de insumos. 78. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos) anotando em planilhas diárias. 79. Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos e calibrados, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas astes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois do uso. 80. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios de acordo com o critério estabelecido pela RDC nº 216, de 15/09/1994 – ANVISA 81. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO nos recintos que se façam necessários. 82. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis
--	---

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a46a-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	28 / 51	

	e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, durante a aquisição e estoque pela Contratada. 83. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição. 84. Utilizar água potável e filtrada para diluição de sucos, conforme a RDC nº 216, de 15/09/1994 – ANVISA. 85. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Contratante, a cargo da Contratada e sem ônus adicionais. 86. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições para a distribuição em enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal de contrato da Contratante. 87. Assegurar as reservas de refeições solicitadas com antecedência pela Contratante para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia 88. A Contratada deverá dispor de uma seladora para cada unidade produtora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês. 89. Dispor de balcão quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições. 90. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (sala de alimentação especial, copa, refeitório), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100 - 250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde. 91. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02 pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus. 92. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70% ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde. 93. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações,
--	--

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 5671f569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	29 / 51	

	equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços, cumprindo cronograma de higienização elaborado pela Contratada e aprovado pela Contratante, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela Contratante. 94. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, e disponibilizar a listagem dos mesmos à Contratante. 95. Instalar filtro com água gelada e copos descartáveis de 180 mL de boa qualidade para atendimento no refeitório. 96. Fornecer todo o material de escritório necessário para o planejamento do setor, sem ônus para a Contratante. 97. Fornecer todo o material de higiene pessoal e limpeza necessário para o planejamento do setor, sem ônus para a Contratante. 98. Os funcionários da Contratada, incluindo os nutricionistas, deverão cumprir escalas de revezamento de modo a atender sábados, domingos e feriados. 99. O transporte das grandes refeições (almoço e jantar) para CHML e Serviço de Ambulatório Médico deverá ser de responsabilidade da Contratada, sem atrasos nos horários preestabelecidos. - o acondicionamento das preparações para o transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão da qualidade e higiene alimentar; - os meios de transporte de alimento devem garantir a integridade e a qualidade mantidas em recipientes hermeticamente fechados, a fim de manter a temperatura e impedir a contaminação e deterioração dos produtos; - é proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los; - não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais; - a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;
--	--

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência CFELH, NSP	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 30 / 51	

	- no transporte de alimento deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, os dizeres: Transporte de Alimentos; - os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com legislação vigente; - os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transporte; - quando a natureza do alimento assim o exigir dever colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação. - os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (corda, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmo serem desinfectados juntamente com o veículo de transporte; - a carga e/ou a descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar. - nenhum alimento dever ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes aberto; - os utensílios utilizados para alimentos refrigerados não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, a temperatura adequada para o mesmo. - os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, devidamente embalados e bem-acondicionados. - os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados. 100. Responsabilizar-se por entrega mensal dos relatórios, com indicadores quali-quantitativos (desenvolvidos pela Contratada e/ou determinados pela Contratante) até o dia 5 de cada mês. 101. Participar de reuniões mensais e/ou quando da convocação junto a Contratante com vistas aos indicadores quali-quantitativos. 102. Prestar todos os esclarecimentos e no prazo que foram solicitados pela Contratante durante a vigência da garantia.
--	---

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência, C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	---	-----------------------------------	--

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 31 / 51	

	103. Fornecer uniforme, de acordo com a função, no mínimo 3 jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para cabeça, jalecos, calças, vestidos, camisas, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação, e deverá estar sempre em bom estado, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas, e repor sempre que for necessário ou solicitado pela Contratante. 104. Realizar TRIMESTRALMENTE pesquisa de satisfação com todos os comensais, e os resultados deverão ser copilados e entregues a Contratante em gráficos para ciência e providências cabíveis, caso apresentem resultados insatisfatórios. 105. Entregar mensalmente à Contratante através de planilhas, os quantitativos diários e mensais de refeições fornecidas. 106. Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Contratante. 107. Em toda e qualquer preparação ocorrida, independentemente de dia e horário, a Contratada compromete-se a manter o mesmo rigor higiênico, bacteriológico. 108. Do recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros ser observada pela Contratada: as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores; a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte; a higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador; a integridade e a higiene da embalagem; a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado; a temperatura adequada a cada gênero recebido. 109. Durante todo o período de distribuição das refeições destinadas a servidores e pacientes deverá haver o acompanhamento, supervisão técnica e número suficiente de empregados para assegurar o porcionamento, reposição de alimentos e utensílios, de forma a garantir o fluxo no refeitório, evitando ou minimizando atrasos e filas por lentidão na distribuição ou interrupções do serviço, mantendo a presteza e
--	--

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 32 / 51	

	eficiência de atendimento. 110. A Contratada deverá fornecer todos os equipamentos, materiais ou utensílios (inclusive garrafas térmicas e bandejas) deverão ser higienizados diariamente, após o uso e, semanalmente, com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, além de garantir separação de uso por preparação. O enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo. 111. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação. 112. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado de água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos. 113. Identificar e corrigir vazamentos presentes nas áreas do serviço de alimentação. 114. Adquirir e utilizar materiais de limpeza biodegradáveis sempre que possível. 115. Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das preparações diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo. 116. Planejar cardápios com opção de dietas obstipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas para quando necessário, sem ônus a contratante. 117. Utilizar o cardápio da dieta Geral/Livre como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma. 118. Pacientes com doenças hepáticas, alergia a proteína do leite de vaca, restrição de lactose e vegetarianos/veganos, prover substitutos de produtos lácteos por produtos de origem vegetal e a oferta de pratos com proteína vegetal (soja, grão de bico e lentilha). 119. Mães com restrição de lactose ou proteína do leite de vaca,
--	--

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência, C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	33 / 51	

	prover substituições de produtos lácteos e de origem animal por correspondente à base soja. 120. Contratada deverá fornecer dieta especial individualizada, conforme prescrição dietética. 121. Serão considerados esquemas de dietas tanto os esquemas padronizados quanto os calculados individualmente para cada paciente. 122. A Contratada não poderá utilizar, no preparo de refeições, temperos industrializados. 123. Os iogurtes fornecidos pela Contratada deverão ser industrializados e não poderão ser bebidas lácteas, e do tipo natural, com adição de frutas no serviço, quando prescrito. 124. Nas preparações cozidas/ ensopadas, feijoadas ou tortas deverão ser servidas 250 g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado. 125. Quando o cardápio de sobremesa for doce, a Contratada deverá fornecer uma opção de fruta. 126. O acondicionamento para transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão de qualidade e higiene alimentar, utilizando caixas isotérmicas de polipropileno (<i>HOTBOXES</i>), hermeticamente fechadas, perfeitamente higienizadas e suficientes em quantidade. Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não estarão contidas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas. 127. Observar as tabelas e descrições em anexo.
--	--

Belém (PA), 19 de março de 2025.

TALITA ARIANE AMARO LOBATO

Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética e matrícula 5955174

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. DO SR.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	34 / 51	

Apêndice - **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

Estimativa do quantitativo médio de refeições	
Refeições/ano	1.447.686
Refeições/mês	121.235
Refeições/dia	4.041
Desjejum/dia	792
Lanche da Manhã/dia	385
Almoço/dia	1057
Lanche da Tarde/dia	387
Jantar/dia	815
Ceia/dia	388
Transportada/dia	42
STRS/dia	153

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE REFEIÇÃO PRODUZIDA AO DIA						
REFEIÇÃO	DESJEJUM	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	CEIA
Dieta Livre – Pacientes	85	85	85	85	85	85
Dieta Livre Marmita – Acompanhante e Servidores	170	21	255	21	191	21
Dieta Livre Refeitório – Acompanhante e Servidores	255	Não existe esse serviço	425	Não existe esse serviço	255	Não existe esse serviço
Dieta Branda	175	175	178	175	175	175
Dieta Pastosa	64	64	68	64	64	64
Dieta Semilíquida	17	17	17	17	17	17
Dieta Líquida	6	4	6	6	6	6
Dieta Semilíquida	2	2	4	2	2	2

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência, C.F.L.H. DO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	---	-----------------------------------	--

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	35 / 51	

Pediátrica						
Dieta Líquida						
Pediátrica	2	1	2	1	2	2
Dieta Branda						
Pediátrica	11	11	13	11	13	v
Dieta Pastosa						
Pediátrica	3	3	3	3	3	3
Dieta Líquidos Claros	2	1	2	2	2	2
Dieta Transportada	Não existe esse serviço	Não existe esse serviço	42	Não existe esse serviço	Não existe esse serviço	Não existe esse serviço
Lanche Diferenciado	51	51	Não existe esse serviço	51	Não existe esse serviço	Não existe esse serviço

Os equipamentos e mobiliários mínimos para a execução do serviço:

Insumo	Quantitativo
Fogão industrial	06 (1 de 4 bocas, 1 de 4 bocas com forno e 4 de 6 bocas)
Forno combinado	01
Chapas e grelhas	03
Balcão térmico quente e frio	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
Filtro de água	05
Microondas	01
Moedor de carne (220 v)	01
Processador de legumes (600 W – Bivolt)	01
Descascador de batata (365 W – 220 v)	
Freezer (para polpa de frutas) em inox (127 v)	02

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	36 / 51	

Geladeira em inox	03
Liquidificador industrial (1100 W-127 v) e doméstico	06
Cortador de legumes	01
Fogão doméstico (sala de alimentação especial)	01
Etiquetadora	01
Impressora zebra	01
Impressora	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
Balança eletrônica (127 v)	01
Refresqueira	01
Exaustor	02
Jogos de mesas e cadeiras para o refeitório	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
Catracas eletrônicas	02
Cafeteira	01
Bebedouro	02
Seladora	03
Passthrough quente e frio	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
Batedeira (800 W - 127 v)	02
Buffet ilha para servir (Self Service)	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
Carrinhos Térmicos	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições e determinação da Contratante ao início do contrato
Estantes em inox	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
Bancadas em inox	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência CFJH, NSP	18/01/2024	18/01/2026

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	37 / 51	

Armários em inox	Tamanho e quantidade suficiente de acordo com os itens que compõe as refeições
------------------	--

Dimensionamento de pessoal mínimo

Função	Quantitativo
Nutricionista RT	01
Nutricionista	07 (2 noturno e 5 diurno)
Técnico em Nutrição	02
Gastólogo/ Chefe de cozinha	02
Cozinheiro	08
Ajudante de cozinha	16
Auxiliar de produção/ cozinha	21
Auxiliar de produção/ sala alimentação especial	04
Auxiliar de serviços gerais	12
Auxiliar administrativo	06
Açougueiro	04
Estoquista	02
Total	85

Horário da distribuição das refeições*

Refeição	Horário
Desjejum pacientes e acompanhantes	5:00
Desjejum servidores	5:15
Lanche da manhã	9:00
Almoço paciente e acompanhantes	11:00
Almoço servidores e acompanhantes	12:00
Lanche da tarde	15:00
Jantar pediatria e acompanhantes pediatria	17:00
Jantar pacientes e acompanhantes	18:00
Jantar servidores e acompanhantes	19:00
Ceia	21:00

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	38 / 51	

*Sujeito a alterações conforme a demanda da Contratante

Refeição	Horário limite de inclusão de pacientes*
Desjejum	Até às 8 h
Lanche da manhã	Até às 10 h
Almoço	Até às 13 h (marmita) e 13 às 14 h (sopa)
Lanche da tarde	Até às 16:30 h
Jantar	Até às 19:30
Ceia	Até às 21:30

*Sujeito a alterações conforme a demanda da Contratante

Turno Hemodiálise Ambulatorial	Horário*
1º Turno	6:00
2º Turno	11:00
3º Turno	16:00

*Sujeito a alterações conforme a demanda da Contratante

Padrão de Dietas Hospitalar

Gramagens*

DENOMINAÇÃO	TIPO	PER CAPITA
Carne bovina	Alcatra	250 g
	Contra filé	250 g
	Coxão mole	250 g
	Patinho	250 g
	Lagarto	250 g
	Carne picada de 1ª qualidade	180 g
Frango	Peito sem osso	250 g
	Coxa e sobrecoxa com osso	350 g
	Coxa e sobrecoxa sem osso	250 g
Peru	Cortes em Fatia	200g
Peixe	Filé de pescada branca, amarela, dourada	250 g
Camarão fresco graúdo s/ cascas e s/cabeça	Inteiro	200 g

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência CFELH, NOSP	18/01/2024	18/01/2026

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	39 / 51	

Camarão seco graúdo s/ cascas e s cabeça	Inteiro	200 g
Ovo de galinha	Inteiro	100 g
Farinha	Pirão, farofa e farinha torrada	40 g
Macarrão	Spaguetti parafuso ou talharim	120 g
Batata / Macaxeira (Tubérculos)	Purês, fritas ou assadas	120 g
Arroz	Longo tipo 1 (não parbolizado)	120 g
Feijão	Mulatinho, preto, carioca e jalo	100 g
Molhos/Temperados/Saladas	Todos	Livres
Folhosos Crús	-	100 g
Folhosos Cozidos	-	100 g
Bebidas	-	300 ou 180 mL
Pão	-	50 g
Bolacha	-	35 g
Manteiga	-	10 g
Frutas e sobremesas	-	De 100 a 200 g
Saladas	-	100 g
Proteína	Com osso	350 g
	Sem osso	200 g
Sopa	Acompanhamento	100 a 200 mL
	Preparação única	500 mL
Açaí	Pasteurizado	180 a 300 mL

*Alimento pronto.

Padrão de porcionamento

- Salada: com no mínimo 03 (três) componentes e variadas sem repetições frequentes;

Obs¹: salada crua dever ser servida em recipiente descartável à parte;

Obs²: com sachê de Azeite de oliva virgem ou extravirgem (não usar óleo composto), sachê de vinagre ou limão e/ou especiarias, sachê de sal.

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	40 / 51	

- Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha, de frango, filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura;
- Guarnição: 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos, em forma de purê, suflê, soubise, à doré, cozidos, à mineira, etc;
- Acompanhamentos: arroz (agulha do tipo 1 não parboilizado e arroz integral), feijão (jalo,caupi, manteiguinha, colônia, preto, marrom, cavalo);
- Farinha ou Farofa para acompanhantes e servidores: Diariamente deverá ser servida farinha ou farofa, com oferta variada que deverá ser ensacada individualmente para funcionários e acompanhantes e para paciente à critério da Contratante.
- Obs: Para a farofa, a farinha não deverá conter corantes.
- Sobremesas: 4 (quatro) vezes por semana deverão ser servidas frutas da época (variadas e sem repetições semanais), e 3 (três) vezes por semana deverão ser servidas sobremesa elaboradas (pudins, manjares, mousses, salada de frutas com creme de leite, arroz doce, etc); em alternância;
- Bebidas: suco natural, de polpa de sabores variados, em alternância, diariamente, em copos de 180 ML com tampa.

Obs¹: Nas refeições deve ser disponibilizado cafezinho no refeitório acompanhado de açúcar e adoçante dietético em sachês.

Obs²: Se o paciente desejar poderá substituir o almoço ou jantar por sopa ou canja (conforme o padrão da dieta semilíquida).

Obs³: Atenção com as dietas hipossódicas, obedecendo à restrição de sódio necessária;

Padrão de Oferta calórica da alimentação convencional		
Padrão de Dieta	Calorias/dia	Faixa de oferta
Geral	2300 kcal/dia	1500 a 2500 kcal/dia
Modificada	2300 kcal/dia	1500 a 2500 kcal/dia

DIETAS ESPECIAIS PARA PREPARO DE EXAMES E MEDICAMENTOS

A contratada deverá fornecer de acordo com a solicitação do nutricionista contratante, alimentos para preparo e realização de exames (como suco de laranja ou água de coco para preparo de exames e administração de medicamentos, ou conforme a solicitação da Contratante).

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. N.S.P.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 5671f569-c74f-4d34-a4ea-81ccc662fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	41 / 51	

Refeição	Itens
Desjejum (servidores e acompanhantes)	3 (café com leite, pão com manteiga e fruta)
Almoço e Jantar (servidores e acompanhantes – refeitório)	8 (guarnição e/ou salada, arroz, feijão, proteína, farofa/farinha, sobremesa, suco)
Almoço e Jantar (acompanhantes)	6 (guarnição, arroz, feijão, farofa/farinha, proteína, sobremesa)
Desjejum (pacientes)	3 (café com leite, pão com manteiga e fruta)
Lanche da manhã (pacientes e acompanhantes de menores de idade)	1 a 2 itens
Almoço e Jantar (pacientes)	5 (guarnição, arroz, feijão, proteína, sobremesa)
Lanche da tarde (pacientes e acompanhantes de menores de idade)	1 a 2 itens
Ceia (pacientes e acompanhantes de menores de idade)	1 a 2 itens
Lanche Diferenciado/Reforçado*	5 itens (café com leite ou suco de frutas; vitamina de frutas ou mingau ou iogurte natural ou outra sobremesa; pão, com manteiga ou geleia e queijo ou ovo ou carne ou peito de frango; fruta; torrada ou bolacha)

* Fica facultada outras composições de lanches diferenciado/reforçados, quando prescrita pela Contratante

Padrão de Qualidade de Utensílios*	
Botijão térmico	Botijão térmico, de cor azul, deverá conservar quente e frio, possuir pés retráteis, alças, com torneira.
Garrafa térmica	Garrafa térmica, material externo em polipropileno, sistema de acionamento com pressão, ampola de vidro. Cor preta.

*em quantidades adequadas para atendimento serviços prestados a Contratante

Padrão mínimo de incidência para os principais itens do cardápio	
Guarnição (hortaliças variadas e outros)	60

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	42 / 51	

Complemento (farinha/farofa)	30/30
Sobremesa (frutas)	40
Sobremesa (doces)	20
Carne bovina	20
Carne de ave	24
Filé de peixe	16
Vísceras (fígado)	2
Proteína texturizada de soja	8
Sopa	30
Arroz	60
Feijão	30
Macarrão	10
Salada (crua/ mista/cozida)	20/20/20

Padrão mínimo de dietas*	
Alimentos e Preparações	Porção
Dieta Geral/ Livre	
Desjejum	
Café em infusão com leite integral OU com leite desnatado/sem lactose/ de soja; chá de ervas (doce, cidreira, camomila, capim santo) em infusão; achocolatado; leite integral/desnatado/ sem lactose/ soja; iogurte natural, mingau (arroz, milho, fubá de milho, maisena, tapioca e farinha láctea).	180 a 300 mL
Açúcar	Sachê 5 g
OU adoçante artificial (sucralose ou stevia)	Sachê 0,6 g
Pão francês	50 g
OU pão de chá/ pão de hambúrguer/pão integral/ pão sem glúten/ pão sem lactose/ pão de leite; panetone; rosca natalina; tapioca; biscoito doce; biscoito de água e sal; biscoito água; biscoito integral; biscoito sem glúten; torrada salgada/ torrada integral	35 a 50 g
Manteiga com/sem sal/sem lactose	10 g

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	43 / 51	

Ou geleia natural ou sem adoçante; creme vegetal com/ sem sal; margarina vegana	10 g
Banana (prata, maçã, d'água) OU maçã; tangerina; laranja; mamão (com casca e sem semente); melão (sem semente); melancia (sem semente); manga (sem casca e cortada)	100 a 200 g
Almoço/ Jantar	
Salada crua (no mínimo 3 tipos de vegetais) OU salada na chapa (no mínimo 3 tipos de vegetais); salada cozida (no mínimo 3 tipos de vegetais); massas; pirão; purês; suflês; tortas	100 g
Azeite de oliva virgem ou extravirgem OU Vinagre	Sachê 4 a 7 mL
Farofa/ farinha	40 g
Arroz tipo 1 OU arroz integral; macarrão	120 g
Carne vermelha OU frango sem osso ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura;	S/ osso 200g C/ osso 350g
Feijão tipo 1 (cavalo, Jalo, rajado, colônia e preto) OU sopa (carne bovina - 20%); canja (ave - 20%).	100 mL
Sobremesa: Frutas: maçã ou mamão ou banana (prata, maçã, d'água) ou abacate ou goiaba ou abacaxi ou tangerina ou laranja, pêra ou manga ou melão com casca e sem semente ou melancia com casca e sem semente ou manga sem casca e cortada. OU Salada de frutas; Creme de frutas; Açaí Pasteurizado; Doces industrializados; doces caseiros; tortas doces; pudins; doces folhados; gelatina. *Servir creme de leite ou cremes brancos (doce de leite, goiabada, salada de fruta)	100g a 200g OU mL
Suco natural, de polpa, de sabores variados	180 mL
Lanches e Ceia	

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	45 / 51	

Manteiga com/sem sal/sem lactose Ou geleia natural ou sem adoçante; creme vegetal com/ sem sal; margarina vegana	10 g
Banana (prata, maçã, d'água) OU maçã; tangerina; laranja; mamão (com casca e sem semente); melão (sem semente); melancia (sem semente); manga (sem casca e cortada)	100 a 200 g
Almoço e Jantar	
Salada cozida (no mínimo 3 tipos de vegetais) OU salada na abrandada (no mínimo 3 tipos de vegetais); massas; pirão; purês; suflês; tortas	100 g
Azeite de oliva virgem ou extravirgem OU Vinagre	Sachê 4 a 7 mL
Farofa/ farinha	40 g
Arroz tipo 1 OU arroz integral; macarrão	120 g
Carne vermelha OU frango sem osso ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura; OU frango, sem osso desfiado, ou filé de peixe desfiado, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura	S/ osso 200g C/ osso 350g
Feijão tipo 1 (cavalo, Jalo, rajado, colônia e preto) OU sopa (carne bovina - 20%); canja (ave - 20%).	100 mL
Sobremesa: Frutas: maçã ou mamão ou banana (prata, maçã, d'água) ou abacate ou goiaba ou abacaxi ou tangerina ou laranja, pêra ou manga ou melão com casca e sem semente ou melancia com casca e sem semente ou manga sem casca e cortada. OU Salada de frutas; Creme de frutas; Açaí Pasteurizado; Doces industrializados; doces caseiros; tortas doces; pudins; doces folhados; gelatina. *Servir creme de leite ou cremes brancos (doce de leite, goiabada, salada de fruta)	100g a 200g OU mL
Suco natural, de polpa, de sabores variados	180 mL
Lanches ou ceia	
Café com leite - Café em infusão (pó 8%), com leite (integral a 20% ou desnatado a	180 a 300 mL

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. N.S.P.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	46 / 51	

(25%) ou Chá de ervas em infusão (10%) Leite integral ou Leite desnatado ou Leite de soja Leite sem lactose Leite com café logurte natural ou desnatado logurte de frutas integral ou desnatado logurte a base de soja	
Mingau de farinhas variadas de acordo com as normas do <i>Codex Alimentarius</i>, preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite de soja ou leite sem lactose com açúcar ou adoçante artificial; Vitamina de frutas preparada com leite integral ou leite desnatado ou leite de soja ou leite sem lactose com ou sem farinhas variadas Arroz doce preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite de soja ou leite sem lactose Mingau de milho branco ou canjica preparada com leite integral ou leite desnatado ou leite de soja ou leite sem lactose ou Maçã ou mamão ou banana (prata, maçã, d'água) ou abacate ou goiaba ou abacaxi ou tangerina ou laranja ou lima ou pera ou manga sem casca ou Salada de frutas ou Creme de frutas ou Suco natural de polpa de frutas	
Pão de chá; pão francês pão hamburguer; de forma; pão sem glúten; pão sem lactose; pão de leite OU Tapioca; Biscoito doce ou de água/ e sal, ou Torrada salgada ou integral; Cuscuz; Bolos variados;	30 a 50 g
Manteiga com/sem sal/sem lactose Ou geleia natural ou sem adoçante; creme vegetal com/ sem sal; margarina vegana	10g
Líquida Completa	
Leite, chá, café, chocolate, sucos de frutas, caldo de vegetais coado	
Líquida Restrita ou Líquidos Claros	

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ					
	FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 47 / 51		

Água de coco e chá com açúcar; Sucos de frutas (maçã e caju) coados; Caldo de legumes coados.	
Dieta Modificada Pediátrica	
Desjejum	
Café em infusão, com leite (integral ou desnatado ou sem lactose); Chá de ervas em infusão; Leite integral; leite desnatado; leite em pó integral; leite em pó desnatado; leite com achocolatado; leite zero lactose; Mingaus de farinhas variadas de acordo com as normas do <i>Codex Alimentarius</i>, preparado com leite integral; desnatado ou leite sem lactose; Vitamina de frutas preparada com leite integral ou leite desnatado ou leite sem lactose ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou leite em pó sem lactose, com ou sem farinhas variadas; Iogurte natural ou iogurte natural desnatado ou iogurte de frutas integral ou iogurte de frutas desnatado; Suco natural de frutas ou polpa de frutas; Açúcar Pão francês ou integral ou pão de forma ou pão de forma integral; Biscoito doce ou biscoito de água e sal ou biscoito água ou biscoito integral OU Torrada salgada ou torrada integral Maçã ou banana (prata ou maçã ou d'água) ou tangerina ou laranja (ou lima) OU Mamão com casca e sem semente ou Melão com casca e sem semente OU Melancia com casca e sem semente	Conforme solicitação Nutricionista
Almoço e Jantar	

Elabora por: AS JUR	Aprovado por: Presidência, C.F.L.H. NO SR.	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
------------------------	---	-----------------------------------	--

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ec6692fa21b

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPARIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	48 / 51	

Salada cozida com no mínimo 3 ingredientes (hortaliças e vegetais) Sopa de vegetais com ou sem leguminosa, com ou sem massa, com ou sem cereal, com carne bovina ou de ave – (Canja). CARNE BOVINA OU peixe, aves ou vísceras Guarnição: purês Arroz tipo 1 ou arroz integral (arroz para dietas normal, branda, pastosa, semilíquida). Sobremesa: Frutas: maçã ou mamão ou banana (prata ou maçã ou d’água) ou abacate ou goiaba ou abacaxi ou tangerina ou laranja (lima) ou pera ou manga. Melão com casca e semente Melancia com casca e semente Salada de frutas Creme de frutas Doces industrializados, doces caseiros, tortas doces, pudins, doces folhados, gelatina. Feijão (jalo, preto ou carioquinha) com carne bovina sem gordura, legumes (jerimum e/ou couve e/ou beterraba e/ou cenoura)*	Conforme solicitação Nutricionista
Lanches e Ceia	
Mingaus de farinhas variadas de acordo com as normas do <i>Codex Alimentarius</i>, preparado com leite integral ou leite desnatado ou leite sem lactose ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou leite em pó sem lactose com ou sem açúcar; Vitamina de frutas preparada com leite integral ou leite desnatado ou leite sem lactose ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou leite em pó sem lactose, com ou sem farinhas variadas Iogurte natural ou iogurte natural desnatado ou iogurte de frutas integral ou iogurte de frutas desnatado. Leite integral ou leite desnatado ou leite em pó integral à 12,5% ou leite em pó desnatado à 20% ou leite com achocolatado (8%) leite reduzido zero lactose ou leite com café ou iogurte natural ou iogurte natural desnatado ou iogurte de frutas integral ou iogurte de frutas desnatado ou iogurte dietético ou iogurte light ou iogurte a base de soja Arroz doce preparado com leite integral ou com leite desnatado ou leite sem	Conforme solicitação Nutricionista

Elabora por:	Aprovado por:	Data de Elaboração:	Data da Próxima Revisão:
AS JUR	Presidência C.F.L.H. N.S.P.	18/01/2024	18/01/2026
Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81ccc692fa21b			

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA					
	ASSESSORIA JURÍDICA					
	Formulário					
	Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código: PRES.ASJUR-FO.007	Emissão: 18/01/2024	Última Revisão:	Versão: 01	Página: 49 / 51	

lactose ou com leite em pó integral ou com leite desnatado ou com leite sem lactose; Mingau de milho branco ou canjica preparada com leite integral ou com leite desnatado ou leite sem lactose ou com leite em pó integral ou com leite em pó desnatado ou com leite sem lactose; Maçã ou mamão ou banana (prata ou maçã ou d'água) ou abacate ou goiaba ou abacaxi ou tangerina ou laranja (ou lima) ou pera ou manga Salada de frutas ou Creme de frutas com ou sem leite ou Suco natural de ou polpa de frutas Biscoito doce ou biscoito de água e sal ou biscoito água ou biscoito integral ou Torrada salgada ou torrada integral ou Cuscuz com ou sem sal ou Bolos variados ou Tapioca com manteiga. Pão francês OU integral ou pão de forma ou pão de forma integral ou pão especial Manteiga com ou sem sal ou Geleia comum ou dietética (industrializada - sabores variados)	
MODIFICAÇÃO DE NUTRIENTES	
Hipossódica	
Preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g).	
Hipoglicídica	
Composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico, restrição de açúcar, e um maior teor de fibras. Utilizar adoçante em pó em sachê em substituição ao açúcar	
Laxativa	
Deverá ser rica em fibras. Quando solicitado, a contratada deverá fornecer coquetéis laxativos.	
Obstipante	
Deverá ser pobre em fibras insolúveis.	
Isenta de Glúten	
Isenta de alimentos que contêm glúten em todas as refeições servidas ao paciente	
Isenta de Lactose	

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA ASSESSORIA JURÍDICA Formulário Termo de Referência de Serviços sem Mão-de-Obra e Prorrogação					
	Código:	Emissão:	Última Revisão:	Versão:	Página:	
	PRES.ASJUR-FO.007	18/01/2024		01	50 / 51	

Utilizar leite de soja ou leite sem lactose
Hipolípídica
Baixo teor de gorduras
Restrição de Potássio ou Hipocalêmica
Composta de alimentos com baixo teor potássio
Hipercalóricas
Deverá ofertar alimentos com alta densidade calórica, acrescentados de lanches duplos, oferta de arroz e macarrão, adicional de ovo ou de oferta da opção proteica
Hiperproteicas
Acrescentar no almoço e jantar omelete ou ovo mexido ou ovo cozido ou porção adicional de carne ou ave ou peixe

*Seguirá padrão de Manual de Padrão Dietas Hospitalares institucional

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos, para todos os fins, que a empresa _____
teve conhecimento pleno das condições, peculiaridades, requisitos técnicos e locais de execução dos
serviços, objeto da presente contratação de prestação de Serviços contínuos de Alimentação e Nutrição
Hospitalar, em conformidade com as condições e especificações técnicas contidas no Termo de
Referência. Ficando familiarizada com a natureza e vulto dos serviços técnicos/especializados,
necessários ao perfeito desenvolvimento da execução dos serviços.

Belém-PA, _____ de _____ de 2025

Carimbo e Assinatura do licitante (ART)

Carimbo e Assinatura da Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética

Elabora por: ASUR	Aprovado por: Presidência - CELH - NDSB	Data de Elaboração: 18/01/2024	Data da Próxima Revisão: 18/01/2026
Id de autenticação:	7380522c-80a2-48a4-ac18-7c4c863ccfdb		

Identificador de autenticação: 567ff569-c74f-4d34-a4ea-81cc66927a21

Nº do Protocolo: 2025/2332069

Anexo/Sequencial: 58

Página61 de 79