



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Hospital Universitário Pedro Ernesto

TERMO DE REFERÊNCIA

I - DO OBJETO:

1.1 Termo de Referência (**TR**) para contratação **emergencial** de, empresa especializada em Prestação de serviço contínuo de produção, distribuição e transporte de refeições hospitalares, para pacientes adultos, adolescentes, pediátricos e acompanhantes dos pacientes. Refeições de dietas normais e especiais; de fórmulas infantis lácteas e não lácteas; com manipulação e distribuição de dietas enterais e suplementos e de leite humano cru e pasteurizado. Com **fornecimento de todos os insumos e de mão de obra residente e exclusiva** para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades que envolvem a execução do objeto.

1.2 Quando em situação de **obras parcial ou total nas dependências d a CONTRATANTE** ou por qualquer outro impeditivo de realizar este objeto (Prestação de Serviço), a CONTRATADA deverá realizar todo o serviço de produção em ambiente de sua responsabilidade, respeitando as condições higiênico-sanitárias vigentes. Deverá ainda realizar **o transporte em veículo adequado legalmente para atender a finalidade de entrega** de todas as refeições para a área da Divisão de Nutrição (Dinutri) garantindo **a continuidade** do Serviço de fornecimento de refeições.

1.3 A prestação de serviço deve estar em quantidade suficiente de insumos e de mão de obra para atender a demanda do HUPE obedecendo as normas da vigilância sanitária e das leis trabalhistas.

1.4 O prazo de execução será de 12 meses improrrogáveis, a contar a partir da assinatura do contrato e do início do serviço. O contrato poderá ser rescindido antes do término da vigência mediante a conclusão do processo de Licitação SEI-260007/004266/2024, que se encontra em andamento. Conformidade com o **§6º, do Art.75 Caput** da Lei de Licitações Nº **14.133/2021**, que disciplina o **inc. VIII** do referido artigo.

1.5 O serviço deve assegurar alimentação balanceada nutricionalmente e processada em adequadas condições higiênico-sanitárias;

1.6 O atendimento abrange pacientes internados ou em procedimentos ambulatoriais; acompanhantes de pacientes legalizados (**Lei 3411 de 29/05/2000**).

1.7 Desta forma fornecendo todos os insumos e a **mão de obra residente, exclusiva**, específica e alocada nas dependências da **CONTRATANTE** para atender ao objeto no Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE).

1.8 Estarão à disposição da CONTRATADA para a execução do serviço nas dependências da CONTRATANTE as instalações e os equipamentos existentes.

LOTE 01					
Item	ID	Descrição - Serviço	Unidade	Quantidade mensal	Critério de julgamento

Item 1.1		Prestação de serviço contínuo de produção, distribuição e transporte de refeições hospitalares, para pacientes adultos, adolescentes, pediatria e acompanhantes dos pacientes. Refeições de dietas normais e especiais; de fórmulas infantis lácteas e não lácteas; com manipulação e distribuição de dietas enterais e suplementos e leite humano cru e pasteurizado. Com fornecimento de todos os insumos. Detalhamento do Serviço consta no Termo de Referência (TR) e seus anexos	01	76.000	Menor preço UNITÁRIO
Item 1.2		Fornecimento de mão de obra residente e exclusiva e de todos os insumos, para a execução de toda a operacionalização do serviço de produção, distribuição e transporte de refeições hospitalares para pacientes adultos, adolescentes, pediátricos e de acompanhantes dos pacientes. Refeições de dietas normais e especiais; de fórmulas infantis lácteas e não lácteas; manipulação e distribuição de dietas enterais e suplementos e de leite humano cru e pasteurizado. Com detalhamento do Serviço no TR e seus anexos	Serviço	01	Menor preço UNITÁRIO

II – DA JUSTIFICATIVA:

2.1 A contratação deste Serviço, se faz necessária por ser essencial e de natureza contínua e sua descontinuidade inviabiliza a execução de todas as atividades assistenciais, pois tem a meta de atender à pacientes adultos, adolescentes e pediátricos internados no HUPE e pacientes ambulatoriais e de Hospital dia com o fornecimento de alimentação e nutrição. Contempla a produção, distribuição e transporte de: fórmulas infantis; refeições diárias (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia) e noturnas; fornecimento de água aos internados; lanches autorizados nos procedimentos médicos para benefício do paciente e atendimento à acompanhantes de pacientes.

2.2 Além disso, considera as demandas da Divisão de Nutrição (DiNutri) na assistência nutricional aos pacientes, sendo de extrema importância, pois a alimentação e a nutrição são fatores coadjuvantes na evolução clínica satisfatória dos pacientes, auxiliando na recuperação do seu estado nutricional e cura o que refletem na diminuição do tempo de permanência de internação, a morbidade e a mortalidade hospitalar.

2.3 A prestação do serviço engloba o fornecimento de todos os insumos e de **mão de obra residente exclusiva**. O quadro de recursos humanos da Unidade demandante, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), não constam os perfis dos trabalhadores necessários à execução deste serviço nas dependências do HUPE.

2.4 O Serviço envolve o Setor de produção de refeições, o Banco de Leite Humano, o Lactário, e o Suporte Nutricional Enteral e Suplementos, com fornecimento de todos os insumos e de mão de obra exclusiva.

2.5 O HUPE é um complexo hospitalar de grande porte com níveis de atendimento de média a alta complexidade. Ele oferece uma média de 450 leitos de internação, com atividade mensal de: 1.536 internações; 2.000 cirurgias diversas; 1.000 procedimentos médicos ambulatoriais; 1.000 exames complementares e 10.000 exames radiológicos entre outros.

2.6 A contratação de terceirização dos serviços de refeição, vem se tornando uma tendência na área

hospitalar, pois pode ser constatada em diversas administrações hospitalares tanto no Setor Público quanto no Privado.

2.7 A metodologia usada para estimar as quantidades de refeições, a ser contratada, foi embasada nos relatórios mensais de dietas retirados do Sistema de Prescrição Online da DINUTRI e do Sistema SoulMV do HUPE. O número de leitos usado foi de 450. Para a estimativa da mão de obra foram usadas as escalas mensais, pois refletem as reais necessidades e especificidades das diversas áreas e setores do HUPE a serem atendidos pela prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição.

2.8 A providência desta contratação é cabível e adequada porque a atual empresa prestadora deste serviço continuado no HUPE, mostrou **negativa SEI-260007/003276/2024** no interesse de prorrogar sua contratação, sendo detectado um **risco iminente na paralisação** da prestação deste serviço aos pacientes, o que causaria prejuízo ao público usuário do HUPE e à Administração Pública.

2.9 Contratação emergencial para dar continuidade ao serviço essencial e contínuo, em aguardo também a conclusão do processo de Licitação SEI-260007/004266/2024 que e encontra em fase de preparação inicial.

2.10 A sua essencialidade visa atender a necessidade pública de forma permanente e contínua para assegurar a integridade do funcionamento do HUPE na assistência de saúde pública.

III – OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

3.1 O Objeto consiste na contratação de empresa especializada na **Prestação de Serviço Contínuo de produção, distribuição e transporte de refeição hospitalar com fornecimento de todos os insumos e de mão de obra residente e exclusiva** para execução de todo o processamento do objeto nas dependências d a **CONTRATANTE**, compreendendo todas as etapas de aquisição, recepção, armazenamento, prepreparo, preparo e distribuição de refeição, fórmulas infantis lácteas e nao lácteas e de adultos para assistência aos pacientes do HUPE.

3.2 Abaixo o levantamento das refeições, lanches e fórmulas infantis do HUPE de janeiro a dezembro de 2023.

Mês	HUPE Refeições e lanches (unidade)	HUPE Fórmulas Infantis (Litro)
Janeiro	69.583	335
Fevereiro	65.141	373
Março	77.129	346
Abril	75.057	359
Maio	80.223	481
Junho	76.103	473
Julho	80.369	483
Agosto	82.621	473
Setembro	77.807	288
Outubro	80.635	419
Novembro	75.343	422
Dezembro	70.967	423
Total Anual	910.978	4.875
Média Mensal	76.000	406

Fonte: faturas referentes aos meses de janeiro 2023 a dezembro de 2023.

3.4 Consumo estimado para 12 meses:

Refeições e lanches prontos	910.978 unidades
Fórmulas infantis	4.875 litros

3.5 Consumo estimado diário

Refeições e lanches prontos	2.450 unidades
Fórmulas infantis	13 litros

3.6 Quadro estimado de mão de obra (Posto dia)

DIMENSIONAMENTO ESTIMADO DE PESSOAL		
Categoria Profissional	CBO	Total a contratar
Nutricionista	2237-10	11
Técnico de Nutrição	3252-10	14
Assistente Administrativo	4110-05	03
Almoxarife	4141-05	01
Auxiliar de Almoxarife	4141-05	06
Cozinheiro Líder	5132-14	02
Cozinheiro	5132-15	04
Copeiro auxiliar de cozinha	5135-05	32
Copeiro de distribuição	5134-25	80
Magarefe	8485-20	2
Técnico de manutenção	5143-10	1
Mecânico de Refrigeração	7257-05	1
Serviço de Limpeza	5143-20	24
Total		181

IV – DESCRIÇÃO DO OBJETO:

A Prestação de Serviço continuada deverá seguir as especificações e detalhamentos constantes neste **Termo de Referência (TR) e seus anexos**

4.1. Objetivos específicos do Objeto:

- Atender as demandas do HUPE relacionadas à alimentação e nutrição de pacientes e acompanhantes.
- Prestar serviços de **produção, distribuição e transporte** de itens alimentares e refeições (dietas normais, especiais, fórmula infantil e de adulto e leite humano) com fornecimento de insumos e mão de obra exclusiva para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas nesse processo, garantindo a continuidade do serviço, a qualidade e a segurança alimentar das refeições.
- Fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, de escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros), equipamentos, incluindo splits de climatização ambiente, quando necessário, recursos humanos/mão de obra, realizar manutenção corretiva das instalações prediais das áreas onde serão desenvolvidas suas atividades e de equipamentos e outros necessários ao perfeito atendimento do serviço prestado.
- A prestação de serviço será nas dependências da CONTRATANTE com mão de obra residente e

exclusiva.

- Desenvolver atividades relacionadas às boas práticas ambientais.
- Produzir e entregar refeições **transportadas** quando necessário (caso de **obras** ou outro impedimento nas dependências da CONTRATANTE).
- Em caso de quaisquer impedimentos na utilização do lactário ou do setor de manipulação de nutrição enteral, a manipulação das fórmulas infantis ou das fórmulas enterais deverá ser realizada em local pré-determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.
- Executar os serviços em conformidade com este **TR** e seus **anexos**.

Objetivos gerais:

4.1.1 Desenvolvimento de atividades operacionais e técnico-administrativas, nas **dependências** da CONTRATANTE, atendendo a todo o complexo do HUPE que são:

a) Produção de dietas normal e especiais; lanches autorizados e itens afins – preparo, porcionamento e distribuição das refeições aos pacientes e acompanhantes nas enfermarias; aos acompanhantes e pacientes no refeitório; e atendimento aos demais setores demandantes autorizados pela DINUTRI.

b) Manipulação e distribuição de suplementos e dietas enterais adulto, adolescente e pediátrica e fórmulas lácteas e não lácteas.

c) Tratamento e distribuição de Leite humano cru e pasteurizado.

Todas as atividades serão supervisionadas e controladas pela DINUTRI para garantir o que regulamenta a Resolução CFN nº 218/99.

4.1.2 O fornecimento de refeições para acompanhantes de pacientes e autorizados será no sistema de distribuição do tipo Centralizada no qual o usuário receberá no almoço e no jantar: preparação proteica, guarnição, acompanhamentos (cereal e leguminosa). Especificação no **Item C, Quadro 22**.

4.1.3 A prestação de Serviço fará uso das dependências e de equipamentos da CONTRATANTE, onde as refeições deverão ser preparadas e distribuídas em locais determinados pela CONTRATANTE assegurando as condições higiênico-sanitárias.

4.1.4 Em casos excepcionais (obras, falta de gás ou energia elétrica), a CONTRATADA deverá utilizar uma cozinha de apoio, **fora** das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o controle de temperatura e o acondicionamento adequado das refeições em hot-box para o transporte até as dependências da CONTRATANTE.

4.1.5 A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de 12 (doze) meses consecutivos **improrrogáveis**. Lei nº 14.133/21.

4.1.6 Os serviços de produção de refeições dar-se-ão na forma de execução indireta, sob o preço **unitário** da refeição distribuída.

4.1.7 A mensuração do Posto Dia será mensalmente, através das escalas diárias de trabalho. A apuração será composta com o quantitativo de **postos presentes e ativos** na execução do objeto.

4.1.8 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4.1.9 A contratação de **cooperativas** é **vedada** nesta licitação pela impossibilidade do serviço ser executado com autonomia pelos cooperados e por haver relação de subordinação, na forma do Art. 4º, inciso I, da Instrução Normativa nº02 /2008 e alterações posteriores, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, doravante denominada IN nº02/2008, e do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União.

4.1.10 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

4.1.11 No Banco de Leite Humano (BLH) e no Setor de Manipulação de Nutrição Enteral (SMNE), o serviço deverá obedecer às normas e rotinas estabelecidas pela DINUTRI. A avaliação dos serviços será

através do Relatório de Avaliação de Contrato, (**Anexos 8 C e 8 D**), abrangendo as atividades de manipulação de dietas especializadas, higienização e distribuição de dietas, módulos e suplementos. O custo por este serviço deverá incluir todas as despesas relativas a este serviço, como: recursos humanos, material de limpeza, descartáveis e EPIs, manutenção corretiva e preventiva de equipamentos próprios e daqueles que a empresa relacionou e pretende usar, fornecimento de uniformes, fornecimento e reposição de utensílios e equipamentos (incluindo splits de climatização ambiente), além das análises **microbiológicas**, disponibilizará leite semidesnatado para calibração dos pasteurizadores do BLH. A planilha para proposta do preço se encontra no **Quadro 03** (Posto Dia) do **Anexo 1**.

4.1.12 Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha da DINUTRI e suas áreas privativas e comuns do serviço que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: estoques, câmaras frigoríficas, copas, refeitórios, respectivos móveis, instalações e equipamentos, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do contrato.

4.1.13 Antes de iniciar os serviços, a CONTRATADA relacionará todos os equipamentos, utensílios e mobiliários da DINUTRI que pretende usar, informando estado de conservação que está recebendo, e será responsável pelos mesmos durante todo o contrato.

4.1.14 Será lavrado termo com arrolamento total dos bens colocados à disposição da CONTRATADA com descrição do seu estado de conservação e funcionamento. **Anexo 2** - Relação de Equipamentos/Mobiliários/Utensílios da DINUTRI.

4.1.15 Os equipamentos serão entregues no estado que se encontram. Não há garantia de funcionamento. A CONTRATADA decide pelo uso dos mesmos.

4.1.16 Ao final de contrato, a CONTRATADA devolverá todos os equipamentos, utensílios e mobiliário utilizados no mesmo estado em que recebeu (início do contrato), sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

4.1.17 Será apurado o valor patrimonial dos bens colocados à disposição da CONTRATADA que forem devolvidos fora destas condições ou não devolvidos, e glosado do faturamento final da CONTRATADA.

4.1.18 Todos os equipamentos e materiais de apoio, que a CONTRATADA julgar necessários ao perfeito desempenho dos serviços, deverão ser disponibilizados pela mesma.

4.1.19 A retirada de equipamentos da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pela Chefia da DINUTRI, obedecendo às rotinas de saída de materiais da CONTRATANTE mediante utilização de impresso próprio em duas vias, ficando arquivada uma via na DINUTRI.

4.1.20 A DINUTRI disponibilizará seus bens que estarão à disposição para uso da CONTRATADA na execução do Objeto, caso assim necessite.

4.1.21 Ao início da execução do objeto, os agentes patrimoniais da CONTRATANTE, farão a conferência dos bens a serem disponibilizados em conjunto com representantes da CONTRATADA.

4.2. Requisitos exigidos para a QUALIFICAÇÃO TÉCNICA dos licitantes e para a contratação dos serviços

4.2.1 Comprovar, durante a **fase de habilitação**, sua **qualificação técnica** através da apresentação dos seguintes documentos:

4.2.1.1 Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa licitante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

4.2.1.2 Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, **nutricionista responsável técnico**, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008.

4.2.1.3 Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante,

relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente contratação, envolvendo os seguintes serviços:

- a) produção e transporte de refeições hospitalares, por um período consecutivo mínimo de 06 (seis) meses;
- b) produção diária mínima de **1.800 refeições** (considerando o somatório de todas as refeições do dia: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

4.2.2 Para **contratação dos serviços as empresas deverão apresentar:**

- Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados.
- Declaração de que tem ciência e está sujeita às normas contidas na legislação sanitária estadual vigente e às certificadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
- Recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.
- Comprovar situação regular perante o CRN.

4.3. Taxa de ocupação do HUPE

4.3.1 Atualmente o HUPE oferece a taxa de ocupação em torno de **450 leitos**.

4.3.2 Caberá à CONTRATADA informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições para as situações como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, ponto facultativo entre outros casos fortuitos ou de força maior **deverão ser negociadas com a CONTRATANTE**, objetivando adequar o quantitativo de refeições para evitar desperdícios.

4.4. Modalidade de distribuição das refeições - tipo Centralizada

4.4.1 A bateria padrão de cardápios a ser seguida, será disponibilizada pela DINUTRI no início do contrato. As grandes refeições/dietas serão preparadas na cozinha e porcionadas em embalagens descartáveis do tipo quentinha, em isopor resistente, com boa vedação. Com 03 cavidades (capacidade mínima de 1200 ml a 1600 ml e com tampa). Para a sopa com 01 cavidade (capacidade até 630 ml e com tampa). As refeições serão identificadas com etiquetas de identificação e distribuídas com respectivos kits de talheres biodegradáveis.

4.4.2 As pequenas refeições preparadas e porcionadas no setor de pequenas refeições. Os Kits compostos por: pão, recheios, talher, guardanapo e copo. A água para hidratação dos pacientes deverá ser servida em embalagem industrial de 500 ml, no total de 150 ml/dia

4.4.3 No refeitório de acompanhantes a distribuição de refeições será realizada por funcionários capacitados e paramentados.

4.4.4 Os descartáveis biodegradáveis da CONTRATADA.

4.4.5 Recipientes térmicos apropriados (garrafas e bombonas térmicas) para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

4.5. Planejamento e execução dos cardápios das dietas

4.5.1 A CONTRATADA deverá seguir a bateria de cardápio oferecida pela DINUTRI. Entretanto **possíveis** alterações de itens do cardápio e das frequências das preparações, **poderão** ser solicitadas pela fiscalização da DINUTRI e deverão ser **acatadas**. Os cardápios estarão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas. Frequência seguida nos **Quadros 12 a 21**. Cardápios em acordo com a

Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

4.5.2 A aquisição dos gêneros alimentícios para a execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade indicados pela CONTRATANTE (**Anexo 3**). Os cardápios elaborados para o almoço e para o jantar atenderão ao máximo às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes aos **Quadros de 12 a 20**.

4.5.3 Cada refeição deverá fornecer calorias, macro e micronutrientes adequados ao tipo de dieta. Será aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético da refeição previamente estabelecido.

4.5.3 A CONTRATADA deverá apresentar, após 90 dias de início do contrato, as fichas técnicas aprovadas de todas as preparações contempladas nas baterias de cardápio com ilustrações da preparação (fotos).

4.5.4 A CONTRATADA deverá atender à solicitação da DINUTRI no que se refere ao assistência ao paciente, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

4.5.5 Para a confecção das refeições, devem ser utilizados gêneros alimentícios e produtos industrializados de primeira qualidade e de marcas conceituadas, aprovados, previamente, pela DINUTRI/HUPE/UERJ. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério.

4.5.6 O cardápio planejado deve ser mantido, integralmente, do início ao fim das refeições.

4.5.7 Entregar provas de porções de todas as preparações elaboradas à CONTRATANTE para degustação com antecedência para correções necessárias pela CONTRATADA, devendo estas serem imediatamente alteradas ou substituídas das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados de acordo com o DINUTRI/HUPE/UERJ. Apresentar amostra e ficha de preparação das preparações programadas pela primeira vez, ou sempre que solicitada, para aprovação da DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.5.8 Para confecção das preparações **não** será permitida:

- A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição, com exceção daqueles relacionados no **Anexo 3**.
- A adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se apenas o amido de milho ou farinha de arroz.
- A utilização de molhos, temperos e substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

4.6. Tipos de Refeições Produzidas, Distribuídas e Manipuladas

4.6.1 Tipos de refeições produzidas: DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE, JANTAR e CEIA; Mistura nutritiva; Batidos; Coquetel laxativo; Fórmulas lácteas e não lácteas; Dietas enterais; Suplementos nutricionais e lanches diversos.

4.6.2 Distribuição:

- Pacientes internados - recebem todas as refeições.
- Pacientes em procedimentos médicos cirúrgico ou clínico - recebem a refeição autorizada (kit de lanche) pela DINUTRI.
- Acompanhantes - recebem DESJEJUM, ALMOÇO e JANTAR, com exceções para **gestantes, nutrízes e diabéticos que recebem todas as refeições**.

4.6.3 Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio das dietas normal com e sem sal das áreas de porcionamento da DINUTRI e do refeitório, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados sendo: 01 para o arroz e o feijão; 01 para as guarnições para o prato proteico.

6.3 Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio das dietas básicas e especiais da área de porcionamento da DINUTRI, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados sendo: 01 para a dieta Diabetes com sal, 01 para a dieta Diabetes sem sal, 01 para a dieta Hipolipídica com sal, 01 para a dieta Hipolipídica sem sal, 01 para a dieta Pastosa com sal, 01 para a dieta Pastosa sem sal, 01 para as dietas Hipoproteicas e Sem Resíduos e 01 para as dietas da Pediatria e Adolescentes. Esta disposição poderá ser modificada conforme necessidade da CONTRATANTE, sem alterar o curso da contratação.

6.4 Manipulação e distribuição de dietas enterais e suplementos, fórmulas infantis lácteas e não lácteas e de Leite Humano cru e pasteurizado.

7. Dimensionamento e distribuição de pessoal de acordo com cargo e local utilizado para cálculo do preço do posto dia e do valor das refeições

4.7.1 Para atender a demanda da produção estimada no item 3, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos conforme Anexo 04 (Descrição de Cargos) e Quadro 1. Não foram utilizados indicadores exclusivos para o dimensionamento de pessoal devido às especificidades das diversas áreas e setores do HUPE a serem atendidos pela prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição. Estão incluídos no quadro de pessoal 01 (um) Técnico em Manutenção Predial e 01 (um) Auxiliar Mecânico de Refrigeração para manutenção corretiva em tempo hábil para impedir prejuízos ao fluxo de trabalho e manutenção preventiva diária, semanal, mensal e trimestral, conforme cronograma que deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA no prazo máximo de 30 dias a partir do início do contrato, contemplando todos os sistemas, equipamentos e instalações sob sua responsabilidade.

Quadro 1 - Dimensionamento Estimado de Pessoal e horários para a Prestação do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição utilizado para cálculo do custo

DIMENSIONAMENTO ESTIMADO DE PESSOAL															
Categoria Profissional	CBO	NÚMERO POR PLANTÃO (A e B), 2 EQUIPES EM ESCALA 12X36										DIARISTAS		TOTAL DE MO A CONTRATAR	
		06:00 às 18:00h		06:30 às18:30h		08:30 às20:30h		09:00 às21:00h		19:00 às07:00h		07:00às 16:48h	08:00às 17:48h		
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B				
Nutricionista RT de Produção	2237-10											1		1	
Nutricionista Plantonista Grandes Refeições	2237-10		1	1						1	1			4	
Nutricionista Plantonista Pequenas Refeições, Lanches Padronizados, Dietas Líquidas eSemilíquidas e Pediatria	2237-10		1	1										2	
Nutricionista Planejamento	2237-10											1		1	

Nutricionista do Controle de Qualidade/Auxiliar Chefia	2237-10											1		1
Nutricionista RT Lactário/Enteral/Banco de Leite	2237-10			1	1									2
Tecnico em Nutrição D Produção	3252-10											1		1
Tecnico em Nutrição PL N Produção	3252-10									1	1			2
Tecnico em Nutrição D Planejamento	3252-10											1		1
Tecnico em Nutrição PL D Pequenas refeições	3252-10	1	1											2
Tecnico em Nutrição PL D Magarefe e Preparo Salada	3252-10	1	1											2
Tecnico em Nutrição PL ProduçãoGrandes Refeições	3252-10	1	1											2
Tecnico em Nutrição Lactário e SMNT	3252-10	2	2											4
Assistente Administrativo	4110-05											3		3
Almoxarife	4141-05											1		1
Aux. de Almoxarife	4141-05	1	1	1	1	1	1							6
Cozinheiro Lider	5132-14	1	1											2
Magarefe	8485-20	1	1											2
Cozinheiro	5132-15	1	1	1	1									4
Copeiro Auxiliar de Cozinha Produção	5135-05	4	4											8
Copeiro Auxiliar de Cozinha Colação e Sobremesa PL D	5135-05	3	3									2		8
Copeiro Auxiliar de Cozinha Líquida	5135-05	2	2											4
Copeiro Auxiliar de Cozinha (Pre-preparo Legumes)	5135-05	3	3											6
Copeiro Auxiliar de Cozinha (Salada)	5135-05	2	2											4

Copeiro Auxiliar de Cozinha PL N	5135-05									1	1			2
Copeiro de Distribuição (Enfermaria) PL D	5134-25			20	20	5	5							50
Copeiro de Distribuição (Banco de Sangue) D	5134-25											1		1
Copeiro de Higienização de garrafas e confecção salada	5134-25											1		1
Copeiro de Distribuição (Refeitório) PL D	5134-25					1	1							2
Copeiro de Distribuição PL N Produção	5134-25									2	2			4
Copeiro de Distribuição SMNE PL D	5134-25			3	3									6
Copeiro de Distribuição Lactário	5134-25			3	3					1	1			8
Copeiro de Distribuição BLH	5134-25			2	2					2	2			8
Servente de Limpeza****	5143-20	2	2	6	6	2	2	2	2					24
Tecnico em Manutenção *****	5143-10												1	1
Auxiliar Mecânico Geral *****	9112-05												1	1
Subtotal		27	27	37	37	9	9	3	3	7	7	13	2	181

CBO = Código da Classificação Brasileira de Ocupações

4.7.2. Para o cálculo do número de nutricionistas devidamente registrados no CRN-4 deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº380/2005.

4.7.3 A CONTRATADA poderá apresentar distribuição e quantitativo de funcionários **diverso do estimado** pela Administração neste TR quando da apresentação da Planilha de Custos/Formação de Preços, desde que baseados em critérios técnico-científicos, devidamente justificados, que comprovem sua exequibilidade.

4.8. Operacionalização dos serviços

4.8.1 Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar monitoramento das temperaturas dos alimentos e ou preparações com base na RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 (**Anexo 05**). Para o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela CONTRATANTE.

4.8.2 Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

- A aquisição de gêneros deverá respeitar os PIQ indicados pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde, conforme (ANEXO 03). A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.
- Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações.
- A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

4.8.3 Do armazenamento de gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

- Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza em perfeitas condições de conservação e higiene.
- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada.
- A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.
- Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente, RDC 216 de 2004 relativa às Boas Práticas de Fabricação.
- Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

4.8.4 Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

- A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente. **A fim de garantir a segurança alimentar e seguir as Boas Práticas para o Serviço de Alimentação de acordo com a RDC nº 216, nos setores de preparo de pequenas refeições, a temperatura ambiente não deverá ultrapassar os 26°C.**
- Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em recipientes em aço inox tipo gastronorm tampados, os quais deverão ser acondicionados em recipientes isotérmicos com tampa tipo “hot box” e mantidos à temperatura adequada, conforme legislação vigente.
- **Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE, após a prévia degustação pela CONTRATADA e ações corretivas necessárias, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que ainda forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.**
- **Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição NÃO poderão ser**

guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual ela foi destinada.

- As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite líquido UHT.
- As placas de polietileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos: vermelho (carne vermelha); amarelo (frango); azul (peixe); verde (vegetais), bege (assados) e branco (queijos).
- Em caso de **obras** ou excepcionais, a CONTRATADA deverá assegurar a **continuidade** dos serviços estabelecidos no TR e seus anexos.

4.8.5 Do acondicionamento das refeições a serem transportadas em casos excepcionais (obras, falta de gás ou de energia elétrica):

- Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes em aço inox tipo gastronorm com tampa e estes em recipientes isotérmicos tipo “*hot box*” com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação sanitária vigente. Os recipientes isotérmicos tipo “*hot box*” deverão estar devidamente etiquetados contendo as seguintes informações: data, horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções.
- As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) deverão ser devidamente acondicionadas em recipiente tipo gastronorm com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, contendo as seguintes informações: data, horário final de preparo, temperatura e horário inicial e final do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação, lote e respectivo peso e/ou número de porções. As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados.
- Sobremesas doces deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis biodegradáveis com tampa, devidamente etiquetados e contendo informações referentes às datas do preparo e de validade do produto.
- Os cardápios nestes casos específicos, poderão ser modificados para preservar a qualidade e a segurança alimentar das refeições.

4.8.6 Da recepção das refeições transportadas para o HUPE em casos excepcionais:

- A recepção das preparações no HUPE deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação das mesmas.
- Os equipamentos próprios para o transporte das preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas.
- A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função.
- No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações, incluindo pesagem e aferição/controle da temperatura.
- Os lotes das preparações quando reprovados pela CONTRATANTE ou que tenham ultrapassado o tempo máximo de validade deverão ser imediatamente descartados e substituídos.

4.8.7 Da distribuição das refeições no HUPE:

4.8.7.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

4.8.7.2 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste TR.

4.8.7.3 A distribuição das refeições ocorrerá: Refeitório de Acompanhantes, Enfermarias do complexo do HUPE, Banco de Sangue e Centro Cirúrgico.

4.8.7.4 A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição das refeições, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas.

4.8.7.5 A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos no **Anexo 05**.

8.7.6 A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

4.8.7.7 No refeitório os talheres deverão ser talheres inquebráveis biodegradáveis e estarem embalados em sacos plásticos (**Anexo 03**) e dispostos na linha de distribuição, contendo guardanapo de papel, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

4.8.7.8 Para os pacientes internados, os talheres deverão ser descartáveis de material biodegradável e resistente e estarem embalados em sacos plásticos, contendo guardanapo, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

4.8.7.9 O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

4.8.7.10 Aos usuários do refeitório, acompanhantes e autorizados **não é facultado** o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

8.8 Do acompanhamento do serviço

4.8.8.1 O nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação sanitária vigente, como:

- Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; controlar quantitativa e qualitativamente o recebimento de materiais, além do armazenamento dos mesmos; supervisionar o pré-preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, além de avaliar a aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos.
- Controlar a temperatura e o acondicionamento das preparações em equipamentos térmicos que sejam transportadas para o HUPE, nas situações excepcionais, as quais deverão estar de acordo com os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)**.
- Supervisionar as atividades relacionadas à higienização das áreas físicas e de equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

4.9. Critérios necessários para o transporte das refeições para o hupe em casos excepcionais (obras entre outrasintercorrências que paralistem o Serviço nas dependências da DINUTRI)

4.9.1 As preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os mesmos deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária A (**CIS-A**), na forma da **Resolução SMG nº 604, de 11/09/02**, periodicamente atualizado.

4.9.2 O veículo deverá ser compatível com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene.

4.9.3 Cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação e o prazo de validade das preparações.

4.9.4 Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representarem risco de contaminação para esses últimos.

4.9.5 Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

4.10. Controle microbiológico

4.10.1 Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 100g por preparação sólida e 100ml para dietas líquidas e semilíquidas) em sacos estéreis lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e semilíquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS). A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente as análises microbiológicas e respectivos laudos das preparações de uma das grandes refeições de pacientes e autorizados,. A DINUTRI/HUPE/UERJ poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

4.10.2 Coletar amostras diariamente de todas as fórmulas lácteas e não lácteas (100 ml) produzidas em cada horário de manipulação, em coletores rijos estéreis próprios para dietas líquidas e conservar sob refrigeração (2° a 8°C), por um período de 72 horas, para eventuais análises laboratoriais de contraprova, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº 12/2001, em conformidade com a RDC 63, de 06/07/2000, ANVISA/MS). A DINUTRI/HUPE/UERJ poderá solicitar análise microbiológica das amostras de contraprova, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE. A nutricionista da empresa CONTRATADA será responsável pela supervisão de todo o processo produtivo das fórmulas manipuladas e assinatura dos rótulos, segundo a prescrição clínica e em conformidade com a RDC 63/2000 e Manual de lactários (ILSI, 2017).

4.10.3 Coletar amostras das fórmulas enterais (100 ml) produzidas em cada sessão de manipulação, de forma aleatória, sob supervisão e responsabilidade da CONTRATADA (nutricionista supervisora local) e conforme RDC 63/2000, na quantidade de raiz quadrada de $n + 1$ ($\sqrt{n+1}$), em coletores rijos estéreis próprios. As amostras deverão ser conservadas sob refrigeração (2° a 8°C), por um período de 72 horas, para análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº 12/2001, em conformidade com a RDC 63, de 06/07/2000, ANVISA/MS). A nutricionista responsável pelo posto dia (SMNE), da empresa contratada será responsável pela supervisão de todo o processo produtivo das fórmulas manipuladas e assinatura dos rótulos, segundo a prescrição clínica da Equipe de Terapia Nutricional (EMTN) e em conformidade com a RDC 63/2000.

4.10.4 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado mensalmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

4.10.5 No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.

4.10.6 Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HUPE serão realizados pela Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

4.10.7 É reservado à Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, às expensas da CONTRATADA, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitário de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

4.10.8 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.

4.10.9 Apresentar mensalmente laudo de análise microbiológica das amostras de: 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio, 1(uma) amostra de água e trimestralmente laudo de análise microbiológica das amostras de 6 (cinco) preparações de uma grande refeição, todos da DINUTRI. **Todas as amostras deverão ser colhidas na presença e indicadas pela CONTRATANTE.** Caso necessário, poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a análise microbiológica MENSAL das amostras das grandes refeições.

4.10.10 Apresentar quinzenalmente, do lactário e do setor de nutrição enteral, laudo de análise microbiológica das amostras de 3 (três) fórmulas infantis ou leites engrossados ou achocolatados, entre outros, e de 3 (três) fórmulas enterais, 1 (um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio e 1(uma) amostra de água de cada setor. Caso necessário, poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a análise microbiológica SEMANAL das amostras desses setores.

4.10.11 A validação de todos os processos realizados nos setores: Lactário, BLH e Nutrição Enteral deverá ficar a cargo da CONTRATADA sendo apresentada no prazo máximo de 90 dias após o início da prestação de serviços.

4.11. Controle de qualidade

4.11.1 Elaborar ou atualizar no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias após o início da prestação de serviços o(s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições da DINUTRI, do Lactário, do Banco de Leite Humano e do Setor de Nutrição Enteral, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações sanitárias vigentes e entregar uma cópia à DINUTRI/HUPE/UERJ. Seguir e atualizar, conforme a necessidade, o Manual do Banco de Leite Humano.

4.11.2 Manter condições de higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

4.11.3 Controlar e registrar ao início e ao término da jornada, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações, as fórmulas infantis e as dietas enterais, em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilhas com controle destas temperaturas afixadas próximo aos equipamentos, em local de fácil visualização. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

4.11.4 Realizar controles para garantir a qualidade das fórmulas lácteas e não lácteas manipuladas, tais como: controle e registro da temperatura e umidade ambiente, do banho-maria e das fórmulas infantis. Os controles e registros deverão ser realizados, no mínimo, duas vezes por dia.

4.11.5 Apresentar **quinzenal**, das áreas de produção da DINUTRI, do lactário, do BLH e do setor de nutrição enteral, laudo de análise microbiológica e físico-química da água.

4.11.6 Para os setores de Nutrição Enteral, Lactário e BLH e das áreas climatizadas de produção da UAN deverão ser feitos os controles e registros das temperaturas e umidades do ambiente, pelo menos duas vezes por dia.

4.11.7 Monitorar e registrar, diariamente, as temperaturas dos equipamentos de conservação sob aquecimento das preparações quentes, dos equipamentos de conservação de alimentos e/ou preparações mantidos sob refrigeração, pelo menos, 2 (duas) vezes ao dia.

4.11.8 Monitorar e registrar as temperaturas de todas as preparações após sua elaboração e durante o porcionamento/distribuição das correspondentes refeições.

4.11.9 Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios e de frutas e vegetais folhosos consumidos crus.

4.11.10 Não é permitido guardar e/ou realizar o aproveitamento de sobras de alimentos preparados para qualquer finalidade, eliminando-os em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição.

4.11.11 A higiene pessoal e uniformização dos funcionários deverão ser supervisionados diariamente pela CONTRATADA.

4.12. Considerações sobre higienização

4.12.1 Será de responsabilidade da CONTRATADA conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes, devendo ainda fornecer o material de limpeza e equipamentos necessários para a devida execução.

4.12.2 Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessários ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas pela mesma.

4.12.3 Nas áreas destinadas à higienização de panelas e utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente (altura: 30,5 cm e largura: 15 cm) com gatilho e frasco multiaplicador. Nas áreas da colação e das dietas líquidas deverão ser instalados somente os dosadores para detergente.

4.12.4 Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha e demais áreas sob sua responsabilidade. Utilizar sabonete líquido neutro para higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos e posterior antissepsia com álcool gel 70%, assim como papel toalha branco descartável não reciclado. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

4.12.5 A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados.

4.12.6 A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene nos banheiros e vestiários de funcionários, no refeitório de acompanhantes, na cozinha e demais áreas de produção, bem como proceder a limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições.

4.12.7 Os recipientes isotérmicos (hot box e bandejas isotérmicas) utilizados para o transporte das preparações, em casos excepcionais, deverão ser higienizados adotando-se os procedimentos descritos em POP específico, elaborados pela CONTRATADA sob supervisão da DINUTRI.

4.12.8 Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação da DINUTRI/HUPE/UERJ e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies e utensílios à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel

a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco descartável não reciclado, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibração), pano de limpeza descartável tipo cross hatch. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

4.12.9 Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo sacos de lixo (descartáveis de cor azul) em tamanho compatível com os mesmos.

4.12.10 Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico (descartável de cor azul) apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local externo pré-estabelecido pela DINUTRI/HUPE/UERJ, em recipientes apropriados, conforme legislação sanitária vigente.

4.12.11 A firma contratada será responsabilizada pelo recolhimento de todo lixo por ela produzido resultante das áreas de produção e distribuição das refeições, do refeitório e da Nutrição Enteral (SMNE).

4.13. Boas Práticas Ambientais

A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:

4.13.1 Uso racional da água:

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
- Identificar e corrigir possíveis vazamentos.
- Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

4.13.1.1 Fica proibido:

- Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso.
- Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.
- Executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta.

4.13.2 Eficiência energética:

- A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração; identificar a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências.
- Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

4.13.3 Programa de gerenciamento de resíduos sólidos:

- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos, realizando a coleta seletiva e o adequado

armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, 2010) e a Política Estadual de Resíduos Sólidos do Rio de Janeiro (Lei nº 4.191/2003, regulamentada pelo Decreto nº 41.084/2007), considerando que o resíduo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas, papel, papelão, alumínio, vidro e madeira) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.004.

- Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção, podendo ser compostados pela empresa terceirizada.
- Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

4.13.3.1 A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados, conforme segue:

► Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo classificação da Resolução CONEMA nº55 (INEA), de 13 de dezembro de 2013 - Código de Cores para Coleta Seletiva.

► Os recipientes para transporte e acondicionamento de resíduos de coleta seletiva, quando adotada a reciclagem simples, devem ser baseados na Resolução CONEMA nº55 (INEA), de 13 de dezembro de 2013 – Cor azul (recicláveis) e cor marrom (compostáveis).

► Resíduos Orgânicos: entende-se por sobras das refeições, cascas e talos de legumes, frutas e verduras, sobra do corte das carnes, entre outros.

A fim de gerar menos impacto sobre os recursos naturais, o descarte desses materiais deverá seguir um Programa de Sustentabilidade adequado ou seguir as orientações do Setor responsável pelo gerenciamento e destino dos resíduos do hospital.

4.13.3.2 A CONTRATADA deverá manter sempre limpas, identificadas e tampadas as lixeiras de sua responsabilidade. Somente os resíduos orgânicos serão acondicionados nessas lixeiras que deverão conter sacos de resíduo de tamanhos compatíveis. O resíduo úmido deverá ser conduzido em recipientes úmidos até a câmara de resíduo úmido onde ficará armazenado até o momento de seu transporte. Tanto os recipientes (contentores/containers/carros coletores) como a câmara de resíduo úmido deverão ser higienizadas diariamente, conforme as normas sanitárias.

4.13.3.3 A CONTRATADA deverá utilizar contentores às suas expensas, para o manejo de resíduos recicláveis que deverão ser armazenados no setor de caixotaria e resíduos secos. A utilização desses contentores deverá obedecer ao código de cores para coleta seletiva e símbolos do tipo de material: azul (recicláveis); marrom (compostáveis) e cinza (resíduo não reciclável) ou ainda: azul (papel e papelão), vermelho (plástico), verde (vidro), amarelo (metal), preto (madeira), marrom ou branco (resíduos orgânicos), cinza (resíduo geral não reciclável ou misturado ou contaminado não passível de separação).

4.13.3.4 Os coletores para papel e copos descartáveis biodegradáveis utilizados pelos usuários do refeitório no consumo das refeições, deverão estar dispostos na devolução de utensílios. A capacidade técnica desses coletores deverá ser respeitada, sendo esvaziados sempre que necessário. Não são considerados recicláveis, por isso podem ser descartados nos recipientes de cor cinza.

4.13.3.5 A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo **02** (duas) vezes por dia, após o almoço e o jantar.

4.13.3.6 Os resíduos orgânicos deverão ser transportados diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) atendendo as normas para o transporte de resíduos urbanos da **COMLURB**. Esses resíduos deverão ser adequadamente dispostos em aterro sanitário devidamente licenciado pelo órgão ambiental competente ou encaminhados para compostagem em cooperativas.

4.13.3.7 Para todos os resíduos gerados durante a produção de refeições pela CONTRATADA, sejam eles recicláveis ou não, deverá ser submetido à apreciação da fiscalização DINUTRI/HUPE/UERJ um plano de trabalho detalhado contemplando todas as informações pertinentes aos procedimentos adotados, às

empresas envolvidas e aos processos utilizados para o cumprimento do contrato. Para tanto a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. Em conformidade com a normas e rotinas internas CONTRANTE.

4.13.3.8 Em relação ao descarte dos resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura e da desobstrução das tubulações de esgoto, a CONTRATADA deverá encaminhar **cópia do Manifesto de Resíduos à Fiscalização do DINUTRI/HUPE/UERJ**.

4.13.3.9 A CONTRATADA deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar preferencialmente materiais em papel ou optar por material reciclável ou biodegradável.

4.13.3.10 A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de dano e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.

4.13.3.11 A CONTRATADA deverá descrever em seu Manual de Boas Práticas o Procedimento Operacional Padronizado para Gerenciamento de Resíduos.

4.13.4 Destinação final de óleos utilizados no preparo das refeições:

- A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, efetuando o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA – Instituto Estadual do Ambiente, entre outros). Para tanto a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar a DINUTRI/HUPE/UERJ o encaminhamento deste material às cooperativas ou associações.

4.13.5 Destinação final de pilhas, baterias e lâmpadas:

- A fim de gerar menos impacto sobre os recursos naturais, o descarte desses materiais deverá seguir um Programa de Sustentabilidade adequado ou seguir as orientações do setor responsável pelo destino dos resíduos do hospital.

4.14. Responsabilidades da Contratada na execução do objeto

4.14.1. Da manutenção da infraestrutura civil

4.14.1.1 **Responsabilizar-se pela manutenção corretiva** (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado e com aprovação prévia da CONTRATANTE), **desde que os danos não resultem de defeitos da estrutura da unidade hospitalar**, mantendo em perfeita condição de uso as dependências e instalações físicas gerais da DINUTRI, **das áreas diretamente ligadas ao objeto da Licitação**. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE não afetando a segurança patrimonial e pessoal e sem prejuízo para a adequada execução dos serviços tais como:

- ▶ REVESTIMENTO DE CHÃO: pisos, grelhas (vedação contra vetores), rodapés, rejuntamentos e arremates;
- ▶ REVESTIMENTO DE PAREDE: azulejos, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- ▶ TETOS: forros em geral e pinturas;
- ▶ ESQUADRIAS: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas removíveis, conforme legislação vigente;

- ▶ APARELHOS: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- ▶ METAIS: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- ▶ INSTALAÇÕES:
 - ELÉTRICAS: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores;
 - HIDRÁULICAS: tubulações;
 - REFRIGERAÇÃO: freezers, balcões refrigerados, pass-trough refrigerado, geladeiras;
 - SANITÁRIAS: tubulações, registros e válvulas de descarga;
 - ESGOTO: ralos com tampa móvel giratória, grelhas com vedação contra vetores, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
 - EXAUSTÃO: coifa, filtros, grelhas, dutos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
 - CÂMARAS FRIGORÍFICAS: iluminação, portas, revestimento interno e externo, fechaduras, termômetros, dispositivo de segurança;
 - AR CONDICIONADO DE PAREDE: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente.

A CONTRATADA deverá fornecer laudo descritivo mensal das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção. Se sua inexecução ou execução sem prazo acordado com o CONTRATANTE causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as penalidades previstas no **Anexo 08**.

4.14.1.2 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

4.14.1.3. A CONTRATADA deverá realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto da DINUTRI/HUPE/UERJ semestralmente ou quando necessário. Esses procedimentos deverão ser executados com firma especializada e credenciada junto ao Instituto Estadual do Ambiente (INEA). As penalidades decorrentes da não observância da limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido na legislação vigente, Lei Nº 4.991 de 22 de janeiro de 2009, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

4.14.1.4. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

4.14.1.5. Garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus de qualquer natureza para a unidade, em caso de obras na DINUTRI/HUPE/UERJ ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular.

4.14.1.6. Caso haja qualquer necessidade de reparos na infraestrutura civil este deve ser submetido à avaliação e aprovação do Departamento de Infraestrutura Hospitalar do HUPE (DIHH).

4.14.1.7. A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos reserva, tais como: liquidificadores industriais nas capacidades necessárias à correta execução dos serviços, 1 (um) processador de alimentos, 1 (uma) balança eletrônica plataforma com capacidade mínima de 150 kg, 1 (uma) balança de bancada eletrônica com capacidade de 15 kg com divisão de 2 g, 1 (uma) balança eletrônica com capacidade de 5 kg com divisão de 1g, 1 (uma) balança eletrônica com capacidade de 2,5 kg com divisão de 0,5g, 1 (um) extrator de sucos, 1 (um) picador de carnes e 1 (um) cortador de frios industriais, 1 (um) picador manual de legumes com tripé, processador de alimentos, balança eletrônica plataforma com capacidade mínima de 150 kg, balança de bancada eletrônica de 15 kg com divisão de 2 g, balança eletrônica de 5 kg com divisão de 1g, balança eletrônica de 2,5 kg com divisãod e 0,5g, extrator de sucos, lâminas para o precessador de alimentos para os setores de cozinha dietética, cozinha geral, pequenas refeições de pacientes, Lactário e Setor de Nutrição

Enteral.

4.14.2 Dos equipamentos, móveis, utensílios e insumos

4.14.2.1 Antes de iniciar os serviços a CONTRATADA relacionará os equipamentos que pretende usar, e será responsável pelos mesmos durante todo o CONTRATO.

4.14.2.2 Ao final do CONTRATO a CONTRATADA devolverá todos os equipamentos utilizados nas mesmas condições encontrada no início do contrato. Será apurado o valor patrimonial do equipamento que for devolvido fora destas condições ou não devolvido, e glosado do faturamento final da CONTRATADA.

4.14.2.3 Todos os equipamentos e materiais de apoio, que a CONTRATADA julgar necessários ao perfeito desempenho dos serviços, deverão ser disponibilizados pela mesma.

4.14.2.4 A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA: instalações, mobiliários e equipamentos existentes na instituição, listados no **Anexo 02**. Os valores referentes ao consumo pela CONTRATADA de água corrente, energia elétrica, combustível (GN) e a retirada do lixo não serão descontados da fatura mensal de prestação de serviços. Desta forma tais custos não deverão fazer parte dos custos indiretos da empresa na planilha de custos e formação de preços.

4.14.2.5 A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Caso haja qualquer necessidade de aquisição ou substituição de algum equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA. Caso a CONTRATADA não faça a manutenção em tempo hábil, a CONTRATANTE poderá efetuar o reparo e descontar o valor do serviço na fatura.

4.14.2.6 Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no Item 14.2.5, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA.

4.14.2.7 Manter equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras e substituindo, imediatamente, aqueles considerados impróprios pela DINUTRI/HUPE/UERJ. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as penalidades previstas no **(Anexo 08)**.

4.14.2.8 Adquirir, às suas próprias expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e insumos (inclusive os impressos) necessários à execução do serviço contratado.

4.14.2.9 A empresa deverá fornecer material de escritório (folha A4; capa plástica para os diversos tipos de mapas de rotina; canetas pilot entre outros) para a rotina diária de trabalho.

4.14.2.10 Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários à execução dos serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato. As especificações técnicas e modelos dos equipamentos deverão ser aprovados pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.14.2.11 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização de todos os equipamentos, inclusive os da CONTRATANTE listados no **Anexo 02**, a ser complementado no início do contrato, que deverá ser realizada por empresas autorizadas com aprovação prévia da fiscalização DINUTRI/HUPE/UERJ, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a Instituição. Os equipamentos e utensílios repostos em substituição aos da CONTRATANTE por danos, quebra, inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento ou utensílio no término do contrato.

4.14.2.12 A CONTRATADA deverá efetuar, semestralmente, a manutenção preventiva nas tubulações dos exaustores das áreas de cocção com limpeza dos ductos internamente. Este serviço deverá ser realizado por

uma empresa comprovadamente especializada. A limpeza dos filtros de gordura das coifas deverá ser realizada semanalmente pela CONTRATADA. Esta manutenção deverá ser realizada após a instalação dos equipamentos de exaustão.

4.141.2.13 A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ, no ato da execução dos serviços, os relatórios técnicos emitidos, por ocasião das atividades de manutenções descritas acima.

4.14.2.14 A CONTRATADA deverá calibrar anualmente ou quando necessário os termômetros portáteis tipo lapiseira e infravermelho, em entidades pertencentes à Rede Brasileira de Calibração (RBC). A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ cópias dos certificados de calibração desses termômetros. Esses certificados deverão atender a todas as informações exigidas pelas normas NBR ISO/IEC 17025, ISO 9000, TS 16949 e requisitos do INMETRO/RBC. Os termômetros não poderão ser calibrados todos ao mesmo tempo, permitindo que sempre haja no DINUTRI/HUPE/UERJ termômetros para verificação da temperatura dos alimentos, equipamentos e instalações. Deverá ainda calibrar semestralmente ou quando necessário todas as balanças dos diferentes setores da DINURI atendendo as mesmas exigências supracitadas.

4.14.2.15 A CONTRATADA deverá substituir todos os elementos filtrantes dos filtros de água e dos condicionadores de ar, na periodicidade orientada pelos fabricantes de todas as áreas da CONTRATANTE, ou quando necessário (diminuição da vazão de água nas torneiras dos diversos setores).

4.14.2.16 Garantir que equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

4.14.2.17 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE, incluindo todas as GNs.

4.14.2.18 A retirada de equipamentos da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pela DINUTRI/HUPE/UERJ, obedecendo às rotinas de saída de materiais da unidade.

4.14.2.19 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos cedidos pelo HUPE deverá ser realizada por empresas autorizadas, ou seu pessoal técnico próprio, a expensas da CONTRATADA e com aprovação prévia da Fiscalização da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento.

4.14.2.20 A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização da CONTRATANTE, no ato da execução dos serviços, os relatórios técnicos emitidos, por ocasião das atividades de manutenções descritas acima.

4.14.3. Da responsabilidade pelas despesas

4.14.3.1 Arcar com as despesas de telefone nas proporções utilizadas para execução das suas atividades.

- Telefone - a CONTRATANTE disponibilizará ramais internos para comunicação com as demais unidades internas. Para ligações externas a CONTRATADA deverá providenciar linhas telefônicas particulares, às suas expensas e responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do seu uso;
- A CONTRATADA deverá providenciar, caso necessário, pontos de INTERNET às suas expensas e responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do seu uso;
- Todas as despesas com os itens que tenham mensuração independente serão de responsabilidade direta e total da CONTRATADA.

4.14.3.3 Arcar com todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados.

4.14.3.4 Arcar com as despesas referentes à disponibilização de espaço destinado ao vestiário e armários para a guarda de pertences dos funcionários, como por exemplo através do aluguel de container destinado

para este fim.

4.14.3.5 Arcar com quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviços do objeto da presente contratação.

4.14.4 - Da equipe de trabalho

4.14.4.1 A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE Nutricionista Responsável Técnico (RT) com autonomia para imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

4.14.4.2 A CONTRATADA deverá ficar responsável pela manutenção preventiva e corretiva providenciando a execução dos serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria quando houver relação direta com a produção de refeições.

4.14.4.3 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, de modo a garantir uma preparação tecnicamente correta: alimentos com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitando os princípios de higiene e da técnica dietética, dentro dos padrões estabelecidos pela DINUTRI/HUPE/UERJ. O quantitativo de pessoal necessário poderá ser alterado em caso de mudanças no número de pacientes e/ou autorizados e/ou acompanhantes, ou em outros casos justificados, com autorização da CONTRATANTE.

4.14.4.4 Enviar à DINUTRI/HUPE/UERJ a escala de serviço dos empregados da empresa até o primeiro dia útil de cada mês. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas, demissões, afastamentos, a empresa deverá providenciar, de imediato, a substituição do empregado.

4.14.4.5 Utilizar na execução dos serviços empregados devidamente registrados, ficando entendido que esse pessoal, embora sem qualquer vinculação com a Instituição, deverá obedecer ao seu regulamento enquanto estiver dentro da unidade. É proibida a permanência dos empregados da empresa nas áreas da DINUTRI/HUPE/UERJ fora do horário de trabalho.

4.14.4.6 Substituir de imediato qualquer empregado vinculado ao CONTRATO, cuja conduta, a juízo do CONTRATANTE, seja considerada inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções para a perfeita execução dos serviços.

4.14.5.7 Responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais, de acordo com o Lei nº 14.133/21, que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou ao próprio HUPE, desde que fique comprovada a sua responsabilidade.

4.14.4.8 Assegurar salários e cumprir todas as disposições relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros encargos fiscais trabalhistas, previdenciários, civis e comerciais que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do CONTRATO, **em conformidade com as planilhas de mão de obra do Pregão apresentado pela empresa.**

4.14.4.9 A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço. Devendo, ainda, apresentar-se uniformizados pela empresa de acordo com padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ e com o devido crachá de identificação (com fotografia, nome do funcionário e da empresa).

4.14.4.10 Os funcionários deverão utilizar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego de acordo com **Quadro 2**.

Quadro 2 -Especificação e Utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

Especificação dos EPI	Utilização dos EPI
-----------------------	--------------------

Avental de Kevlar	Proteção do tronco do usuário em operações onde haja o risco de chamas ou calor radiante, centelhas, ou respingos de metais fundidos e riscos mecânicos.
Avental PVC	Proteção do usuário contra respingos de água e outros agentes líquidos e pastosos.
Bota PVC	Proteção dos pés do usuário para trabalhos em locais úmidos, no caso das botas brancas, em trabalhos em frigoríficos, abatedouros e laticínios.
Botas Antiderrapantes e Antichoque elétrico	Proteção dos pés do usuário para trabalhos em locais úmidos e para proteção contra choque elétrico
Calçado de segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Calçado social de segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Casaco térmico	Proteção do usuário em locais de baixa temperatura (câmara frigorífica).
Luva de Kevlar	Proteção das mãos, punhos e antebraços (até a altura de 35 cm) do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Luva de látex	Proteção das mãos contra agentes químicos.
Luva de malha de aço	Proteção das mãos do usuário em serviços industriais leves de peças ou materiais cortantes e ou lâminas lisas, onde necessite de maior aderência.
Luva raspa fatiada	Proteção das mãos do usuário contra agentes escoriantes, abrasivos, materiais cortantes entre outros.
Óculos de segurança	Proteção dos olhos do usuário contra impacto de partículas volantes e respingos de líquidos.
Protetor auricular	Proteção auditiva do usuário contra ruídos superiores a 85 dB.
Máscara N-95	Proteção individual contra doenças de transmissão pelo ar
Cinto lombar com suspensório	Proteção individual da coluna

4.14.4.11. No início do contrato, os funcionários deverão receber da CONTRATADA, no mínimo **02 jogos de uniformes novos** (deverão ser avaliados previamente pela CONTRATANTE) contendo o logotipo da CONTRATADA e EPI de acordo com a função a ser desempenhada, a saber:

a) Nutricionista e Técnico em Nutrição: Uniforme do modelo da empresa, jaleco branco, meia social, calçados totalmente fechados que protejam contra agentes térmicos e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos;

b) Assistente Administrativo: Calça social, blusa polo ou camisa social com manga curta, meias, calçados totalmente fechados que protejam contra agentes térmicos e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

c) Almoxarife e Auxiliar de Almoxarife: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, touca descartável, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço, meias, botinas com bico de aço, japonsa térmica forrada, reforçada, com capuz e impermeável, luvas reforçadas para baixas temperaturas, rede de malha fina para proteção dos cabelos e cinto de proteção lombar;

d) Magarefe: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, touca descartável, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço, meias, botas antiderrapantes, luvas de malha de aço e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

e) Cozinheiro Líder: Calça de brim com cordão e elástico, dolmã, touca chefe, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço e/ou avental de kevlar, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes com bico de PVC e elástico totalmente fechados que protejam contra agentes térmicos e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

f) Cozinheiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, chapéu de cozinheiro curto, avental térmico anti-chamas, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes com bico de PVC e elástico totalmente fechados que protejam contra agentes térmicos e rede de malha fina para proteção dos cabelos;

g) Auxiliar de Cozinheiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, touca descartável, avental térmico anti-chamas, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes com bico de PVC e elástico totalmente fechados que protejam contra agentes térmicos;

h) Copeiros: Calça de brim com cordão e elástico, blusa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço, meias, sapatos fechados antiderrapantes totalmente fechados que protejam contra agentes térmicos, rede de malha fina e touca com aba de tecido;

i) Servente de Limpeza: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões, touca descartável, meias, botas antiderrapantes, luvas de borracha reforçadas, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço e rede de malha fina para proteção dos cabelos. A coloração do uniforme do servente de limpeza deverá ser diferenciada dos demais profissionais que lidam com alimentos;

j) Técnico em Manutenção e Auxiliar Mecânico Geral: Macacão de brim, meias, botas antiderrapantes e antichoque elétrico, touca de rede de malha fina, luva raspa fatiada, óculos de segurança e boné.

OBS.: Quando necessário, deverão ser fornecidos outros EPIs como óculos de segurança e protetor auricular.

4.14.4.12. A CONTRATADA deverá manter peças de uniforme sobressalentes de tamanhos variados nas áreas de produção da DINUTRI, para eventuais trocas. A CONTRATADA deverá manter controle da troca diária dos uniformes por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos.

4.14.4.13. Os uniformes deverão ser repostos periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos.

4.14.4.14 O Setor de Nutrição Enteral deverá ter uniformes estéreis sobressalentes, exclusivos para a manipulação diária das dietas enterais. Os registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados à fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.14.4.15. Os aventais, redes de malha fina e meias, bem como os demais EPIs deverão ser substituídos sempre que ocorrerem avarias aos mesmos.

4.14.4.16. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação pessoal.

4.14.4.17. Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme.

4.14.4.18. A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas, aventais e máscaras descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos.

4.14.4.19. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

4.14.4.20. A CONTRATADA deverá cumprir os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido nas Normas Regulamentadoras NR-6, NR-9 e NR-32 e/ou outras legislações vigentes.

4.14.4.21. Fornecer mensalmente a CONTRATANTE os documentos abaixo relacionados para fins de fiscalização administrativa e de elaboração de pagamento mensal da fatura do Serviço :

- Relação atualizada dos empregados, com função e horários de trabalho, conforme quadro de pessoal apresentado pela CONTRATADA na proposta de preços; Folha de pagamento; Comprovante de regularidade para com a Seguridade Social (SICAF); Comprovante de recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior; Comprovante de recolhimento do ISS referente ao mês anterior; Comprovante de pagamento de salários, referente ao mês anterior; Comprovante de pagamento do Vale transporte; Comprovante de pagamento do Vale refeição/alimentação; Comprovante de pagamento da **insalubridade na folha de pagamento**; Concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei, exames demissional, admissional e modificação funcional.

4.14.4.22 Fornecer a CONTRATANTE, quando na ocasião, comprovante de pagamento de 13º salário.

4.14.4.23. Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei no 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de outra legislação técnica vigente e as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE (Órgão da Administração), de engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho que sejam aplicáveis a execução específica da atividade. Apresentando, quando solicitado documentos comprobatórios.

4.14.4.24. Manter nas unidades cópias dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977 e instalando e mantendo os Serviços Especializados de Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

4.14.4.25. A CONTRATADA deverá implantar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme Normas Regulamentadoras NR-7, NR-32 e/ou outras legislações vigentes, mantendo controle sobre o estado de saúde de seus funcionários, a fim de providenciar, de imediato, a substituição daquele que apresentar qualquer doença incompatível com a sua função. O tipo de exame e periodicidade do mesmo está descrito no **Quadro 3** e deverá ser às expensas da CONTRATADA.

4.14.4.26. A CONTRATADA deverá fornecer à fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ, no ato da admissão, da substituição, da mudança de função e da demissão de qualquer empregado, a cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (**ASO**), que deverá conter, no mínimo, os seguintes exames médicos complementares:

Quadro 3 - Descrição dos Exames Médicos

Descrição dos Exames	Periodicidade
Raio X de tórax: PA e perfil	Bianual
Exame parasitológico – MIF/Coprocultura	Anual
Exame de sangue: hemograma completo, lipidograma, glicemia, uremia, grupo sanguíneo e fator RH	Anual Admissional
Exame de urina – EAS	Anual
Exame clínico, com ênfase nas doenças infecto-contagiosas	Anual
Exame dermatológico, com ênfase nas doenças de pele e anexos	Anual
Exame odontológico, com ênfase para periodontias avançadas e focos dentários: cistos e abscessos	Anual
Exame oftalmológico	Anual

4.14.4.27. Manter na unidade laudos e arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudança de função e retorno ao trabalho, conforme legislação vigente, fornecendo cópias sempre que solicitado pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.14.4.28. Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (rotinas, higiene e segurança) com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e frequências dos participantes, arquivando na unidade a documentação que comprove este treinamento. O treinamento do Banco de Leite Humano, deve ter temas específicos para este setor, com aulas sobre aleitamento materno, ordenha de leite humano e outros. Da mesma forma os setores de lactário e enteral também deverão ter treinamento específico segundo preconizado na legislação para estes setores.

4.14.4.29. Não utilizar serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior, nem mesmo em caráter de estágio. Entretanto, deverá permitir a realização de atividades padronizadas e supervisionadas pela DINUTRI/HUPE/UERJ para estagiários de graduação e técnicos de nutrição, internos e residentes de nutrição nas áreas de planejamento e produção de refeições.

4.14.4.30. A CONTRATADA deverá atender às disposições da Resolução CFN Nº 418/2008 que regulamenta a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas dos estagiários de Nutrição.

4.14.4.31. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE.

4.14.4.32. Todos os copeiros, auxiliares de cozinha e auxiliares de almoxarifado deverão possuir o ensino fundamental completo. Os copeiros da Nutrição Enteral, do Lactário e Banco de Leite Humano deverão possuir, preferencialmente, o ensino médio completo e curso/treinamento específico nas respectivas áreas. Em adição os cozinheiros, (confeiteiros – caso solicitados) e almoxarifes também deverão possuir ensino médio completo e curso específico nas respectivas áreas.

4.14.4.33. A CONTRATADA deverá efetuar o preparo dos alimentos, em todas as suas fases, por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e de segurança dos alimentos.

4.14.4.34. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas e jalecos descartáveis para o uso de todo o quadro de funcionários da DINUTRI, visitantes, pesquisadores e estagiários, e demais equipamentos de segurança para a circulação nas áreas internas do serviço.

4.15. Execução do Objeto

4.15.A - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS DIETAS DESTINADAS AOS PACIENTES:

4.15.A.1. DIETAS BÁSICAS: Dietas padrão de consistência normal, pastosa (liquidificada ou não), semilíquida e líquida.

4.15.A.1.1. Dieta Normal - Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

- **Consistência:** normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- **Características qualitativas:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

► **Deverá ser prevista a inclusão de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem sachê para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.**

4.15.A.1.2 Dieta Pastosa - Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente com as seguintes características:

- **Consistência:** pastosa.

- **Características qualitativas:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **OBS:** Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipopotássica, vegana e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

► A leguminosa deverá ser liquidificada e o cereal servido na consistência de papa;

► As frutas deverão ser servidas em forma de purê ou creme;

► Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção;

► Deverá ser prevista a inclusão de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem sachê para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista clínica.

4.15.A.1.2.1. **Dieta Pastosa Homogênea** - Destinada para testes em pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta, solicitadas pelas fonoaudiólogas do HUPE. Segue as mesmas características da dieta pastosa.

A composição das refeições deverá apresentar as seguintes preparações: Purês variados, feijão liquidificado, carne liquidificada, entre outras preparações solicitadas. Poderá ser solicitado nas grandes refeições. Esta consistência pode sofrer modificações mediante as necessidades dos pacientes em questão.

4.15.A.1.3. **Dieta Semilíquida** - Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deverá seguir as seguintes características:

- **Consistência:** semilíquida hipercalórica.

- **Características qualitativas:** normo a hiperglicídica, normolipídica e normo a hipoprotéica.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde as pequenas refeições terão volume padrão de 250 ml e as sopas (almoço / jantar) 450 ml.

- **Volumes:** 250 ml para as pequenas refeições e 450 ml para as grandes refeições, podendo atender volumes de **50 ml, 100 ml, 150 ml ou 200 ml**, conforme prescrição.

- **OBS:** Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

► Sopa, contendo carne ou substituto (90g), leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);

► As preparações salgadas deverão ser preparadas utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

► As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas sem sal, acrescentando-se nos horários de distribuição sachês de sal e de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem para enriquecer;

► Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de módulos de proteínas, carboidratos complexos e outros, a serem adquiridos pela CONTRATANTE, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este

tipo de dieta;

► Os batidos, sucos ou mingaus deverão ser suplementados com módulos de carboidrato e/ou proteína e/ou lipídio para as dietas líquidas mais restritivas, como por exemplo, as dietas hipoproteicas e sem resíduos. As demais dietas deverão ser enriquecidas com leite em pó desnatado na colação e no lanche;

► O mingau e o batido de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, mucilagem de milho ou arroz, aveia, mistura à base de amido de milho enriquecido, creme de arroz, farinha láctea e leite com complemento proteico- calórico com ou sem sacarose. Os batidos poderão ser de fruta ou misturados com algum tipo de farináceo;

► No cardápio das pequenas refeições da dieta semilíquida poderá ser incluído iogurte (180 mL) em substituição ao mingau e batido. No caso de pacientes disfágicos, caso necessário, este cardápio deverá ser adaptado à condição clínica de deglutição do paciente;

4.15.A.1.4. Dieta Líquida, Líquida Fria e Líquida Suplementada* - Destinada a pacientes críticos ou geriátricos com problemas graves de mastigação e deglutição ou inapetência, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios ou para aqueles que precedem a dieta por via sonda. Deverá seguir as seguintes características:

- **Consistência:** líquida hipercalórica.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde as pequenas refeições terão volume padrão de 250 ml e as sopas (almoço / jantar) 450 ml.

- **Volume:** 250 ml para as pequenas refeições e 450 ml para as grandes refeições, podendo atender **volumes de 50 ml, 100 ml, 150 ml ou 200 ml, conforme prescrição.**

- **OBS:** Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoproteica, hipopotássica, vegana e sem resíduos). A dieta líquida poderá ser oferecida fria para pacientes em pós-operatório das cirurgias da Enfermaria de Otorrinolaringologia e da Bucomaxilofacial ou conforme solicitação da Nutricionista de Clínica, podendo sofrer algumas modificações no cardápio padrão.

A composição das grandes e pequenas refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

► O caldo de legumes deverá ser tamisado, contendo sempre hortaliças do tipo B ou C com mínimo de 30 g/100 ml ou poderá ser enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 20 g/100 mL);

► As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas sem sal, acrescentando-se nos horários de distribuição sachês de sal e de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem extravirgem para enriquecer;

► Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos entre outros, a serem adquiridos pela CONTRATADA, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta;

► Os batidos, sucos ou mingaus deverão ser suplementados com módulos de carboidrato e/ou proteína e/ou lipídeo para as dietas líquidas mais restritivas, como por exemplo, as dietas hipoproteicas, hipolipídicas, diabetes e sem resíduos. As demais dietas deverão ser enriquecidas com leite em pó desnatado no desjejum e lanche;

► O mingau e o batido de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, mucilagem de milho ou arroz, aveia, mistura à base de amido milho enriquecido, creme de arroz, farinha láctea e leite com complemento proteico- calórico com ou sem sacarose. Os batidos poderão ser de fruta ou misturados com algum tipo de farináceo, além da fruta;

► No cardápio das pequenas refeições da dieta líquida poderá ser incluído iogurte ou milk-shake em substituição ao mingau ou batido;

► As dietas líquidas suplementadas* sairão no horário da Colação nos casos de falta de suplementos fornecido pelo CONTRATANTE. Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoproteica, hipopotássica, vegana e sem resíduos).

4.15.A.1.5. **Dieta Líquida Restrita ou Líquidos Claros** - Destinada a pacientes em pré e pós-operatórios e em determinados preparos de exames. Deverá ser enriquecida com maltodextrina em todos os horários das pequenas refeições fornecendo em seu volume pleno (1500 ml) e seguir as seguintes características:

- **Consistência:** líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde todas as refeições terão volume padrão de 250 ml.

- **Volume: 50 ml, 100 ml, 150 ml, 200 ml a 250 ml** por horário de refeição, conforme prescrição.

► Todas as preparações deverão ser isentas de lactose e sacarose;

► No cardápio das pequenas refeições da dieta líquida restrita poderá ser incluído suco ou água de coco em substituição ao chá de ervas.

4.15.A.2. **DIETAS ESPECIAIS:**

Serão compostas a partir de dietas básicas, modificadas em suas características, com redução ou exclusão de um ou mais nutrientes / alimentos (ex. dietas para: diabéticos, portadores de doenças renais, cardíacos, entre outras, respeitando as características de cada dieta descritas a seguir.

4.15.A.2.1. Dieta para Diabéticos (DB) - Destinada a manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos, suprimindo as calorias e os demais nutrientes necessários para adequação nutricional do paciente.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** normoglicídica (preferência carboidratos complexos), normolipídica e normoproteica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

► Deverá haver substituição da sacarose por adoçante artificial em sachês do tipo sucralose para todos os pacientes, quantidade e qualidade previamente aprovada e determinada pelo nutricionista da CONTRATANTE. Os cereais matinais com sacarose também deverão ser retirados do cardápio;

► As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet". Usar para preparações dietéticas adoçantes próprios para forno e fogão;

► Os cardápios deverão alcançar o Valor Energético Total de: **(VET) 2000 Kcal/dia**. Outras variações de calorias poderão ser solicitadas, de acordo com as necessidades dos pacientes internados, pelas Nutricionistas de Clínica;

► O per capita do cereal das grandes refeições das dietas DB 2000 kcal será de 120g. As demais preparações do cardápio deverão ser calculadas de forma que se alcance a quantidade do valor energético estipulado (DB2000 kcal);

► No almoço e jantar deverão existir preparações à base de legumes ou vegetais folhosos cozidos, de forma a garantir o aporte de fibras recomendado por dia conforme literatura;

► O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g;

► As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outros alimentos com menor carga glicêmica (CG<10) ao total calórico. Exemplos de guarnições à base de farinhas: empadão, tortas salgadas e quiche. Exceções poderão ocorrer de acordo com as solicitações das Nutricionistas de Clínica;

► Deverá ser prevista a inclusão de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem sachê extravirgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela nutricionista de clínica.

4.15.A.2.2. **Dieta Hipossódica (Hijos 1,6 a 2g sal)** - Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial sistêmica entre outros. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta normal, sem a utilização do sal na cocção das preparações. Sachês individualizados de sal de adição (1 a 2 uds) por grande refeição serão ofertados de acordo com a solicitação da Nutricionista de Clínica. Deverá ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjerição, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e a aceitação da dieta hipossódica.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características:** normoglicídica, normolipídica, normoproteica e hipossódica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

► As preparações destinadas às pequenas refeições deverão ser restritas em sódio, incluindo pães, biscoitos e os laticínios, incluindo a manteiga;

► O cardápio deve apresentar a eliminação do sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 a 2 uds) por grande refeição de acordo com a solicitação do Nutricionista de Clínica;

► Nas grandes refeições deverão ser retirados das preparações culinárias produtos enlatados, embutidos ou em salmoura;

► Deverá ser prevista a inclusão de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem sachê extravirgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista de Clínica.

4.15.A.2.3. **Dieta Hipolipídica (HL)**

Indicada para o tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas e também destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características:** normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

► O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g;

► As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

► Substituição da manteiga por geléia nas pequenas refeições assim como a substituição dos derivados do leite por produtos similares com redução de gordura saturada e trans;

► Retirada do cardápio de preparações que possuam teor mais concentrado de gorduras: empadões, maionese, etc;

► Deverá ser prevista a inclusão de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem sachê extravirgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista de Clínica.

4.15.A.2.4. **Dieta Hipoproteica com 50 g de proteína (Hptn 50g)** -Indicada a pacientes que possuam algum grau de insuficiência renal e precisam do tratamento conservador para retardar a progressão da doença. Usualmente a dieta é restrita em proteína, sódio e potássio.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** hipoproteica, normo a hiperglicídica, normolipídica, hipossódica, normo a hipopotássica.

As preparações culinárias deverão ser elaboradas sem adição de sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 a 2 uds) por grande refeição de acordo com a solicitação do Nutricionista de Clínica.

Deve ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjerição, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e aceitação da dieta com restrição de sódio.

Os cardápios poderão apresentar outras variações na gramatura de proteína que serão estabelecidas de acordo com as necessidades dos pacientes.

Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra(s) dieta(s).

Em virtude da necessidade de redução do per capita do leite, da proteína ou da leguminosa para atender à dieta hipoproteica, o paciente receberá na ceia uma fruta, não implicando desta forma alteração no preço em relação à dieta normal.

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

► Deverá ser prevista a inclusão de sachê de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista de Clínica;

► Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta;

► No desjejum e no lanche das dietas com 50g de proteína a porção de leite será reduzida pela metade (125 ml).

4.15.A.2.5 **Dieta com Restrição de Fibras e Resíduos - Dieta Sem Resíduos (SR)** - Destinada a minimizar a quantidade de resíduos remanescentes no intestino produzidos pela digestão. Visa diminuir o peso e volume das fezes, além de prolongar o tempo de trânsito intestinal. Indicada na progressão da dieta de líquidos claros, nas diarreias agudas e crônicas, na fase aguda das doenças inflamatórias intestinais, no caso de fistulas do TGI, no pré e pós- operatório de cirurgia do intestino grosso e em condições em que o movimento intestinal está contraindicado.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** normoproteica, normoglicídica, normolipídica, restrita em fibras insolúveis.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

► Deverá haver substituição da sacarose por sucralose em sachê;

► As sobremesas doces e as frutas laxativas deverão ser substituídas por frutas da época neutras e/ou obstipantes ou por preparações dietéticas isentas de lactose. Usar, para preparações dietéticas, adoçantes próprios para forno e fogão;

► O cardápio das pequenas refeições deverá conter torrada ou biscoito sem leite;

- Oferecer leite com baixo teor de lactose;

Retirada de: folhosos; frutas e hortaliças laxativas e/ou flatulentas, bem como do feijão das grandes refeições

- O conteúdo de fibras deve ser menor que 10 g por dia;
- Deverá ser prevista a inclusão de sachê de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica;
- Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas e carboidratos complexos em quantidades suficientes para atender as necessidades nutricionais do paciente.

4.15.A.2.6. **Dieta para Pacientes Neutropênicos (NT)** - Destinada a pacientes que apresentem patologias que acometam o sistema imunológico. Indicado para pacientes: oncológicos, imunodeprimidos e com doenças autoimunes.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características qualitativas:** normoproteica, normoglicídica, normolipídica.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s);
- O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos, quando possível. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g;
- O cardápio deverá apresentar sempre que possível itens industrializados, inclusive o pão, em embalagem individual, minimizando possíveis contaminações;
- Todas as frutas e vegetais deverão ser sempre cozidos ou assados e servidos em utensílios descartáveis. Os sucos deverão ser de polpas que passaram pelo tratamento UHT;
- As preparações deverão ser sempre distribuídas em utensílios e materiais descartáveis em todos os horários de refeições sem ônus para a Instituição CONTRATANTE;
- No desjejum será ofertada bebida de soja em embalagem individual ou leite sem lactose como opção;
- Poderá ser ofertado picolé (50 a 90 g) ou sorvete (100 ml) como opção das pequenas refeições para os pacientes que apresentarem mucosite;
- Deverá ser prevista a inclusão de sachê de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica.

4.15.A.2.7. **Dieta para Pacientes Pediátricos e Adolescentes** - Destinada a pacientes pediátricos e adolescentes que abrangem a faixa etária de 0 a 12 anos e 12 a 18 anos, respectivamente. A composição, o volume e o tipo de cardápio da Pediatria e Adolescentes devem ser diferenciados para os grupos etários: 0 a 1 ano, de 1 a 4 anos, de 5 a 8 anos e de 9 a 12 anos e adolescentes de 12 a 18 anos. O fornecimento de calorias e gramas de proteína deverá estar de acordo com a faixa etária do paciente pediátrico ou adolescente, respeitando as características descritas abaixo:

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (cinco) refeições diárias: desjejum, colazione almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares. Quanto às características qualitativas a dieta poderá abranger todas as variações (normal, diabetes, hipossódica,

hipolipídica, hipoproteica, neutropênico e sem resíduos).

Em relação aos adolescentes a necessidade de fibras varia de acordo com a idade e sexo, conforme recomendação do Institute of Medicine (IOM), sendo de 31g para o sexo masculino de 9 a 13 anos e de 38g

para os de 14 a 18 anos. Em relação ao sexo feminino o valor é de 26g tanto para a faixa etária de 9 a 13 como de 14 a 18 anos.

Quanto à quantidade de fibras para pacientes infantis até 2 anos deverá ser 2g / dia e acima de 2 anos somar à idade mais 5g.

Crianças de 0 a 6 meses, poderão estar em aleitamento materno exclusivo, predominante ou fazendo uso de fórmulas lácteas a cargo da CONTRATANTE.

► O cardápio padrão da alimentação complementar poderá ser alterado de acordo com a condição clínica apresentada pela criança. No caso de alteração, a composição, o volume e os horários da alimentação complementar serão estipulados pela nutricionista da clínica;

► Esquema da alimentação complementar:

Pequenas refeições: mingau (com fórmula infantil até 1 ano de idade), batido (com fórmula infantil até 1 ano de idade) e creme de frutas.

Grandes refeições: papa salgada e sobremesa.

► Em relação às refeições da dieta infantil (1 a 12 anos), as mesmas deverão seguir os mesmos horários de distribuição da dieta do adulto. A diferença se baseará no tipo de cardápio e na quantidade das porções;

► A porção da composição do cardápio deverá ser diferenciada para os grupos etários: Pediatria 1 (1 a 4 anos), Pediatria 2 (5 a 8 anos) e Pediatria 3 e Adolescentes (9 a 18 anos). A estrutura do cardápio e a porção respectiva para cada grupo deverá atender as necessidades dos diferentes grupos etários;

► No cardápio das pequenas refeições, poderá ser incluído suco natural, iogurte, Milk-shake, achocolatado ou preparação similar de morango em substituição ao mingau, aos batidos variados e ao café com leite; tanto para crianças, quanto para os adolescentes;

► No cardápio das pequenas refeições, caso haja necessidade de alguma fórmula padronizada específica para os adolescentes no lactário, estes terão o direito de receber, também, os alimentos sólidos conforme a característica qualitativa e consistência da dieta prescrita;

► No cardápio das grandes refeições o grupo considerado como adolescente (9 a 18 anos) poderá receber a dieta do cardápio da pediatria (GPED ou PPED) em situações específicas onde o peso e estatura do paciente não correspondam a sua idade ou quando a aceitação do cardápio dos adultos estiver aquém de suas necessidades calórico-protéicas;

► Deverá ser prevista a inclusão de sachê de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista de Clínica.

4.15.A.2.8. Dieta para Preparo de Exames - São dietas específicas utilizadas para o preparo de exames complementares e de diagnóstico por período determinado. Estas dietas devem sofrer: restrição ou acréscimo de nutrientes (qualitativo e quantitativo) ou alteração na consistência, de acordo com os exames a serem realizados que deverão seguir as orientações da CONTRATANTE.

4.15.A.2.9. Dietas com Restrição Hídrica (RH) - Destinada para pacientes com restrição de líquidos. Poderá se associar com qualquer característica(s) de outra (s) dieta(s). Os pacientes receberão apenas 1 (uma) garrafa de 500-510 ml de água no horário do almoço. Esse volume poderá ser diminuído conforme prescrição da Nutricionista de Clínica. A ceia deverá ser fruta não implicando desta forma alteração no preço em relação à dieta normal.

Os volumes de todos os líquidos das refeições deverão ser reduzidos pela metade.

4.15.A.2.10 Dieta Vegana - Destinada para pacientes que excluem de sua dieta qualquer tipo de produto que seja de origem animal, como peixes, carnes, aves, crustáceos, leite, ovos, mel e etc.

Todas as preparações que levam leite de vaca deverão ser substituída por leite de soja.

Os veganos podem comer qualquer tipo de alimento de origem vegetal, como cereais, frutas, frutas oleaginosas, legumes, tubérculos, verduras, raízes, cogumelos, sementes, entre outros.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

4.15.A.2.11 **Dieta sem Glúten** - A dieta sem glúten é necessária principalmente para os pacientes que apresentam intolerância ao glúten e não conseguem digerir essa proteína, ficando com diarreias, dor e inchaço abdominal quando comem essa proteína. É o caso de pacientes com doença Celíaca ou sensibilidade ao glúten.

Deverá ser servido pão sem gluten, biscoito de polvilho, biscoito de araruta, pão de queijo, torrada sem gluten como sólidos nas pequenas refeições.

- **Consistência:** normal, pastosa, semilíquida ou líquida.

- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

4.15.A.2.12. **Outras Dietas Específicas** - Outras dietas deverão seguir o padrão definido pela Divisão de Nutrição do HUPE, de acordo com as necessidades da clínica.

4.15.A.2.13 OBSERVAÇÕES:

► **MEIA PORÇÃO:** Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cuja consistência poderá ser: Normal e Pastosa (dietas Básicas) e também para as dietas Especiais de acordo com a solicitação da Nutricionista de Clínica. A meia porção terá preço diferenciado com valor igual a **80% do preço da refeição prescrita**.

► O **chá de ervas** deverá ser utilizado nas pequenas refeições para dietas que necessitem de restrição de leite, no pós-operatório de algumas cirurgias do trato gastrointestinal ou a pedido da Nutricionista de Clínica.

► O feijão da dieta **2,5K⁺** deverá ficar de molho e a água deverá ser desprezada.

4.15.B – TIPO, COMPOSIÇÃO DETALHADA E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES:

A aquisição dos gêneros alimentícios para a execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (**Anexo 03**).

4.15.B.1 – Pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia) das dietas básicas e especiais para adultos, pacientes infantis e adolescentes:

O cardápio das pequenas refeições das dietas básicas (normal e pastosa) para adultos, pacientes infantis e adolescentes, deverá ser constituído por itens que se diferenciarão pelo tipo de refeição: **Quadros 4a, 5a e 6a**. Neles também estão descritos a composição do cardápio e a frequência de utilização. Os cardápios deverão ser planejados com quatro semanas (**28 dias**), os mesmos rodarão sucessivamente. As substituições de cada item estão descritas nos **Quadros 4b, 5b, 6b e 7**. Dentro de cada pequena refeição está especificada a porção a ser distribuída em cada grupo etário.

OBS: As peculiaridades de cada dieta especial poderão acarretar alterações na frequência estipulada de

cada preparação.

Quadro 4.

4.A - Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para Adultos:

Itens Padrão	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA ^a
I	Café c/ leite ^b 28 x ^c Garafa de água mineral 500-510 ml 28x		Café c/ leite ^b 28 x Renal: suco ^a 28 x	Café c/ leite ^b 28 x Renal e RH ^d : fruta ^a 28 x
II	Pão Francês ou Careca (Pastosa) 28 x		Pães variados 28 x	Biscoitos variados 28 x
III	Manteiga ou Geléia 28 x		Manteiga ou Géleia 28 x	Manteiga c/ Géleia - 14 x Manteiga c/ Mel - 14 x
IV	Queijos: - Prato – 18 x - Proces. UHT - 5 x - Ricota (hipos) – 5x		Queijos: - Prato – 18 x - Proces. UHT - 5 x - Ricota (hipos) – 5x	
V		Frutas ou Creme de frutas 28 X		

OBS1.: Todos os líquidos serão adoçados com açúcar ou com adoçante sache do tipo sucralose.

^a Para pacientes com restrição de proteína;

^b O leite no cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas (normal e pastosa) e especiais para adultos poderá ser integral, desnatado, com baixo teor de lactose ou bebida individual de soja, de acordo com a dieta;

^c A água mineral oferecida será sem gás (garrafa de 500 ml) no desjejum, almoço e no jantar com exceção das dietas com restrição de líquidos (RH) acompanhada de um copo descartável biodegradável de 200 ml.

^d Restrição Hídrica

OBS.: Os volumes dos líquidos do cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas e especiais serão de 250 ml (com descartável biodegradáveis isotérmico com tampa biodegradável de 300 ml).

4.B -Lista de Substituições do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para Adultos

ÍTEM	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
	SUBSTITUIÇÕES		PORÇÕES			
	- ou café c/ açúcar ou c/ adoçante ^a	ml	250	-	250	250
	- ou chá ou mate c/ açúcar ou c/ adoçante ^a	ml	250	-	250	250

I	- ou leite integral ou desnatado c/ açúcar ou c/ adoçante ^a	ml	250	-	250	250
	- ou deslactosado ^a ou de soja(200ml) ^a (c/ açúcar ou c/ adoçante ^a)	ml	-	-	250	250
	- ou leite integral ou desnatado ou deslactosado ^a batido c/ fruta (c/ açúcar ou c/ adoçante ^a)	ml	-	-	-	250
	- ou refresco de polpa de fruta 100% natural c/ açúcar ou c/ adoçante ^a ou c/ maltodextrina ^a	ml	250	-	250	250
	- ou achocolatado normal ou diet c/ açúcar ou c/ adoçante ^a	ml	250	-	250	250
	- e/ou mistura nutritiva ^f	ml	250	-	250	250
II	- ou pães s/ glúten ^a	g	50	-	50	-
	- ou pão de forma integral ^a	g	50	-	50	-
	- ou torrada c/ ou s/ glúten ^a	g	30	-	30	-
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten ^a salgado ou doce	g	27-30	-	27-30	27-30
	- ou biscoito salgado ou doce industrializado embalado individualmente ^{b c}	g	27-30	-	27-30	27-30
III	- ou manteiga c/ ou s/ sal ^a individual	g	10	-	10	-
	- ou geléia de fruta individual normal ou diet ^a	g	15	-	15	-
IV	- ou queijo prato c/ ou s/ sal ^a	g	30	-	30	-
	- ou queijo processado UHT normal ou light embalagem individual ^b	ud	1	-	1	-
	- ou queijo ricota	g	30	-	30	-
V	- fruta in natura laxativa ou obstipante ^d	qt	-	1	-	-
	- ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ^a	g	-	100	-	-
	- ou coquetel laxativo ^e	ml	-	250	-	-
	- ou picolé de frutas ^c (55 a 90g)	ud	-	1	-	-
	- ou suco indust.(200ml) ^c	ud	-	1	-	-
	- e/ou mistura nutritiva ^f	ml	-	250	250	-

^a Estas opções são aplicadas para as dietas especiais;

^b Para os pacientes que recebem dieta para neutropênicos e dieta pastosa;

^c Para pacientes neutropênicos;

^d Quadro 19 – gramatura de frutas (qt-quotas);

^e coquetel laxativo = suco de frutas laxativas acrescida de farelo de aveia, ameixa s/ caroço e mamão e caso necessário **mix de fibras (CONTRATANTE)**;

^f mistura nutritiva = batido ou mingau do cardápio diário da semilíquida.

OBS.: A mistura nutritiva poderá ser prescrita como substituição ou acréscimo na refeição oferecida não incidindo na alteração do preço final da refeição.

OBS.: Os volumes dos líquidos de substituição do cardápio das pequenas refeições das dietas básicas serão porcionados em copos descartáveis biodegradáveis isotérmicos com tampa de 300 ml.

Quadro 5 - Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes/ Lista de Substituições do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para

Pacientes Infantis e Adolescentes

5a- Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes

Itens Padrão	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
I	Café com leite ^a 28 x ^c Garafa de água mineral 500-510 ml 28x		Café c/ leite ^a - 24 x Batido fruta c/ farinha - 4 x Achocolatado ^a – 4 x	Café c/ leite ^b – 28 x Renal: fruta - 28 x
			Renal: suco - 28 x	
II	Pão Francês ou Bisnaguinha ou Careca (Pastosa) 28 x		Pães variados 28 x	Biscoitos variados 28 x
III	Manteiga ou Geléia 28 x		Manteiga ou Geléia 28 x	Manteiga c/ Géleia - 14 x Manteiga c/ Mel - 14 x
IV	Queijos: - Prato – 18 x - Proces. UHT - 5 x - Ricota (hipos) – 5x		Queijos: - Prato – 18 x - Proces. UHT - 5 x - Ricota (hipos) – 5x	
V		Fruta ou creme de fruta 16 x Batido fruta c/ farinha - 4 x logurte ^b 180g - 8 x		

OBS.: Todos os líquidos serão adoçados com açúcar ou com adoçante sachê do tipo sucralose;

^a O leite oferecido no cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas (normal e pastosa) e especiais para **crianças e adolescentes** poderá ser integral, desnatado, com baixo teor de lactose ou bebida individual de soja, de acordo com a dieta.

^b Para dietas especiais: light, diet ou s/ lactose (180g).

^c A água mineral oferecida será sem gás (garrafa de 500 ml) no desjejum, almoço e no jantar com exceção das dietas com restrição de líquidos (RH) acompanhada de um copo descartável biodegradável de 200 ml.

OBS.: O volume dos líquidos do cardápio padrão das pequenas refeições das dietas básicas e especiais será de 250 ml (copo descartável biodegradáveis isotérmico com tampa de 300 ml).

5.b - Lista de Substituições do Cardápio das Pequenas Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para Pacientes Infantis e Adolescentes

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
	SUBSTITUIÇÕES		PORÇÕES			
I	- ou café c/ açúcar ou c/ adoçante ^a	ml	250	-	250	250
	- ou chá ou mate (c/ açúcar ou c/ adoçante ^a)	ml	250	-	250	250
	- ou mingau (5% a 11% de farinha)	ml/g	250	-	250	250
	- ou leite integral ou desnatado ^a ou u deslactosado ^a ou de soja (200ml) ^a (c/ açúcar ou c/ adoçante ^a)	ml	250	-	250	250
	- ou leite c/ chocolate ou achocolatado normal ou diet ^a ou complemento de morango (c/ açúcar ou c/ adoçante ^a)	ml	250	250	250	250
	- ou leite integral ou desnatado ^a ou u deslactosado batido c/ fruta ^a (c/ açúcar ou c/ adoçante ^a)	ml	-	250	250	250
	- ou suco de polpa de fruta 100% natural (c/ açúcar ou c/adoçante ^a ou c/ maltodextrina ^a)	ml	250	250	250	-
	- e/ou mistura nutritiva	ml	250	-	250	250
II	- ou pães s/ glúten ^a	g	50	-	50	-
	- ou pão de forma integral ^a	g	50	-	50	-
	- ou torrada c/ ou s/ glúten ^a	g	30	-	30	-
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten ^a salgado ou doce	g	27-30	-	27-30	27-30
	- ou biscoito salgado ou doce industrializado embalado individualmente ^b	g	27-30	-	27-30	27-30
III	- ou manteiga c/ ou s/ sal ^a individual	g	10	-	10	-
	- ou geléia de fruta individual normal ou diet ^a	g	15	-	15	-
IV	- ou queijo prato c/ ou s/ sal ^a	g	30	-	30	-
	- ou queijo processado UHT normal ou light embalagem individual ^b	ud	1	-	1	-
	- ou queijo ricota	g	30	-	30	-
	- fruta in natura laxativa ou	qt	-	1	-	-

V	obstipante ^d					
	- ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ^a	g	-	100	-	-
	- ou coquetel laxativo ^e	ml	-	250	-	-
	- ou picolé de frutas ^c (55 a 90g)	ud	-	1	-	-
	- ou suco indust.(200ml) ^c	ud	-	1	-	-
	e/ou mistura nutritiva ^f	ml		250	-	-

^a Estas opções são aplicadas para as dietas especiais;

^b Para os pacientes que recebem dieta para neutropênicos e dieta pastosa;

^c Para pacientes neutropênicos;

^d Quadro 19 – gramatura de frutas (qt-quotas);

^e coquetel laxativo = suco de frutas laxativas acrescida de farelo de aveia, ameixa s/ caroço e mamão e caso necessário **mix de fibras (CONTRATANTE)**;

^f mistura nutritiva = batido ou mingau do cardápio diário da semilíquida.

OBS.: A mistura nutritiva poderá ser prescrita como substituição ou acréscimo na refeição oferecida não incidindo na alteração do preço final da refeição.

OBS.: Os volumes dos líquidos de substituição do cardápio das pequenas refeições das dietas básicas serão porcionados em copos descartáveis biodegradáveis isotérmicos com tampa de 300 ml.

Quadro 6 - Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Semilíquida, Líquida e Líquida Restrita/ Lista de Substituições das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Semilíquida e Líquida.

6a -Composição e Frequência Mensal do Cardápio Padrão das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Semilíquida, Líquida e Líquida Restrita

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
SEMI-LÍQUIDA	Mingaus Variados enriquecidos c/ maltodextrina (10g) ^a	Batidos de Fruta enriquecidos c/ leite em pó desnatado e	Batidos de Fruta enriquecidos c/ leite em pó desnatado e	Mingaus Variados enriquecidos c/ maltodextrina ^a (10g)
	28 x ^c Garafa de água mineral 500-510 ml 28x	farinha - 20 x iogurte ^d 180g – 8 x Batidos de Fruta enriquecido c/ compl. s/ lactose (SR) – 28 x	farinha – 12 x e c/ complem. proteico calórico - 12 x Shake proteico – 4x Shake proteico – 8x (SR/HL/NT)	- 20 x Batidos de fruta enriquecidos c/ leite em pó desnatado e farinha - 8 x Batidos de fruta enriquecidos c/ malto – 8 x (SR) Renal e RH: creme de fruta – 28 x

LÍQUIDA	Mingaus Variados enriquecidos c/ maltodextrina (10g)^a 28 x ^c Garafa de água mineral 500-510 ml 28x f	Batidos de Fruta enriquecidos c/ leite em pó desnatado e farinha - 20 x logurte ^d 180g – 8 x Batidos de Fruta enriquecido c/ compl. s/ lactose – 28 x (SR) Batidos de maracujá c/ papa de maçã ^e enriquecido c/ supl. Proteico a base de cereal e leguminosa (Veganos) – 28 x	Batidos de Fruta enriquecidos c/ leite em pó desnatado e farinha – 10 x e c/ complem. proteico calórico - 10 x Milk-shake – 4 x Shake proteico – 4x Shake proteico – 8x (SR) Batidos de maracujá c/ papa de maçã ^e enriquecido c/ supl. Proteico a base de cereal e leguminosa (Veganos) – 28 x	Mingaus Variados enriquecidos c/ maltodextrina ^a (10g) - 20 x Batidos de fruta enriquecidos c/ leite em pó desnatado e farinha - 8 x Batidos de fruta enriquecidos c/ malto – 8 x (SR) Renal:suco ^b – 28 x
LÍQUIDA RESTRITA	Chá diet- 12 x Água de coco - 4 x Suco coado de: Maçã – 4 x Pera – 4 x Suco caju diet -4 x Gelatina diet -28 x ^c Garafa de água mineral 500-510 ml 28x f	Suco coado de: Maçã – 9 x Pera – 9 x Suco caju diet - 10 x	Chá diet - 12 x Água de coco-4 x Suco coado de: Maçã – 4 x Pera – 4 x Suco caju diet -4 x Gelatina diet - 28 x	Chá diet - 12 x Água de coco - 4 x Suco coado de: Maçã – 4 x Pera – 4 x Suco caju diet -4 x Gelatina diet -28 x

^a Para as dietas Semilíquida e líquida sem resíduo e Renal deverá estar previsto a adição de maltodextrina (10g) nos mingaus do desjejum e ceia;

^b O suco dos pacientes renais será em embalagem industrializada (normal ou diet);

^c A água mineral oferecida será sem gás (garrafa de 500 ml) no desjejum, almoço e no jantar com exceção das dietas com restrição de líquidos (RH) acompanhada de um copo descartável biodegradável de 200 ml. As dietas semilíquidas receberão espessante com a água, sempre que necessário (pacientes disfágicos);

^d Para dietas especiais: light, diet ou s/ lactose (180g);

^e Suco de maracujá 150 ml, papa de maçã 100g, suplemento 40g;

OBS.1: Para todas as preparações com leite das dietas básicas e especiais será usado o leite integral ou desnatado (comum ou sem lactose);

OBS.2: Módulos, espessantes e suplementos proteicos estarão a cargo da CONTRATADA conforme planilha de memória de cálculo;

OBS.3: Todas as preparações líquidas ou semilíquidas receberão 1,2g de adoçante ou 15g de açúcar;

OBS.4: As refeições terão volume padrão de 250 ml e serão porcionadas em copos isotérmicos descartáveis biodegradáveis com tampa de 300 ml. A gramatura da gelatina será de 100g;

OBS.5: Como o volume poderá ser alterado de acordo com a condição clínica do paciente as dietas Líquidas e Semilíquidas poderão ser distribuídas em copos isotérmicos com tampa biodegradáveis com volumes entre: 100 e 300 ml;

OBS.6: As preparações doces e com maior teor de gordura serão modificadas para as alternativas diet/light para atender as dietas especiais.

6b: Lista de Substituições das Pequenas Refeições das Dietas Básicas e Especiais de Consistência Semilíquida e Líquida.

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	Und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
	SUBSTITUIÇÕES		PORÇÕES			
I	- ou leite c/ chocolate ou achocolatado normal ou diet ^a	ml	250	-	250	250
	-ou leite integral ou desnatado batido c/ fruta (c/ açúcar ou adoçante ^a)	ml	250	-	250	250
	- ou sorvete normal ou diet ^b	ml	100	100	100	100
	- ou picolé de frutas cítricas ^b (55 a 90g)	und	1	1	1	1
	- ou mingau de 5 a 11% de farinha ^c	ml	250	-	-	250
	- iogurte	ml	250	250	250	250

- ^a Estas opções são aplicadas para as dietas especiais;
- ^b Direcionado para os pacientes neutropênicos, com mucosite ou em dieta líquida fria;
- ^c O percentual depende do tipo de farinha e consistência da dieta;

QuadQuadro 7 - Lista de Substituições das Pequenas Refeições da Dieta Líquida Restrita

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	Und	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
	SUBSTITUIÇÕES		PORÇÕES			
I	- ou chá de ervas c/ adoçante	ml	250	250	250	250
	- ou mate c/ adoçante	ml	250	250	250	250
	- ou suco de maçã 100% natural coado c/ adoçante	ml	250	250	250	250

- ou suco coado de fruta ou de caju diet	ml	250	250	250	250
- ou água de coco	ml	200	200	200	200

Obs: O volume poderá ser alterado de acordo com a condição clínica do paciente ou da solicitação da Nutricionista de Clínica.

4.15. B.2 Especificações gerais das pequenas refeições:

- Os cardápios estão planejados e compostos por baterias de quatro semanas (28 dias).
- Os sucos individuais industrializados deverão ser **100% de fruta integral**, sem adição de açúcar, corantes e adoçantes.
- Os picolés deverão ter gramatura entre 55 a 90g e o sorvete para o milk shake, máximo de 5% de gordura.
- Nas pequenas refeições o leite utilizado nas preparações destinadas a pacientes, autorizados e acompanhantes deverá ser leite in natura tipo B UHT semi desnatado, em embalagem tetra-brik de litro. Para determinadas dietas especiais o leite deverá ser com baixo teor de lactose, dependendo das necessidades dos pacientes e conforme prescrição nutricional.
- Os pães deverão ser variados (francês, careca sal, careca doce, doce, integral, fôrma, broa de milho, tipo bisnaguinha, de coco entre outros), sempre respeitando as características de cada dieta.
- Os pães, biscoitos e bolos para pediatria poderão apresentar a porção reduzida a pedido da Nutricionista de Clínica a fim de atender o valor nutricional indicado para a faixa etária.
- Os laticínios e frios que compõem as pequenas refeições deverão ser variados (iogurte: normal, diet ou sem lactose (180g); queijo processado UHT tipo “polenguinho” normal ou light (1 ud) ou queijo prato (30g), ou ricota (30g) de acordo com cardápio padrão a ser elaborado pela CONTRATADA. Eventualmente poderão ser solicitados outros tipos de frios com antecedência mínima de 48h.
- Os biscoitos tipo cream cracker (27-30g) ou maisena ou Maria (27-30g) ou bolacha d’água (27-30g) ou torradas (30g), manteiga (10g), geléia de fruta (15g), adoçante sucralose (0,8g a 1.2g) e o sal (0,8-1g) deverão ser servidos em embalagem individual industrializada, devendo ser oferecidas no mínimo 2 embalagens/refeição de adoçante por dia. A quantidade de embalagens de sal fornecidas a pacientes com restrição de sódio deverá atender a solicitação do Nutricionista de Clínica.
- Os pães e/ou torradas + o recheio (manteiga ou geléia) do lanche das dietas básicas poderão ser eventualmente substituídos por canjica (250g), sendo, 225ml de leite e 25g de canjica seguindo cardápio festivo ou de tradição local.
- Os pães e/ou torradas + o recheio (manteiga ou geléia) das dietas poderão ser eventualmente substituídos por bolo ou rabanada (normal, diet ou light) em dias festivos de acordo com as orientações das Nutricionistas de Clínica e produção.
- A **polpa de fruta** utilizada para elaboração dos batidos das dietas deverá ter sido submetida ao **processo UHT**.
- **Para as dietas de pacientes neutropênicos deverão ser oferecidos: pães, biscoitos, bolos, recheios e sucos em embalagem individual industrializada.**
- Para as dietas de pacientes diabéticos ou em uso de adoçante artificial, o adoçante padronizado será a base de **sucralose**.
- Em caso da CONTRATANTE fornecer todos os equipamentos necessários para a produção de pães, bolos e similares, a CONTRATADA deverá produzir diariamente tais itens de acordo com cardápio padronizado e aprovado pela DINUTRI/HUPE.
- A frequência dos diferentes itens no cardápio das pequenas refeições poderá ser alterada de acordo com aceitação do mesmo, em comum acordo com a CONTRATANTE, sem ônus para ambas as partes.
- Eventualmente poderá ser solicitado outras preparações DAS PEQUENAS REFEIÇÕES para teste

da Fonoaudiologa sem ônus para a CONTRATANTE, assim como suco da líquida sem resíduo(200ml) com 25g de maltodextrina para abreviação de jejum.

- Eventualmente poderá ser solicitado para a enfermaria bolinho industrializado com cobertura de geleia industrializada para pacientes que obtiveram sucesso no transplante de Medula Óssea, quando solicitado pela Nutricionista de Clínica, sem ônus para a CONTRATANTE.
- A água mineral oferecida será sem gás (garrafa de 500 ml) no **desjejum** com exceção das dietas com restrição de líquidos (RH) acompanhada de um copo descartável biodegradável de 200 ml.

15.B.3 As grandes refeições (almoço e jantar) das dietas básicas (normal e pastosa) e especiais para adultos, pacientes infantis e adolescentes:

Composto por: Entrada, cereais, leguminosas, prato proteico principal, guarnições (uma ou duas), sobremesa e água. (Quadros 8 e 9).

As dietas semilíquidas / líquidas deverão ser constituídas por 3 itens: prato principal (sopa / caldo), sobremesa e água (Quadros 10 e 11):

Composição das Grandes Refeições Sólidas:

- 1 (uma) entrada: salada;
- 1 (um) prato principal proteico c/ 2 (duas) opções (outra carne ou opção ovo quando solicitado);
- 2 (uma) guarnição (c/ opção de purê de batata) no Almoço e 2 (duas) guarnições (c/ opção de purê de batata) no Jantar;
- 2 (dois) acompanhamentos (feijão e arroz parboilizado ou 1 (uma) opção de arroz integral ou 1 (uma) opção de massa;
- 1 (uma) sobremesa (normal, diet ou light);
- 1 garrafa de água.

OBS.: Para as dietas que não podem receber salada no Almoço (Pastosa, Sem Resíduos e Neutropênicos), seguirão o padrão do Jantar com duas guarnições;

Quadro 8 - Grandes Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) e Especiais para Adultos, Adolescentes

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	Und	ALMOÇO	JANTAR
			PORÇÕES (g)	
I _d	Entrada - salada: vegetais A e ou B, composta por 3 itens	g	50/60g (crua)	
II	Acompanhamento: cereal ^a	g	150	150
III	Acompanhamento: leguminosa ^a (feijão)	g	100	100
IV	Prato Principal			
	- carne bovina	g	120	120
	- ou aves s/osso	g	120	120
	- ou peixes (filé)	g	120	120
	- ou ovo ou clara de ovo	g	120	120

V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C ^a	g	100(A)/120(B)/150(C)	100(A)/120(B)/150(C)
	- ou farofa	g	50	50
	- ou pirão	g	100	100
	- ou polenta	g	100	100
	- ou empadão	g	200 (40g massa)	200 (40g massa)
	- ou lasanha	g	200 (120g recheio)	200 (120g recheio)
	- ou outras massas c/ recheio	g	150 (100g recheio)	150 (100g recheio)
	- ou massas	g	100	100
	- ou purês	g	100	100
VI	Sobremesa: fruta	g	b	b
	-ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ^c	g	80	80
	-ou fruta compota (industrializada ou caseira)	g	80	80
	- ou doces (pasta) normal ou diet ^c		80	80
	-ou doces em corte normal ou diet ^c	g	80	80
	- ou doces caseiros de vegetais ou frutas normal ou diet	g	80	80
	- ou doces cremosos	g	80	80
	- ou gelatina normal ou diet ^c c/ ou s/ creme de leite normal ou light ^c	g	80	80
	- ou flan, pudim ou manjar (normal ou diet ^c)	g ml	80 100	100 100
	- ou sorvete (normal ou diet ^c)	g	80	80
	- ou pavê ou mousse ou torta			
	- ou salada de frutas (maçã, mamão, banana, abacaxi, uva, manga) c/ suco de laranja natural c/ ou s/ creme de leite normal ou light ^c	g	120	120
VII^d	Água Mineral	ml	500-510	500-51

OBS. 1: O porcionamento das dietas especiais respeitará as restrições de cada tipo de dieta (ex.: Db, Renal, etc.);

^a As quantidades de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variações na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço;

^b O porcionamento das frutas (quotas) está relacionado no quadro 19 (frutas - gramatura). Vegetais e frutas condicionadas à safra da época;

^c Estas opções são aplicadas para as dietas especiais;

Quadro 9- Grandes Refeições das Dietas Básicas (Normal e Pastosa) para Pediatria (GPED 3 OU PPED 3)

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	ALMOÇO	JANTAR
			PORÇÕES	

I	Entrada - salada: vegetais A e ou B, composta por 3 itens	g	50-60g (crua)	
II	Acompanhamento: cereal ou massas c/ ou s/ glúten ^a ou purê veg. C c/ leite c/ ou s/ lactose	g	90	90
III	Acompanhamento: leguminosas (feijão)	g	80	80
IV	Prato Principal - carne bovina - ou aves s/osso - ou peixes (filé) - ou ovo ou clara de ovo	g g g g	100 100 100 100	100 100 100 100
V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C - ou farofa - ou pirão - ou polenta - ou empadão - ou lasanha - ou outras massas c/ recheio - ou massas - ou pures ou cremes	 g g g g g g g g	70(A)/90(B)/120(C) 30 60 60 100 (20g massa) 160 (100g recheio) 90 (60g recheio) 60 60	70(A)/90(B)/120(C) 30 60 60 100 (20g massa) 160 (100g recheio) 90 (60g recheio) 60 60
VI	Sobremesa: fruta -ou fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ^c -ou fruta compota (industrializada ou caseira) - ou doces (pasta) normal ou diet ^c -ou doces em corte normal ou diet ^c - ou doces caseiros de vegetais ou frutas normal ou diet - ou doces cremosos - ou gelatina normal ou diet ^c c/ ou s/ creme de leite normal ou light ^c - ou flan, pudim ou manjar (normal ou diet ^c) - ou sorvete (normal ou diet ^c) - ou pavê ou mousse ou torta - ou salada de frutas (maçã, mamão, banana, abacaxi, uva,manga) c/ suco de laranja natural c/ ou s/ creme de leite normal ou light ^c	g g g g g g g g ml g g	b 80 80 60 60 80 80 100 80 80	b 80 80 60 60 80 80 100 80 80
VII	Água Mineral	ml	500-510	500-510

OBS.1: O porcionamento das refeições será adequado às diferentes faixas etárias das crianças.

^a Estas opções são aplicadas para as dietas especiais;

^b O porcionamento das frutas (quotas) está relacionado no quadro 19 (frutas - gramatura). Vegetais e frutas condicionadas à safra da época.

Composição das Grandes Refeições Semilíquidas e Líquidas:

- 1 (um) prato principal: sopa;
- 1 (uma) sobremesa: normal ou diet;
- 1 garrafa de água (almoço e jantar).

Quadro 10- Grandes Refeições das Dietas Semilíquidas e Líquidas

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	ALMOÇO	JANTAR
			PORÇÕES	
I	Prato Principal:- Caldo de legumes tamizados A, B e C com mínimo de 40 g de vegetais/100 ml;	ml	450	450
	- ou caldo de legumes enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 90 g de carne	ml	450	450
	- ou canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 90 g de frango	ml	450	450
	- ou sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne magra bovina de primeira ou filé de frango s/ aponeurose (90g), c/ 3 tipos de vegetais A, B ou C e/ou 1 leguminosa e 1 tipo de cereal) a	ml	450	450
	-ou caldo de feijão + sopa	ml	100/350	100/350
	Sobremesa Semilíquida:			
	- doce cremoso	g	80	80
II	- ou flan normal ou diet b	g	80	80
	- ou pudim normal ou diet b	g	80	80
	- ou fruta em papa ou creme	g	80	80
	Sobremesa Líquida:			
	- gelatina normal ou diet b	g	80	80
	- ou geléia de mocotó	g	80	80
	- ou gelatina com creme de leite	g	80	80
	- ou picolé de frutasb	und	01	01
	- ou sorvete normal ou diet b	ml	100	100
III	Água Mineral	ml	500-510	500-510

^a A sopa de legumes poderá ter o seu volume reduzido para 350 ml, para ser acrescentado 100 ml de caldo de feijão não acarretando ônus para instituição;

^b Estas opções são aplicadas para as dietasespeciais.

Quadro 11- Grandes Refeições da Dieta Líquida Restrita

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	und	ALMOÇO	JANTAR
			PORÇÃO	

I	Prato Principal:- caldo de legumes tamizados A, B e C com mínimo de 20g de vegetais/100ml	ml	250	250
II	Sobremesa:- gelatina dietética	g	80	80

OBS.: O volume padrão da dieta líquida restrita deve ser reduzido em relação às demais dietas líquidas, uma vez que é uma dieta de transição. O volume da mesma poderá ser alterado de acordo com a solicitação da Nutricionista da Clínica.

4.15.B.4 - Especificações gerais das grandes refeições:

- Os cardápios estão planejados e compostos por baterias de quatro semanas (28 dias), os mesmos rodarão sucessivamente.
- Os itens I ao V do cardápio das grandes refeições (dietas básicas) poderão ser substituídos por sopas em pedaços ou batidas nos volumes de 450 ml para os pacientes adultos e de 250 ml para os pacientes infantis, respeitando as diferenças de custo da refeição.
- Para a finalização das refeições deverá ser utilizado o Azeite de Oliva 100% Extra Virgem sem ônus para a CONTRATANTE.
- Para teste da Fonoaudióloga poderá ser solicitada a sopa batida ou pastosas além da refeição prescrita, **sem ônus** para a CONTRATANTE (até 05/dia)
- Como o volume das grandes refeições poderá ser alterado de acordo com a condição clínica do paciente, as dietas Líquidas e Semilíquidas poderão ser distribuídas em copos isotérmicos biodegradáveis com tampa com volumes entre 100 ml e 500 ml.
- Na cocção das grandes refeições serão utilizados os óleos de: soja, milho, canola, arroz, girassol e o Azeite de Oliva 100% Extra Virgem, com per capita de 2 a 7 ml por porção. Uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. Para cocção das dietas infantis o per capita dos óleos terá a variação de 5 a 8 ml por porção.
- Os complementos utilizados no preparo das grandes refeições: petit-pois, milho, palmito, passas sem caroço ou azeitonas deverão representar no máximo 5% do total da quantidade da preparação.
- As sopas serão temperadas com Azeite de Oliva 100% Extra Virgem e as saladas cruas com vinagre e Azeite de Oliva 100% Extra Virgem, ofertados em saches individuais industrializados. As dietas sem restrição de sódio receberão sal.
- Os cereais do almoço e jantar da dieta pastosa deverão ser: arroz do tipo agulhinha ou macarrão de diversos tipos.
- As leguminosas do almoço e jantar poderão variar com o cardápio (feijões tipo: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha ou branco).
- No almoço e jantar a Nutricionista da Clínica, eventualmente, poderá solicitar que a leguminosa da composição das grandes refeições venha em separado no copo isotérmico biodegradável com tampa, não implicando em alteração no preço da dieta.
- No almoço e jantar é **proibida** a utilização, em qualquer das dietas, dos seguintes alimentos / matéria-prima: **carne suína, embutidos, vísceras, carnes salgadas e peixes com espinha, além de molhos, temperos e amaciantes industrializados ou quaisquer outros aditivos químicos.** O único molho permitido será o extrato de tomate com menor teor de sódio e conservantes.

4.15.B.5 Composição detalhada das grandes refeições: frequência e porcionamento dos gêneros do cardápio

4.15.B.5.1 - Entrada

- constituída de uma salada composta por no **mínimo três itens** totalizando 50-60 gramas, sendo um deles, obrigatoriamente, um vegetal folhoso que deverá pesar de 20 a 25 gramas, dependendo do tipo. Todos os componentes da salada deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição no refeitório e para o porcionamento das refeições dos pacientes, de acordo com a proporção definida na ficha técnica da preparação.

- Será composta por vegetais A e/ou B (**Quadro 12**). Para tempero das saladas não deverão ser servidos molhos industrializados. Indica-se o uso de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem e vinagre. Os temperos das saladas não serão considerados como itens integrantes dos mesmos.

Quadro 12- Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Composição da Entrada por Refeição (Almoço) - Salada

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA
Vegetal tipo Aa – Folhoso / Não Folhoso	44 / 32 vezes
Vegetal tipo Bb	8 vezes

^aVegetal Tipo A (até 5% de hidratos de carbono), a exemplo de:

- Folhosos: alho poró, agrião, alface lisa, roxa, americana e crespa, chicória, repolho verde, repolho roxo, rúcula.
- Não folhosos: pepino, tomate, tomate cereja, cebola branca, cebola roxa.

^bVegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono), a exemplo de: Beterraba, cenoura.

OBS.: Para cálculo da frequência considerou-se 3 itens para a salada do almoço (28) x 3 = 84 vezes. Exemplos de cardápio encontram-se no **Anexo 12** deste TR.

4.15.B.5.2 Acompanhamento ou Prato Base

- Arroz e feijão;
- Arroz integral como opção ao arroz parboilizado, quando solicitado pelo Nutricionista de Clínica;
- A frequência de cada tipo de acompanhamento deverá seguir o descrito no **Quadro 13**.

Quadro 13- Frequência Mensal de Cereais e Leguminosas por Refeição (Almoço e Jantar)

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	FREQUÊNCIA
Arroz polido cru tipo agulhinha	56 vezes
Arroz parbolizado tipo 2 longo	56 vezes
Arroz integral	quando requisitado
Leguminosaa	56 vezes(4 x carioquinha, 4 X mulatinho, o restante feijão preto)

^aFeijões variados.

4.15.B.5.2- Prato Proteico Principal com Opção ou Opção Sopa

1) O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína. Deverão ser oferecidos três tipos de pratos proteicos diariamente, sendo um considerado prato principal do dia e os outros a opção (carne ou ovos). Dessa forma o prato proteico deverá ser composto de: carnes bovinas, aves, pescados e ovos, conforme **Quadro 14**. A opção do prato proteico principal deverá ser constituída por um tipo de carne

diferente. Poderá haver ainda uma opção ovolactovegetariana (ovo/carne de soja), opção adicional do dia, caso seja solicitado pela Nutricionista de Clínica em substituição da opção proteica oferecida. No **Quadro 15** encontra-se a tabela de frequência mensal e listagem de exemplos de opções ovolactovegetarianas.

2) Quando o prato principal for composto de carne bovina, a opção deverá ser de aves ou pescados. Quando o prato principal for composto por aves e pescados a opção deverá ser de carne bovina.

3) Opção Sopa - **Quadro 16**

Quadro 14 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes e Ovos por Refeição (Almoço e Jantar)

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA	PREPARAÇÃO
Carne bovina, tipo coxão mole ou chã de dentro ou alcatra	8 x mês	bifes, espetinhos, escalopinhos, medalhão;
Carne bovina, tipo patinho	8 x mês	Tiras, iscas, moída, carnes ensopadas, almôndegas moídas ou àmilanesa;
Carne bovina, tipo lagarto redondo	8 x mês	Carne assada
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa sem osso sem pele	12 x mês	Frango assado ou ensopado
Frango em peça, peito em file sem osso sem pele	12 x mês	Frango grelhado, ensopado ou emiscas
Peixe em filé tipo linguado ou tilápia sem pele e sem espinhas	8 x mês	Peixe assado, cozido, ensopado

Obs: Nas preparações com molho : 20 ml molho per capita

Quadro 15 - Referência de Exemplos de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações de Opções Ovolactovegetarianas por Refeição (Almoço e Jantar)

PREPARAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Omelete de forno simples	130 g	5 x mês
Omelete de forno recheado	150 g	5 x mês
Proteína texturizada de soja	150 g	18 x mês
Panqueca (soja/queijo, c/ ou s/ vegetais)	160 g	7 x mês
Lasanha (soja/queijo, c/ ou s/ vegetais)	190 g	7 x mês
Souflê de queijo	200 g	7 x mês
Quiche ou empadão (soja/queijo, c/ ou s/ vegetais)	160 g	7 x mês
Ovo: cozido/mexido/frito/clara de ovo	2 ud	De acordo c/ solicitação

Quadro 16 - Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Composição da Opção da Refeição (Almoço e Jantar) – Sopa

COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA	EXEMPLO DE PREPARAÇÃO
Sopa de vegetal B, cereal	08 vezes	Canja; Canjiquinha
Sopa de vegetal A, B e C	28 vezes	Sopa de Legumes
Sopa de leguminosa c/ vegetais A, B e massa	04 vezes	Minestrone; sopa de feijão c/ massa elegumes

Sopa de leguminosa c/ vegetal C	08 vezes	Sopa de lentilha c/ batata; sopa de ervilhac/ batata
Sopa de leguminosa c/ vegetal A, B, C	08 vezes	Sopa de feijão c/ legumes

OBS.: Todas as sopas deverão ter pedaços de carne (90g/porção)

- Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial, adquiridos resfriados, em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, atendendo às exigências da legislação vigente para produtos cárneos. Não será permitida a utilização de nenhum tipo de carne temperada e/ou fracionada industrialmente (moída). Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.
- Posta ou filé de cação não serão aceitos pela fiscalização do HUPE uma vez que deixam paladar residual amargo.
- Somente será permitida a utilização de aparas de carnes cruas resfriadas, providas do pré-preparo, se utilizadas dentro de 24h. Essas aparas deverão estar armazenadas devidamente protegidas, sob refrigeração (0 a 4° C), em sacos plásticos transparentes ou em monoblocos com altura máxima de 10 cm, identificados com etiquetas constando nome do produto, datas de manipulação e de validade. A identificação original dos fornecedores deverá ser mantida junto aos produtos. Não será permitido o recongelamento dos produtos cárneos.
- Preparações proteicas compostas com vegetais ou massas não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango (150g) ao molho com quiabo (50g), lasanha à bolonhesa, entre outras.
- As preparações do tipo rolé deverão conter 15g de recheio e não poderão utilizar palito de madeira ou qualquer outro material que possa provocar risco físico.
- Nos pratos principais e opções, quando a preparação caracterizar o acréscimo de conservas e/ou frios, deverá ser obedecido um per capita de 15g dos mesmos (exemplos: champignon, petit-pois, milho verde, azeitona, etc.).
- Preparações com massas deverão ser servidas com queijo parmesão ralado para as dietas básicas. Empadões e quiches preparados à base de farinha de trigo integral deverão ser ofertados com periodicidade definida pela CONTRATANTE, em alternância com as mesmas preparações utilizando-se farinha de trigo refinada.
- A frequência de utilização poderá ser alterada de acordo com o tipo de dieta e a aceitação apresentada pela clientela.

4.15.B.5.4 - Guarnição

- Complementa e combina com o prato principal. Preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição preparações à base de farinhas ou massas. Quiches preparadas à base de farinha de trigo integral deverão ser ofertadas com periodicidade definida pela CONTRATANTE, em alternância com as mesmas preparações quando utilizada farinha de trigo refinada.
- A frequência de cada tipo de guarnição com suas respectivas porções deverá seguir o descrito no **Quadro 17**. A mesma poderá ser alterada de acordo com a necessidade da CONTRATANTE.
- Serão oferecidas uma guarnição no Almoço e duas guarnições por grande refeição no Jantar.
- Para as dietas com restrição de alimentos crus e de consistência pastosa, a salada será substituída pela segunda guarnição no Almoço.

Quadro 17– Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações para Guarnições por Refeição (Almoço e Jantar)

TIPO	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
VEGETAL	Vegetal do tipo AaFolhosoNão folhoso	70 a 100 g 100 g	12 x mês
	Vegetal do tipo Bb	90 a 120 g	16 x mês
	Vegetal do tipo Cc	120 g a 150 g	12 x mês
FARINHAS EPREPARAÇÕES MISTAS	Farofa enriquecida: farinha de mandioca +itens complementares	30 a 50 g 12 a 25 g	2 x mês
	Pirão	60 a 100 g	2 x mês
	Polenta	60 a 100 g	2 x mês
	Empadão de vegetais /Ricota	110 a 150 g	1 x mês
	Suflê ou Quiche de vegetais c/ Ricota	110 a 150 g	1 x mês
MASSAS	Massa alimentícia fresca nhoque	90 a 150 g	2 x mês
	Massa alimentícia para lasanha	160 g (100g recheio) 200 g(120g recheio)	2 x mês
	Massa alimentícia seca talharim	90 a 150 g	1 x mês
	Massa alimentícia seca parafuso	90 a 150 g	1 x mês
	Massa alimentícia seca espaguete	90 a 150 g	2 x mês

OBS.1: Todos os dias deverá haver opção de purê de batata e macarrão (150g)

^aVegetal tipo A (até 5% de hidratos de carbono), a exemplo de: Folhosos: acelga, alface, agrião, bortalha, chicória, couve manteiga, brócolis, espinafre, repolho, rúcula, agrião. Não folhosos: berinjela, pepino, tomate, couve-flôr, cebola.

^bVegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono), a exemplo de: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, nabo.

^cVegetal tipo C (mais de 10% de hidratos de carbono), a exemplo de: Aipim, batata doce, inhame, batata inglesa, batata baroa.

- As hortaliças que compõem a guarnição deverão ser variadas durante a semana;
- Todos os dias deverá haver opção de purê de batata sem ônus para a CONTRATANTE;
- A guarnição deverá ser de vegetal tipo A e/ou B sem adição de farinhas quando a sobremesa for composta de doce;
- As farofas deverão ter 50g (porção) de ingredientes, além da farinha de mandioca e da margarina. Nas farofas enriquecidas deverão ser usados como itens complementares vegetais, frutas secas e frescas, alho e cebola. Nessas preparações não poderão ser utilizados: embutidos e proteínas de origem animal exceto ovos

- e queijos;
- Na preparação do creme de espinafre deverá ser obedecida a porção de 100g de espinafre (cozido). O creme só poderá conter, além do espinafre e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT);
 - A preparação do purê de batata deverá conter, além da batata in natura e dos temperos, o leite e a margarina livre de gordura trans.
 - Deverá haver opção de guarnição para pacientes com intolerância ao glúten e/ou a lactose, caso haja solicitação da Nutricionista de Clínica sem ônus para a CONTRATANTE.

4.15.B 5.5 - Sobremesa

- A sobremesa deverá ser constituída preferencialmente por frutas nacionais da estação e doces variados respeitando a frequência estipulada no **Quadro 18**. Deverá sempre apresentar a opção laxativa, caso a fruta ou doce seja obstipante. Qualquer preparação doce a ser inserida no cardápio, diferente das discriminadas no Quadro 18 deverá ser previamente testada e submetida à aprovação da CONTRATANTE.
 - As sobremesas sob a forma de doce que não necessitem de preparo prévio deverão ser porcionadas no setor de preparo de sobremesas;
 - Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis biodegradáveis com tampa. As demais frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em sacos plásticos individuais e, quando for o caso, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa;
 - As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada para garantir sua qualidade sensorial, nutricional e menor custo;
 - As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi deverão ser, obrigatoriamente, servidas à francesa em recipiente descartável biodegradável com tampa;
 - As frutas do cardápio das sobremesas deverão ter frequência diferenciada de acordo com o tipo de dieta e consistência que deve ser previamente aprovada pela CONTRATANTE. E devem ser acondicionados em descartáveis biodegradáveis com tampa, de acordo com a porção;
 - Evitar a repetição das frutas in natura durante a mesma semana;
 - Para o atendimento eventual as solicitações do setor de Fonoaudiologia e em casos de restrição hídrica, deverão ser feitas diariamente reservas de gelatina e/ou creme de frutas;
 - As sobremesas deverão ter sempre a versão diet (isento de sacarose) e light (redução de gordura) para o atendimento dos pacientes diabéticos e com restrição de gordura;
 - As sobremesas sob a forma de doce que necessitem de preparo e porcionamento prévios deverão estar **devidamente etiquetadas, contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade**. As demais sobremesas também deverão conter etiquetas de identificação do preparo.
- Deverá ser oferecida diariamente uma **opção** de fruta para as sobremesas

Quadro 18 - Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar)

TIPO	PORÇÃO	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Fruta	a	Todas as discriminadas no Quadro 19	28 x mês
Tipo I	80g	Gelatinab c/ ou s/ creme de leite normal ou light	5 x mês

Tipo II	80 g	Arroz doce e doce a base de frutas (bananacaramelada) e hortaliças (abóbora)	5 x mês
Tipo III	80 g	Doce pastoso industrializado, goiabada (60g) c/queijo Minas (20g)	5 x mês
Tipo IV	120 g	Salada de frutasd (maçã, mamão, banana, abacaxi, uva,manga) c/ creme de leite normal ou light e/ou salada de frutas (maçã, mamão, banana, abacaxi,uva,manga) c/ suco de laranja natural	4 x mês
Tipo V	100 ml	Sorvete	3 x mês
Tipo VI	80g	Flan, pudim, manjar	3 x mês
Tipo VII	80g	Mousses, pavês e similares	3 x mês

OBS.: Todas as sobremesas deverão apresentar as versões diet e light a fim de atender as dietas especiais

^aO porcionamento das frutas está relacionado no Quadro 19 (frutas - gramatura);

^bA gelatina deverá estar disponível todos os dias no cardápio elaborado, sem ônus para a CONTRATANTE a fim de atender as possíveis solicitações do dia;

^c A frequência das sobremesas varia de acordo com o tipo de dieta;

^d A salada de fruta deverá ter sua composição com as frutas em proporções iguais, e composta com no mínimo 04 frutas.

Quadro 19 - Referência de Porção das Frutas

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PORÇÃO (g)
Abacaxi, Abacate, Banana Prata e D'água, Caqui,	01 unidade de 100g (10% de variação tolerada) ou
Figo, Goiaba, Laranja Lima ou Pêra, Maçã, Mamão, Manga,Melancia, Melão, Pera, Tangerina, Uva	aproximadamente 100 g de peso drenado de parte comestível

4.15.B.5.6 – Fornecimento de Água

Para Pacientes em dieta enteral, será fornecida duas garrafas de água mineral por dia, pois conforme informado na CI 804/19, é necessário a administração de 20 mL de água após a administração de cada medicação e a cada troca de dieta; além da diluição dos fármacos.

Quadro 20 – Referência de Frequência Mensal de Água - para todas as dietas

ÁGUA	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
Desjejum	Garrafa de 500-510 ml	31 x mês
Almoço	Garrafa de 500-510 ml	31 x mês
Jantar	Garrafa de 500-510 ml	31 x mês

4.15. C - DIETAS NORMAIS DE ACOMPANHANTES DE PACIENTES

Os acompanhantes legalmente instituídos de acordo com a lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Art. 12, a ter direito a receber refeição são os que acompanham pacientes menores de 18 anos, os que acompanham maiores de 60 anos e os que acompanham portadores de necessidades especiais e os que estão de acordo com o artigo 1º da Lei nº 11.108 de 2005, que são os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato. Também serão autorizados a receber almoço os pacientes ambulatoriais e demais autorizados amparados pelo regulamento específico do HUPE aprovado pela Direção do Hospital.

A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos nos itens dos **Quadros 21 e 22**, podendo ser adaptada à realidade da unidade hospitalar e sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar. **Acompanhantes diabéticos, gestantes e nutrízes terão direito a receber todas as refeições oferecidas diariamente.** No **Quadro 23** estão descritas as frequências das carnes no cardápio, porções e exemplos de preparações utilizadas para os acompanhantes e servidores autorizados.

Quadro 21 - Desjejum para acompanhantes HUPE:

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UND	DESJEJUM	FREQUÊNCIA
			PORÇÕES	MENSAL
I	Cafê com leite c/açúcar ou adoçante	ml	250	28 X
	ou Cafê puro c/açúcar ou adoçante	ml	150	28 X
II	Pão Francês	g	50	28 X
III	Manteiga individual com ou sem sal	g	10	28 X

Quadro 22 - Grandes Refeições para Acompanhantes

Í T E M	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UND	ALMOÇO	JANTAR
			PORÇÕES (g)	
I	Acompanhamento: cereal e/oumassas	g	150	150
II	Acompanhamento: leguminosas (feijão)	g	100	100
III	Prato Principal- carne bovina- ou aves s/osso- ou peixes (filé)- ou ovo ou clara de ovo	g	120	120
		g	120	120
		g	120	120
		g	120	120
	Guarnição: vegetais A, B e/ou C ^a	g	100(A)/120(B)/150(C)	100(A)/120(B)/150(C)
	- ou farofa	g	50	50
	- ou pirão	g	100	100
IV	- ou polenta	g	100	100
	-ou empadão	g	200 (40g massa)	200 (40g massa)

	- ou lasanha	g	200 (120g recheio)	200 (120g recheio)
	- ou outras massas c/ recheio	g	150 (100g recheio)	150 (100g recheio)
	- ou massas	g	100	100
	- ou purês	g	100	100

^a A frequência no cardápio será determinada pela Divisão de Nutrição (**Quadro 23**).

Quadro 23 – Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes e Ovos por Refeição (Almoço e Jantar) para Acompanhantes

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA	PORÇÃO	PREPARAÇÃO
Carne bovina, tipo coxão mole ou chã de dentro ou alcatra	8 x mês	120g	bifes, espetinhos, escalopinhos, medalhão;
Carne bovina, tipo patinho	8 x mês	120g	Tiras, iscas, moída, carnes ensopadas, almôndegas moídas ou à milanesa;
Carne bovina, tipo lagartoredondo	8 x mês	120g	Carne assada
Frango em peças, tipo coxa esobrecosta sem osso sem pele	12 x mês	120g	Frango assado ou ensopado
Frango em peça, peito em filete sem osso sem pele	12 x mês	120g	Frango grelhado, ensopado ou emiscas
Peixe em filé tipo linguado ou tilápia sem pele e sem espinhas	8 x mês	120g	Peixe assado, cozido, ensopado

Obs: Nas preparações com molho: 20 ml de molho per capita.

4.15.C.1 – Acompanhamento ou Prato Base:

- Deverá ser composto por arroz e feijão ou outro tipo de leguminosa ou por uma massa. A massa servida como prato base deverá ter o porcionamento equivalente ao do arroz com feijão. A leguminosa deverá ser: feijões variados. **Quadro 14**.

4.15.C.2 - Prato Proteico Principal com Opção

- Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial e atender ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) **Anexo 03**;
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo;
- Preparações proteicas compostas com vegetais ou massas não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha a bolonhesa, entre outras;
- As preparações do tipo parmegiana ou pizzaiolo deverão ter um acréscimo de 20g de queijo;
- As preparações à milanesa ou a dorê deverão contemplar 120 g de carne e no máximo 20g de empanado;
- As preparações do tipo rolé deverão conter 15g de recheio;
- Nos pratos principais, quando a preparação caracterizar o acréscimo de conservas e/ou frios, deverá ser obedecido um per capita de 15g dos mesmos (exemplos: champignon, petit-pois, milho verde, azeitona, etc.);
- Preparações à base de pescados deverão ser acompanhadas de gomos de limão dispostos no balcão de distribuição;
- Preparações com massas deverão ser acompanhadas do fornecimento de queijo parmesão ralado extra,

servido em porções individuais de 10g acondicionado em embalagem plástica, independente da finalização da preparação.

OBSERVAÇÕES:

- Panqueca deverá conter 120g de carne e 60g de massa, perfazendo um total de 180g;
- Frango com quiabo ou outro vegetal deverá conter 120g de frango sem osso e 50 g de vegetal, perfazendo um total de 170g;
- Bolo de batata com carne deverá conter a porção de 120 g de carne moída e 100 g de batatas cozidas.

4.15.C.3 – Guarnição:

- Preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição preparações à base de farinhas ou massas. A frequência de utilização está descrita no **Quadro 17**.
- Serão oferecidas uma guarnição no Almoço e duas guarnições por grande refeição no Jantar.
- As farofas deverão ter 50g (porção) de ingredientes, além da farinha de mandioca e da margarina.
- Na preparação do creme de espinafre deverá ser obedecida a porção de 100g de espinafre (cozido). O creme só poderá conter, além do espinafre e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).
- Na preparação do creme de milho ou de ervilha deverá ser obedecido um per capita de 50g de milho em conserva. O creme só poderá conter, além do milho e dos temperos, o leite e o amido de milho/farinha de trigo (na proporção de 15% do leite UHT).
- A preparação do purê de batata deverá conter, além da batata in natura e dos temperos, o leite e a margarina livre de gordura trans.

4.15.D - COMPOSIÇÃO PADRÃO - LANCHES para Pacientes em procedimento ambulatorial ou enfermaria

Quadro 25 - Composição e Referência de Frequência Mensal para os Lanches Padronizados e Diferentes Itens

SETOR	COMPOSIÇÃO	Porção	FREQUÊNCIA	TOTAL (ud/dia)	HORÁRIO
BANCO DE SANGUE	-Cafê c/ leite ou café ou leite puro ou achocolatado (c/ açúcar ou adoçante)	250ml	2ª a 6ª feira 22 X mês	35 ^b	7:30 H ÀS 14:00 H
	-Refresco c/ polpa de frutas variadas	500ml			
	- Suco Tetrapack				
	- Pão de forma	50g			
	- Biscoitos doce	2 und			
	- Manteiga Individual	10g			
	- Geleia Individual	15g			
	- Queijo Processado UHT	1 ud			
	-Fruta: maçã	b			

	-Cafezinho (c/ açúcar ou adoçante)	50 ml				
PACIENTES						
Endoscopia Urológica/Ortopedia/Ressonância Pediátrica	-Suco Embal. Indiv. Industrializada (2x) *db - Suco Embal. Indiv. Industrializada diet* - Pão Emb. Individual** - manteiga - fruta: maçã		2ª a 6ª feira 22 X mês	05 10	7:30 H	
Oftalmologia (Day Use)				15		
Centro de Infusão Neurologia/Reumatologia		200ml			7:30 H	
Unidade Pós Intermediária (UPOINT)				06		
Polissonografia (Neurologia/Otorrinolaringologia)		50g 15g		05		
Maternidade - pré e pós parto		1 ud		10		7:30 H
Centro de Tratamento do Câncer (CUCC/Braquioterapia) Ambulatório Quimioterapia				40		
Centro Cirúrgico				35 (seg a sex) 15 final semana e feriado	35/05	15:00 H
PACIENTES ENFERMARIAS						
HEMODIÁLISE	-Suco Embal. Indiv. Industrializada (2x) *db - Suco Embal. Indiv. Industrializada diet*	150ml		3 a 4 TURNOS	07:00 H	
	- Pão francês	50g	2ª a Sábado	C/ 8 a 9	16:00 H	
	- Manteiga	10g		VAGAS	19:30H	
	- fruta: maçã	1 ud	26 X mês	(24)		

PACIENTES ENFERMARIAS					
ACOMPANHANTES DESJEJUM	-Café c/ leite c/ açúcar ou adoçante	250 ml	2ª a Domingo 31 x mês	40	8:30 H
	-Pão Francês	50g			
	-Manteiga	10g			
ENFERMARIAS					
PSIQUIATRIA	Suco Embal. Indiv. Industrializada (2x) *db - Suco Embal. Indiv. Industrializada diet*	250 ml	2ª a Domingo 31 x mês	08	19:30 H
	-Pães Francês	1 ud			
	-Manteiga	1 ud			
COPOS SETORES* FECHADOS ^f	Copo descartável de 200ml c/ e s/ tampa	cento	1 x / semana (800 uds)	800	9:00 H

* Setores contemplados: Setores fechados com autorização prévia.

^a O refresco poderá ser repetido de acordo com solicitação do doador em substituição ao café com leite.

^b Esse total poderá variar de acordo com o nº de doadores e campanhas realizadas.

^c O porcionamento das frutas (quotas) está relacionado no **Quadro 19**.

^d Em substituição ao café com leite, conforme solicitação.

^e Todas as enfermarias que lidam com pacientes em tratamento intensivo ou em casos especiais autorizados pela CONTRATANTE.

Obs.1: A composição dos lanches poderá ser modificada de acordo com demanda e solicitação do serviço.

Obs.2: Para o Banco de Sangue além do café com leite, poderá ser fornecido cafezinho para os doadores que solicitarem, sem ônus para a CONTRATANTE.

4.15.E OBSERVAÇÕES QUANTO AOS CARDÁPIOS

4.15.E.1 - As frutas e as hortaliças que apresentem baixo teor de resíduo independente do tipo de dieta (básicas ou especiais) deverão ser substituídas por outras laxativas (ricas em fibras insolúveis) em todas as refeições oferecidas, quando a dieta vier acrescida com denominação laxativa (LAX). Retirar do cardápio por exemplo: banana, maçã, cenoura cozida, batata e etc.

4.15.E.2 - Qualquer variação de dieta poderá ser acrescida da característica hipocalêmica, ou seja, os alimentos ricos em potássio deverão ser restringidos e substituídos por gêneros alimentícios de baixo teor de potássio. A água de remolho (24h) da leguminosa dessas dietas também deverá ser descartada.

4.15.E.3 – Para os pacientes que apresentarem restrição hídrica, a água ofertada poderá ser excluída do cardápio, neste caso, a água será destinada para pacientes que necessitam de maior volume hídrico, como por exemplo os transplantados, sem ônus para a CONTRATANTE.

4.15.E.4 - Aos pacientes submetidos às dietas para Insuficiência Renal e com restrição hídrica será servida fruta na ceia em substituição ao líquido, não implicando em alteração do preço da refeição.

4.15.E.5 - As enfermarias do HUPE poderão solicitar lanche noturno para pacientes quando prescrito fora do horário de rotina mediante a solicitação por escrito pelo corpo clínico de plantão após as 20 horas.

4.15.E.6 - Os cardápios dos pacientes deverão ser diferenciados para a pediatria qualitativamente e quantitativamente, respeitando sempre as características por faixa etária.

4.15.E.7 - Quanto às características qualitativas: a dieta poderá se interligar com outros tipos de dietas (hipolipídica, hipossódica, hipoproteica e para diabéticos). Exemplo: Db 2000 kcal 2 g sal, Pastosa DB 2000 kcal.

4.15.E.8 - Serão consideradas substituições sem ônus para a DINUTRI/HUPE/UERJ as versões comuns dos gêneros ou preparações por versões diet ou light.

4.15.E.9 – Excepcionalmente quando autorizadas pela chefia da DINUTRI/HUPE/UERJ, as dietas dos pacientes poderão ser acrescidas de qualquer alimento in natura ou preparação, nas diversas refeições, conforme **Quadro 46** de itens extras autorizados. Quando solicitados, estes itens deverão ser acompanhados dos seus respectivos descartáveis em quantidade suficiente e proporcional, tais como, a cada 250 ml de líquido deverá ser fornecido 1 (um) copo isotérmico descartável biodegradável com tampa de 300 ml, a cada litro de café deverão ser fornecidos 20 copos descartáveis de 50 ml. Nos casos de preparações sólidas, além de fornecer as embalagens descartáveis, deverão também fornecer os talheres descartáveis biodegradáveis, embalados e selados, compatíveis com a preparação e/ou alimento fornecido.

4.15.E.10 - Quando necessário, as dietas semilíquidas deverão ser espessadas. O espessante será fornecido pela CONTRATANTE.

4.15.E.11 - O Nutricionista da Clínica, eventualmente, poderá solicitar a adição de módulos (fibras, lipídeos, proteínas entre outros) nos líquidos das pequenas refeições.

4.15.E.12 – Só será permitido a utilização de manteiga sem adição de sal para a realização das preparações.

4.16. LACTÁRIO

4.16.1- Fórmulas infantis, suplementos e dietas enterais pediátricas.

Manipulação e distribuição em sistema aberto de fórmulas infantis especiais, fórmulas infantis lácteas e não lácteas, suplementos, módulos e dietas enterais pediátricas de acordo com as necessidades dos lactentes, crianças ou adolescentes internados na enfermaria da pediatria, unidade de terapia intensiva pediátrica (UTIP), cirurgia pediátrica (CIPE), isolamento pediátrico, UTI neonatal, alojamento conjunto, Núcleo de Estudos da Saúde de Adolescentes (NESA) ou em outro local que seja solicitado para atender o público pediátrico.

4.16.1.1. As dietas enterais e suplementos pediátricos líquidos ou em pó, complementos proteicos e/ou calóricos com ou sem sacarose, fibras alimentares, triglicerídeos de cadeia média, dieta especializada para doença de crohn, probióticos e fórmulas infantis especiais à base de aminoácidos livres e de proteínas extensamente hidrolisadas; e as fórmulas para erros inatos, deverão ser fornecidas pela CONTRATANTE e manipuladas, porcionadas e distribuídas pela CONTRATADA.

4.16.1.2 As fórmulas infantis para prematuros; para lactentes de zero a seis meses, para lactentes de seis a doze meses, com proteína do soro do leite parcialmente hidrolizado ou intactas; fórmula infantil de origem vegetal a base de proteína de soja; fórmula infantil isenta de lactose; fórmula infantil com amido pré-gelatinizado, deverão ser fornecidas, manipuladas, porcionadas e distribuídas pela CONTRATADA.

4.16.1.3 Mucilagens, achocolados, complemento de morango, farinhas pré cozidas e de cozimento, módulos nutricionais, entre outros ingredientes, poderão ser adicionadas nas fórmulas infantis, de acordo com a indicação clínica do paciente. As possíveis variações de oferta estão listadas no **quadro 26**.

4.16.1.4 O descritivo técnico das fórmulas infantis que serão fornecidas pela CONTRATADA estão detalhados abaixo:

Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína); gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA) e com adição de prebiótico. Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula Infantil em pó de origem vegetal para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, 100% maltodextrina, enriquecida com L- metionina, vitaminas, minerais, ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula infantil em pó destinada a prematuro e/ou recém-nascidos de baixo peso, com proteínas do leite (no máximo 30% de caseína), contendo aminoácidos essenciais, com gordura láctea e óleos vegetais, com mínimo 30% TCM e no mínimo 50% de lactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula Infantil em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose e sacarose, contendo óleos vegetais e 100% de maltodextrina; com no máximo 40% de caseína. Enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, LC PUFAS (DHA/ARA), minerais, ferro e outros Oligoelementos. Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula Infantil em pó, à base de proteínas do leite (com no máximo 40% de caseína), amido pré-gelatinizado e lactose, com gordura láctea e óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos e enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA), com prebióticos e nucleotídeos.

Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2,5g de proteína (com no máximo 40% de caseína), gordura na faixa de 3 a 4g; com no mínimo 80% lactose, com adição de prebióticos, enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,0 a 3,5g; 100% lactose; enriquecido com Lc- Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400g ou 800g.

4.16.1.5. No caso de descontinuidade ou ruptura pelo fabricante que impossibilite, em caso extremo, o fornecimento de determinada fórmula, a CONTRATADA deverá informar e justificar previamente por meio de documento oficial e apresentar ação corretiva à CONTRATANTE que deverá avaliar o caso e autorizar ou não o fornecimento da fórmula infantil de um fabricante diferente do edital.

4.16.1.6. As fórmulas infantis, dietas moduladas e industrializadas deverão ser manipuladas conforme o percentual padrão indicado pelo fabricante, podendo ser alterado conforme necessidade nutricional do paciente, de acordo com a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

4.16.2 Composição de leites, achocolatados, complemento de morango, leites engrossados (mingaus), entre outras dietas fornecidas e manipuladas pela CONTRATADA.

4.16.2.1. A CONTRATADA deverá fornecer, além das fórmulas infantis, leite de vaca, fluido ou em pó; leite de origem vegetal (amêndoa, coco, castanha, entre outros); achocolatado, achocolatdo diet, complemento de morango, farinhas de cozimento (amido de milho, amido de milho enriquecido com vitaminas e minerais sabores variados, pudim sabor morango, baunilha e chocolate, aveia em flocos, farelo de aveia, farinha de aveia, creme ou farinha de arroz) farinhas pré cozidas (mucilagem de arroz, de milho, de arroz e aveia, de multicereais, de 5 cereais com quinoa, de banana, maçã e quinoa, de aveia com ameixa, farinha láctea, cereal integral rico em vitaminas e ferro e cereal integral), entre outros, de acordo com a demanda dos pacientes e padronização da DINUTRI. As possíveis variações de oferta estão listadas no **Quadro 26**.

4.16.2.2. As dietas serão elaboradas a base de leite de vaca e poderão ser acrescidas de farinhas cozidas e pré-cozidas, achocolatado, achocolatado diet, pó para pudim, pó para o preparo de complemento de morango, ou outros. Quando houver indicação clínica, o açúcar poderá ser adicionado na concentração de 3 a 8 % ou adoçante natural em sachê (exceto artificiais e sintéticos).

4.16.2.3. Os leites em pó, achocolatado, achocolatado diet, complemento de morango, farinhas, entre outros ingredientes em pó, deverão ser manipuladas conforme o percentual padrão indicado pelo fabricante, podendo ser alterado conforme necessidade nutricional do paciente, de acordo com a prescrição do nutricionista.

4.16.2.4. As dietas poderão ser enriquecidas com módulos nutricionais como: complemento proteico e/ou calórico com ou sem sacarose, fibra alimentar e probiótico, triglicerídio de cadeia media (TCM), módulo de oligossacarídeos, além de outros módulos, que serão fornecidos pela CONTRATANTE, sem que haja ônus para a CONTRATANTE.

Quadro 26 - Composição das fórmulas infantis, mucilagens, achocolatado, entre outros e estimativa de consumo mensal.

Fórmula	Composição da fórmula	Estimativa mensal/ Litro

Fórmula	Composição da fórmula	Estimativa mensal/ Litro
Fórmula 1	Leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semidesnatado Achocolatado, Achocolatado Diet complemento de morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	14
Fórmula 2	Leite em pó integral, Leite em pó desnatado, Leite em pó semidesnatado(5 a 15%)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	22
Fórmula 3	Leite em pó integral,Leite em pó desnatado, Leite em pó semidesnatado, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango, Farinha cozida ou pré cozida (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	5
Fórmula 4	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1
Fórmula 5	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1
Fórmula 6	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango, Farinha cozida ou pré cozida (5 a 15%)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1
Fórmula 7	Leite em pó com baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1
Fórmula 8	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose,Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	3
Fórmula 9	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango, Farinha cozida ou pré cozida(5 A 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1
Fórmula 10	Fórmula infantil especial contratante, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	3
Fórmula 11	Leite em pó integral, Leite em pódesnatado, Leite em pó semidesnatado, Farinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	24
Fórmula 12	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatadoFarinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1
Fórmula 13	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Farinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	8
Fórmula 14	Fórmula infantil especial contratante, Farinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	30
Fórmula 15	Leite em pó integral, Leite em pó desnatado, Leite em pó semidesnatado, Farinhas pré cozidas (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	64
Fórmula 16	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Farinhas pré cozidas (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	10
Fórmula 17	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Farinha pré cozida (5 a 15 %) Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	3
Fórmula 18	Fórmula infantil especial contratante, Farinhas pré cozidas (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	12
Fórmula 19	Fórmula infantil, prematuro/ baixo peso	66
Fórmula 20	Fórmula infantil, primeiro semestre	190
Fórmula 21	Fórmula infantil, primeiro semestre, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado,Complemento de morango (3 a 8 %)	3
Fórmula 22	Fórmula infantil, segundo semestre	128
Fórmula 23	Fórmula infantil, segundo semester, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	15

Fórmula	Composição da fórmula	Estimativa mensal/ Litro
Fórmula 24	Fórmula infantil, proteína isolada de soja	17
Fórmula 25	Fórmula infantil, proteína isolada de soja, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	7
Fórmula 26	Fórmula infantil, isenta de lactose	90
Fórmula 27	Fórmula infantil, isenta de lactose, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	12
Fórmula 28	Fórmula infantil anti-regurgitação	15
Fórmula 29	Fórmula infantil, anti regurgitação, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	3

4.16.3 Controle de qualidade e procedimentos de rotina

4.16.3.1. A manipulação, o porcionamento e a distribuição de fórmulas infantis, lácteas e não lácteas, enterais e suplementos pediátricos deverão obedecer aos procedimentos técnicos descritos neste TR, e às normas sanitárias vigentes segundo a RDC nº 216 DE 2004 da ANVISA, RDC nº 275/2002, relativa à elaboração de POPs; RDC nº 63/2000, que fixa os requisitos mínimos exigidos à Terapia de Nutrição Enteral; RDC nº 63/2011, que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde; RDC nº 307/2002 e RDC nº 50/2002 sobre o Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, garantindo a integridade físico- química; RDC nº 12/2001 sobre padrões microbiológicos para alimentos; Manual de lactários: Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches –ILSI BRASIL, São Paulo, vol. 4 – 2017, e outros documentos legais atualizados.

4.16.3.2. A elaboração e a atualização do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos operacionais padronizados (POP) ficarão a cargo da CONTRATADA que deverá apresentá-los em um prazo de 120 dias após o início do contrato. Os mesmos deverão ser atualizados sempre que houver mudanças de rotinas ou sempre que houver necessidade.

4.16.3.3. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das instalações, de utensílios e de equipamentos, constando a frequência/ periodicidade, os produtos utilizados, o responsável pelo serviço, modo de execução, entre outras informações pertinentes.

4.16.3.4. A CONTRATADA deverá instalar dispensers para sabonete líquido para mãos, álcool em gel e papeleiras. Nos dispensers devem constar etiquetas de identificação com nomes do produto e validade. Os dispensadores deverão ser abastecidos diariamente e/ou sempre que necessário. Cabe a CONTRATADA colocar em lugares estratégicos informativos ilustrados sobre procedimentos para lavagem e desinfecção de mãos.

4.16.3.5. A CONTRATADA deverá fornecer, em quantidades suficientes que atendam a demanda do setor, produtos de limpeza para higiene ambiental (superfícies e utensílios) e pessoal, tais como: detergente neutro concentrado, desinfetante para uso específico em lactários a base de hipoclorito de sódio a 1 % de cloro ativo, álcool líquido 70%, álcool gel 70% glicerinado refil sachê para dispenser, sabonete líquido inodoro para as mãos antisséptico químico com ação antifúngica e bactericida a base de gliconato de clorexidina 2% e escova de assepsia, descartável, embebida em digliconato de clorexidina a 2% para a higienização das mãos e unhas dos manipuladores, entre outros, conforme descritos no **Quadro 27**.

Quadro 27 – Estimativa de consumo mensal de produtos de higiene e de limpeza – LACTÁRIO

Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Alcool líquido 70% INPM	L	60
Alcool gel 70% glicerinado refil sachê para dispenser	Und	04
Sabonete líquido inodoro para as mãos antisséptico com ação antifúngica e bactericida a base de gliconato de clorexidina 2%	L	05
Detergente neutro, inodoro, incolor, concentrado de uso geral	L	40
Desinfetante para uso específico em lactários a base de hipoclorito de sódio a 1% para superfícies, utensílios, mamadeiras e bicos	L	200
Desinfetante para uso geral, pisos e superfícies, que inibe ação microrganismos patogênicos.	L	50
Escova de assepsia, estéril, descartável, embebida em digliconato de clorexidina a 2%	Und	240

Legenda: L = Litro Und= Unidade

4.16.3.6. As escovas embebidas em digliconato de clorexidina serão utilizadas obrigatoriamente na higienização das mãos antes de cada sessão de manipulação ou sempre que necessário. Além das escovas, o gliconato de clorexidina 2% fornecido pela CONTRATADA deverá estar disposto em dispenser em locais estratégicos (área de paramentação, sala de higienização, entre outras) para uso diário dos manipuladores, antes do aquecimento das dietas, ao chegar no trabalho e sempre que necessário.

4.16.3.7. A CONTRATADA deverá utilizar produtos de limpeza e de higienização adequados à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos insumos, equipamentos, utensílios e ambiente, sem causar danos às dependências e aos equipamentos, de forma a não deixarem resíduos ou odores. Os procedimentos de higienização devem seguir os protocolos listados no Manual de Boas Práticas, nos procedimentos operacionais padronizados e no cronograma de higienização estabelecido. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

4.16.3.8 A CONTRATADA deverá providenciar e manter atualizada a Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) e uma tabela com a relação de todos produtos de limpeza e de higienização e suas especificações, princípio ativo, sua diluição, modo e área de utilização. Estas informações deverão ser colocadas em locais visíveis e estratégicos no lactário e deverão estar disponíveis para CONTRATANTE.

4.16.3.9 A CONTRATADA deverá fornecer, em quantidades suficientes que atendam a demanda do setor, materiais e utensílios para auxiliar na limpeza e higienização do lactário, tais como: pano descartável multiuso, papel toalha branco não reciclado, elemento filtrante, esponja dupla face, escova para higienização de recipientes, escova para higienização de mamadeiras, esfregão para MOP, saco de lixo, entre outros, conforme descritos no **Quadro 28**.

Quadro 28 - Estimativa de consumo mensal de materiais e utensílios de limpeza – LACTÁRIO

Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Elemento filtrante (refil) em polipropileno Aqualon ap 200	Und	06
Papel interfolha, para secar mãos, branco não reciclado (pacote com 1.000 folhas)	Pct	35
Esponja dupla face resistente, de boa qualidade	Und	60
Refil de esponja MOP Abrasivo (limpeza de parede)	Und	01
Pano descartável multi uso (cross hatch/ perfex) (rolo de 300 metros)	Und	01
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	Und	04

Escova para higienização de mamadeira de alta resistência com cerdas de poliamida coloridas, prolongamento em material metálico não corrosivo acoplado firmemente ao cabo	Und	04
Escova pequena para higienização de bicos com cabo sintético	Und	02
Esfregão (“cabeleira”) para MOP	Und	02
Pano de chão branco grande, resistente.	Und	31
Saco de lixo resistente de 200 litros	Und	250
Saco de lixo resistente de 60 litros	Und	120
Fita para teste cloro	Fitas	300

Legenda: L = Litro Und= Unidade Pct= Pacote

4.16.3.10. A CONTRATADA deverá fornecer, em quantidades suficientes para atender a demanda do setor, materiais de apoio, de limpeza, de escritório, tais como: balde plástico, pá de lixo com cabo plástico, luva amarela de limpeza pesada de cano longo, equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivos (EPC), entre outros. Os materiais deverão ser substituídos a cada SEIS (06) meses, ou quando apresentarem sinais de má conservação, quebrados, danificados, ou quando solicitada a troca pela CONTRATANTE. As luvas amarelas de limpeza pesada deverão ser substituídas a cada dois meses. Os materiais estão listados no **Quadro 29**.

4.16.3.11. A CONTRATADA deverá elaborar uma planilha de controle de periodicidade de substituição dos materiais de limpeza (Quadro 29) e deverá mantê-la atualizada e a disposição da CONTRATANTE.

Quadro 29 – Materiais de higiene e de limpeza a serem disponibilizados pela CONTRATANTE – LACTÁRIO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Balde plástico azul 20 litros	Und	01
Balde plástico vermelho 20 litros	Und	01
Escova de aço/ fibraço	Und	02
Luva amarela de limpeza pesada (par)	Par	02
Pá de lixo de cabo longo cabo de plástico	Und	01
Vassoura tipo mopli cabo inox ou plástico com balde acoplado com prolongamento do cabo	Und	01
Vasculho (vassoura para teto) cabo plástico com prolongamento	Und	01
Rodo de piso cabo plástico	Und	01
Dispenser para sabão líquido e álcool gel	Und	06
Papeleira/ porta papel	Und	04
Borrifador tipo spray em polipropileno para álcool a 70%	Und	04
Almotolias plásticas transparentes de 250mL	Und	04
Almotolias plásticas transparentes de 500mL	Und	04

Legenda: L = Litro Und= Unidade Pct= Pacote

4.16.3.12. É vedado aos funcionários da CONTRATADA guardar nas instalações do lactário pertences pessoais, alimentos ou materiais de qualquer natureza, que não sejam utilizados para atender a produção de dietas exclusivas do serviço.

4.16.3.13. A CONTRATADA deverá coletar diariamente, em cada sessão de manipulação, amostras de no mínimo 100 ml de todas as dietas manipuladas no lactário para contra prova, ou conforme a quantidade solicitada pelo laboratório. As mesmas deverão ser devidamente acondicionadas em coletores rijos ou sacos

com tarja e arame, estéreis, resistentes, lacrados, identificados e próprios para esta finalidade. As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração (até 4°C) ou congeladas (-18°C) por 72 (setenta e duas) horas.

4.16.3.14. Em casos de suspeita ou de confirmação de contaminação da dieta e/ou de infecção alimentar, a amostra ou a fórmula em pó, fora dos padrões sanitários deverá ser encaminhada imediatamente para análises microbiológicas, sem ônus a CONTRATANTE.

4.16.3.15. Os equipamentos deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e de higiene. No caso de equipamentos como: geladeira, banho maria, freezer, ou outro equipamento que necessite de monitoramento de temperatura, deverão ter disponível um termômetro próprio, exclusivo, calibrado e afixado em lugar visível e próximo ao equipamento. As temperaturas deverão ser verificadas diariamente, no mínimo quatro (04) vezes ao dia e registradas em formulários próprios.

4.16.3.16. Os termômetros deverão ser calibrados no prazo máximo de 12 meses e as balanças no prazo máximo de 6 meses, ou sempre que houver necessidade, através de empresas especializadas, que utilizam padrões rastreáveis a Rede Brasileira de Calibração, com procedimentos reconhecidos oficialmente. A calibração dos equipamentos, os registros e a emissão de cópia de certificados de calibração deverão ser entregues à CONTRATANTE e ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA. As etiquetas com datas referentes à última e à próxima calibração deverão estar afixadas nos equipamentos.

4.16.3.17. As embalagens de insumos antes de serem utilizadas (latas, vidros, *tetra-packs*, *entre outros*) deverão ser higienizadas em água corrente com detergente neutro e esponja própria para este fim e borrifadas com álcool a 70% na sala de higienização e transferidas para sala de manipulação através do passthrough/guichê de passagem.

4.16.3.18. As latas dos produtos em pó, abertas, que estão em uso, deverão ser mantidas em embalagem original. Os produtos líquidos deverão ser transferidos para frascos, identificados e conservados em geladeira na temperatura de 2° a 8 °C por até 24 horas ou de acordo com informação do fabricante. As latas dos produtos em pó deverão ser armazenadas em caixa organizadora com tampa ou em armários exclusivos, na sala de manipulação devidamente etiquetados com as seguintes informações: nome do produto, data de abertura, vencimento do produto e vencimento após abertura de 30 dias. Após o prazo de validade de abertura o produto deverá ser desprezado. Na impossibilidade de se manter a embalagem original do produto, as informações completas deverão ser transcritas em etiquetas próprias para um recipiente atóxico, transparente e com tampa.

4.16.3.19. Todas as dietas distribuídas aos pacientes, inclusive os suplementos prontos para consumo, água e mamadeira vazia, deverão ser identificados com etiquetas computadorizadas fornecidas pela CONTRATADA. As etiquetas deverão ser lisas, padronizadas, vinílicas, altamente resistentes, do tipo BOPP (polipropileno biorientado) compatíveis com a etiquetadora zebra da marca GT 800, de tamanho aproximado de 100 por 50 mm, podendo ser ajustado conforme a necessidade (**Quadro 30**).

4.16.3.20. As etiquetas deverão ser confeccionadas pela CONTRATADA, em sistema informatizado, com letras legíveis e devem constar as seguintes informações: Nome completo, número de prontuário, enfermaria\leito, data de nascimento, composição da dieta, volume, velocidade de infusão, via de acesso, data de administração, horário de administração, manipulador, data de manipulação, validade, temperatura de conservação, nome e CRN do responsável técnico. Caso necessário essas informações poderão ser alteradas conforme solicitação da CONTRATANTE.

4.16.3.21. A nutricionista da empresa CONTRATADA será responsável pela supervisão de todo o processo produtivo das fórmulas manipuladas, conferência e assinatura dos rótulos, segundo a prescrição clínica e em conformidade com a RDC 63/2000 e Manual de lactários (ILSI, 2017).

4.16.3.22. Dietas que foram entregues na enfermaria e que por algum motivo não foram consumidas, em hipótese alguma, poderão retornar ao lactário para serem reaproveitadas. Estas deverão ser desprezadas.

4.16.3.23. A água utilizada na reconstituição das fórmulas em pó deverá ser filtrada, fervida e comprovadamente atender aos requisitos de potabilidade, tendo como referência a Portaria de Consolidação

nº 5 - DOU de 03 outubro de 2017 e atender aos limites microbiológicos da Resolução - RDC Nº 63 de 6 de julho de 2000, ou legislação atual. A etapa de reconstituição de fórmulas em pó deverá ser feita com água na faixa de temperatura entre 70 e 80 °C e deverá ser monitorada durante toda sessão de manipulação.

4.16.3.24. No caso de comprometimento da qualidade da água e/ou interrupção no abastecimento, a CONTRATADA deverá providenciar água mineral ou destilada para não prejudicar o fornecimento das dietas para os pacientes. Nestes casos a CONTRATADA deverá apresentar o laudo de potabilidade do fabricante.

4.16.3.25. Solicitação de dieta e/ou alteração de dieta na prescrição ou alteração de recipiente ou no volume da dieta no horário noturno (19h às 07h) só poderão ser atendidas pela CONTRATADA mediante receituário médico com nome e carimbo do médico solicitante. A dieta deverá estar especificada pelo médico, bem como o volume e os horários de entrega correspondentes.

4.16.3.26. A CONTRATADA será responsável pela logística de distribuição das dietas aos pacientes. As dietas deverão ser transportadas em carro de aço inoxidável em caixas térmicas/maleta com tampa basculante com travamento automático e alça integrada, do tipo lunchbox, com sistema prático de abertura, de tamanho compatível com a quantidade de dietas, próprias para este fim, identificadas e distintas para entrega e coleta de mamadeiras. Em hipótese nenhuma a mesma maleta poderá ser utilizada para entrega e coleta de dietas nas enfermarias.

4.16.3.27. A CONTRATADA deverá fornecer um (01) carrinho auxiliar de aço inoxidável, resistente, duplo ou triplo, com rodízios giratórios, para transportar as caixas térmicas com as dietas que serão distribuídas aos pacientes nas enfermarias (**Quadro 33**).

4.16.3.28. A CONTRATADA fica responsável por fornecer e preencher o livro de protocolo de entrega de dietas e de suplementos prontos para consumo. No livro deve constar as seguintes informações: Nome completo do paciente, enfermaria, tipo de dieta, data e horário de distribuição da dieta. Fica sob responsabilidade da copeira solicitar à equipe de enfermagem, no ato da entrega da dieta, o nome legível, carimbo, matrícula e horário de recebimento da dieta. Essas informações poderão ser alteradas de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.

4.16.3.29. As fórmulas infantis deverão ser preparadas e manipuladas em 2 ou 4 horários ou conforme necessidade da CONTRATANTE. As dietas após preparadas deverão ser armazenadas em geladeira exclusiva (temperatura de 2°C a 8°C) e reaquecidas em banho-maria/ micro-ondas antes da distribuição, não ultrapassando o tempo de armazenamento recomendado pelo fabricante.

4.16.3.30. A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual das fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos pediátricos conforme horário prescrito no mapa pela nutricionista da CONTRATANTE.

4.16.3.31. Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas infantis devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

4.16.3.32. A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles para garantir a qualidade das fórmulas infantis, suplementos e dietas enterais pediátricas, tais como: controle da temperatura e da umidade das salas de manipulação e de higienização, da geladeira, do banho-maria e das fórmulas infantis; controle da concentração da solução clorada através de fita cloro teste, tempo de duração da sessão de manipulação, *check list*, estatística de pacientes, entre outros, conforme solicitação da CONTRATANTE.

4.16.3.33. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a realização, a cada quinze dias, de análises microbiológica de três (03) amostras de dietas manipuladas, amostra de água de um (01) ponto de água da torneira, um (01) swab de mão de manipulador e um (01) swab de ambiente ou equipamento ou utensílio, selecionados de forma aleatória, pela CONTRATANTE. Os resultados deverão ser expressos segundo a Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 - Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos (BRASIL, 2001) para fórmulas infantis e a Resolução RDC nº 63, de 6 de julho de 2000 - Regulamento técnico para Terapia Nutricional Enteral, ou segundo legislações atuais. Os laudos deverão ser

fornecidos à CONTRATANTE, preferencialmente, no mês corrente que as amostras foram coletadas.

4.16.3.34. Fica sob responsabilidde da CONTRATADA a realização mensal de análise microbiológica da qualidade do ar da sala de manipulação do lactário. Os laudos deverão ser fornecidos à CONTRATANTE, preferencialmente, no mês corrente que as amostras foram coletadas.

4.16.3.35. É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos de controle sob supervisão da CONTRATANTE.

4.16.3.36. A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, moscas e formigas, devendo para este fim, realizar mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização com empresa capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA, conforme cronograma a ser definido e disponibilizado a CONTRATANTE no início do contrato.

4.16.3.37. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, documentos comprobatórios referentes a execução dos serviços realizados no item **16.3.36**.

4.16. 4 Material de envase, descartável e de consumo

As fórmulas infantis especiais, fórmulas infantis lácteas e não lácteas, suplementos, módulos, dietas enterais pediátricas, leites engrossados, achocolatados, complemento de morango, entre outros, deverão ser distribuídas nas enfermarias de pediatria, unidade de terapia intensiva pediátrica, cirurgia pediátrica, isolamento pediátrico, UTI neonatal, alojamento conjunto, Núcleo de Estudos da Saúde de Adolescentes (NESA) ou em outro local que seja solicitado. As dietas deverão ser envasadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

4.16.4.1. As fórmulas infantis deverão ser envasadas em recipientes específicos prescritos pela nutricionista da CONTRATANTE. Estes recipientes poderão ser frascos descartáveis para nutrição enteral (100, 300 e 500 ml) que serão fornecidos pela CONTRATANTE ou em mamadeiras descartáveis, mamadeiras não descartáveis (160ml e 240ml), chucas (50ml) não descartáveis e chucas (50ml) descartáveis com os respectivos bicos ou copos descartáveis (50,100 e 300 ml) que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. As mamadeiras e chucas descartáveis serão fornecidas para atender a enfermaria de isolamento infantil, pacientes em precaução de contato e sempre que necessário, a critério do nutricionista da CONTRATANTE. As especificações de recipientes, mamadeiras e bicos encontram-se nos **Quadros 30 e 31**.

4.16.4.2. A empresa CONTRATADA deverá fornecer mamadeiras convencionais e especiais; e chucas do tipo hospitalar com capuz, tampa de rosca, disco e frasco em polipropileno atóxicos, isentas de bisfenol A, esterilizável, inodora, incolor, sem desenhos, inquebrável, com impressão da escala em tinta atóxica e resistente à temperatura de autoclave, ou em alto relevo e com gargalo higiênico, que tem como principal função evitar acúmulo de resíduos.

4.16.4.3. A CONTRATADA deverá fornecer bicos de látex, bicos de silicone convencional e ortodôntico de tamanhos nº 1, 2 e 3, para líquidos ralos e água, leite e líquidos engrossados; bicos e mamadeiras especiais (transição, big, fluxo extra, tipo “pétala”, clássico “anti-cólica” e específicos para fenda palatina), mamadeiras de colher, copo com bico dosador, entre outros, sempre que for necessário e em quantidades suficientes. Os bicos, mamadeiras e recipientes deverão ser de material resistentes, autoclaváveis, certificados pelo in metro, atóxicos, isentos de bisfenol A. As especificações encontram-se nos **Quadros 30 e 31**.

Quadro 30 - Estimativa Mensal de Consumo de Material Descartável para envase de dietas e para rotinas de manipulação - lactário

Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Copos descartáveis sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml.	cento	08

Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 100 ml com tampa.	cento	1
Copos descartáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml com tampa.	cento	5
Colher descartável inquebrável de primeira qualidade, resistente, de resina termoplástica de cor branca.	cento	10
Colher descartável, embalada individualmente, inquebrável de primeira qualidade, resistente, de resina termoplástica de cor branca.	cento	1
Mamadeira descartável estéril com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 160 ml, bico de silicone convencional e/ou ortodôntico, tamanhos 1, 2 e 3, furos para água, leite e líquidos engrossados	Und	248
Mamadeira descartável estéril com tampa, frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos, 240 ml, bico de silicone convencional e/ou ortodôntico, tamanhos 1, 2 e 3, furos para água, leite e líquidos engrossados.	Und	248
Chuca (chuquinha) 50 ml em polipropileno, descartável, estéril, com bico látex.	Und	40
Coletor riço ou sacos atóxicos estéril com tarja e arame para coleta de amostras de dietas	cento	10
Fita adesiva tipo fita crepe, larga - 48mm X 50 metros	Und	02
Etiquetas adesivas plásticas padronizadas compatíveis com etiquetadora zebra do tipo BOPP (polipropileno biorientado)(medida aproximada de 100 X 50 mm)	Bobina/rolo	20
Ribon cera preto para etiquetadora zebra (110 mm x 74 mm)	Bobina/ rolo	12
Grau cirúrgico estéril, tamanho: 150 x 350 mm – Rolo 100m	Bobina/ rolo	01
Grau cirúrgico estéril, tamanho: 300 x 500 mm pacote 200 unidades	Und	01
Saco Plástico picotado Médio (40x60 cm) - Rolo 300m	Bobina/rolo	02
Plástico Filme PVC 28cm X 200 Metros	Bobina/ rolo	01

Legenda: L = Litro Und= Unidade Pct= Pacote

Quadro 31 – Materiais e utensílios para envase de dietas a serem disponibilizados pela CONTRATANTE – LACTÁRIO

Descrição do item	Unidade	Quantidade

Mamadeiras do tipo hospitalar com capuz, tampa de rosca, disco e frasco em polipropileno atóxicos, isentas de bisfenol A, esterilizável, inodora, incolor, sem desenhos, inquebrável, com impressão da escala em tinta atóxica e resistente à temperatura de autoclave, ou em alto relevo e com gargalo higiênico, que tem comoprincipal função evitar acúmulo de resíduos. Capacidade de 240 ml.	Und	60
Mamadeiras do tipo hospitalar com capuz, tampa de rosca, disco e frasco em polipropileno atóxicos, isentas de bisfenol A, esterilizável, inodora, incolor, sem desenhos, inquebrável, com impressão da escala em tinta atóxica e resistente à temperatura de autoclave, ou em alto relevo e com gargalo higiênico, que tem comoprincipal função evitar acúmulo de resíduos. Capacidade de 160 ml.	Und	20
Mamadeiras tamanho BIG do tipo hospitalar com capuz, tampa de rosca, disco e frasco em polipropileno atóxicos, isentas de bisfenol A, esterilizável, inodora, incolor, sem desenhos, inquebrável, com impressão da escala em tinta atóxica e resistente à temperatura de autoclave, ou em alto relevo e com gargalo higiênico, que tem comoprincipal função evitar acúmulo de resíduos. Capacidade de 240 ml.	Und	20
Chuca (chuquinha) de 50ml com frasco (graduado) e tampa em polipropileno, transparente, sem reentrâncias internas, com bico de látex.	Und	30
Bico de mamadeira, específico para crianças com fenda palatina, tamanho 1, 2 ou 3, confeccionado em silicone, atóxico, incolor, inodoro, dotado de maciez e flexibilidade, resistente ao processo de esterilização até a 121°C por 20 minutos. Embalado commaterial resistente, livre de impurezas visíveis e selagem perfeita.	Und	05
Bico de mamadeira ortodôntico, tamanho 1, 2 ou 3, confeccionado em silicone, atóxico, incolor, inodoro, dotado de maciez e flexibilidade, furo de água e chá, resistente ao processo de esterilização até a 121°C por 20 minutos. Embalado com material resistente, livre de impurezas visíveis e selagem perfeita.	Und	20
Bico de mamadeira ortodôntico, tamanho 1, 2 ou 3, confeccionado em silicone, atóxico, incolor, inodoro, dotado de maciez e flexibilidade, furo de leite, resistente ao processo de esterilização até a 121°C por 20 minutos. Embalado com material resistente, livre de impurezas visíveis e selagem perfeita.	Und	20
Bico de mamadeira ortodôntico, tamanho 1, 2 ou 3, confeccionado em silicone, atóxico, incolor, inodoro, dotado de maciez e flexibilidade, furo para líquidos engrossados, resistente ao processo de esterilização até a 121°C por 20 minutos. Embalado com material resistente, livre de impurezas visíveis e selagem perfeita	Und	20
Bico de mamadeira convencional, furo padrão, confeccionado em silicone, atóxico, incolor, inodoro, dotado de maciez e flexibilidade, furo para líquidos engrossados, resistente ao processo de esterilização até a 121°C por 20 minutos. Embalado com material resistente, livre de impurezas visíveis e selagem perfeita	Und	80
Bicos especiais de transição, big, fluxo extra, tipo “pétala”, clássico “anti-cólica”, baixo fluxo e específicos para fenda palatina	Und	20 ou de acordo com a demanda
Bico de látex macio arredondado exclusivo para chuca (chuquinha), atóxico, incolor, inodoro, dotado de maciez e flexibilidade, resistente ao processo de esterilização até a 121°C por 20 minutos. Embalado com material resistente, livre de impurezas visíveis e selagem perfeita	Und	10

Mamadeira de colher; capacidade aproximada de 90 ml; com tampa protetora antivazamento; reservatório maleável em silicone resistente; com marcador de mililitros. Composto por tampa protetora, colher com cavidade dosadora, anel de fechamento e recipient em silicone com marcador em ml; livre de bisfenol A	Und	12
Copo com bico dosador, com tampa de proteção do bico; livre de bisfenol A, atóxico, capacidade aproximada de 200 ml; sem desenhos, de polipropileno, resistente e de fácil higienização	Und	10
Caixas térmicas/maleta com tampa basculante com travamento automático e alça integrada, do tipo lunchbox, com sistema prático de abertura, Termolar, capacidade de 5 litros	Und	02
Caixas térmicas/maleta com tampa basculante com travamento automático e alça integrada, do tipo lunchbox, com sistema prático de abertura, Termolar, capacidade de 12 litros	Und	02
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 50 a 60 litros	Und	15
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 20 a 30 litros	Und	08
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 2 a 3 litros	Und	02
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 5 a 6 litros	Und	05
Jarras com alça, graduadas/ medidoras em polipropileno autoclaváveis de 2 litro, com marcação em relevo	Und	15
Jarras com alça, graduadas/ medidoras em polipropileno autoclaváveis de 3 litros, com marcação em relevo	Und	08
Potes com tampa de rosca para acondicionar insumos/ fórmulas aproximadamente 1 litro	Und	14
Colher em poliamida, resistente de cabo longo, autoclaváveis, na cor branca, 45 cm	Und	20
Colher em poliamida, resistente de cabo longo, autoclaváveis, na cor branca, 30 cm	Und	05
Peneira inox média de malha fina	Und	16
Peneira inox média de malha grossa	Und	06
Becker em polipropileno autoclaváveis de 250 ml	Und	06
Becker em polipropileno autoclaváveis de 500 ml	Und	04
Becker em polipropileno autoclaváveis de 1000 ml com alça	Und	04

Legenda: L = Litro Und= Unidade Pct= Pacote

4.16.4.4. A CONTRATADA deverá substituir as mamadeiras e os bicos que estiverem desgastados, danificados e rasgados conforme a necessidade ou conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE, de acordo com a NBR no 13793/2012. A CONTRATADA deverá, ainda, repor as mamadeiras que não estiverem completas (bico, tampa, anel de rosca, corpo da mamadeira/frasco e disco de vedação).

4.16.4.5. Será de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todo vestuário descartável utilizado na paramentação em número suficiente para atender a demanda do lactário, tais como: máscara cirúrgica, touca branca com elástico, avental branco cirúrgico, pro pé, luva de procedimento e outros materiais necessários, sem que haja ônus para a CONTRATANTE. Os materiais para paramentação estão listados com as respectivas especificações e estimativas de consumo no **Quadro 32** deste TR.

4.16.4.6. As toucas descartáveis e as demais vestimentas de paramentação, quando necessário, deverão ser fornecidas para toda equipe técnica do lactário, inclusive para as residentes, técnicos de nutrição, estagiários, nutricionistas e visitantes, com vistas a minimizar os riscos de contaminação das dietas.

Quadro 32– Estimativa de Consumo Mensal de material descartáveis para paramentação para o Lactário

Descrição do item	Unidade de medida	Quantidade/mês
Avental cirúrgico branco descartável 30 gramas com punho de malha M\L, estéril (óxido de etileno -Biossegurança: 17004 –E); com registro na ANVISA	Unidade	370
Avental cirúrgico branco descartável	Unidade	100
Máscara de procedimento branca, dupla, descartável, com elástico, 100% propileno.	Cento	5
Sapatilha branca descartável (pro pé), tamanho único,	Cento	8
Luva de látex ou de vinil (sem pó) para procedimento tamanho M/G	Caixa com 100 unidades	1
Touca descartável com duplo elástico branca	Cento	6

4.16.4.7. É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer grau cirúrgico estéril, em número suficiente, nos seguintes tamanhos: 150 mm por 350 mm e 300 mm por 500 mm, para acondicionar mamadeiras, utensílios, campos cirúrgicos, entre outros materiais; e também fornecer seladora micromecânica, compacta, de fácil operação, com acionamento por pedal mecânico para fechamento de embalagens de papel de grau cirúrgico (Quadros 30 e 33).

4.16.5 Manutenção preventiva e corretiva

4.16.5.1 Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, inclusive dos disponibilizados pela CONTRATANTE no início do Contrato, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra, desgaste natural, inutilização ou extravio. Incluem termômetros, ar condicionado, fogão cooktop, micro-ondas, geladeira, balança, recipiente de higienização e sanitização (jarras, peneiras e demais utensílios e equipamentos necessários) ou que forem adquiridos após o contrato. O inventário com os equipamentos pertencentes ao Lactário que serão disponibilizados no início do Contrato estão no **Anexo 02 – Relação de Equipamentos e Mobiliário da DINUTRI**.

4.16.5.2 A manutenção preventiva dos equipamentos e instalações do lactário deverá ter frequência mensal ou sempre que for necessário, ou ainda, a pedido da CONTRATANTE.

4.16.5.3. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma e um relatório mensal de execução de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos lotados no lactário. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar cronograma de vida útil de cada utensílio (peneiras, jarras, colheres de polietileno, entre outros) e proposta de prazo de duração e prazo de substituição dos mesmos.

4.16.5.4. A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de quarenta e oito horas (48 horas) a contar da solicitação da CONTRATANTE. A depender da situação e/ou do equipamento com defeito a manutenção deverá ocorrer imediatamente a fim de não interromper o fluxo de processo.

4.16.5.5. Caso o equipamento não tenha possibilidade de conserto, independente do motivo, a CONTRATADA deverá substituí-lo, o mais breve possível, por outro com as mesmas especificações técnicas ou por outro que apresente características semelhantes ou ainda, que seja de modelo superior.

4.16.5.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar utensílios e equipamentos reserva, em casos de necessidade, com vistas a não prejudicar e/ou interromper as etapas do fluxo de processos e distribuição das dietas.

4.16.5.7. Cabe a CONTRATADA realizar a manutenção corretiva e preventiva de filtros de água e o fornecimento e a troca de elementos filtrantes a cada quinze dias ou quando for necessário. A especificação do elemento filtrante encontra-se no **Quadro 28** deste TR.

Quadro 33 – Equipamentos a serem Adquiridos e/ou disponibilizados pela CONTRATADA para o Setor de Lactário

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Seladora micromecânica, compacta, de fácil operação, com acionamento por pedal mecânico para fechamento de embalagens de papel de grau cirúrgico	Und	01
Carrinho auxiliar de aço inoxidável, resistente, duplo ou triplo, com rodízios giratórios, para transportar as caixas térmicas com as dietas	Und	01
Termômetro digital com temperatura máxima e mínima com sensor externo e alarme /Higrômetro Digital	Und	04
Termômetro mira laser digital – infravermelho para alimentos	Und	01
Termômetro espeto	Und	01

4.16.6. Funcionários: seleção, capacitação, uniformização

4.16.6.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar um efetivo de pessoal compatível com o Quadro 03 do Anexo 01 (POSTO DIA). Os itens que devem compor este custo incluem todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, material de higiene e limpeza, uniformes, compra e reposição de utensílios e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

4.16.6.2. A CONTRATADA deverá realizar treinamento admissional a todo candidato, antes de assumir as suas funções na unidade da CONTRATANTE, por um período mínimo de cinco (05) plantões. A CONTRATADA se responsabilizará em acompanhar e orientar de forma intensiva o funcionário durante o período de treinamento e experiência no lactário, até que o mesmo esteja apto a exercer a função.

4.16.6.3. Cabe a CONTRATANTE participar da avaliação de desempenho do candidato em treinamento admissional e aprová-lo ou não junto com a CONTRATADA. O candidato deverá ser avaliado por meio de um *check list* de competências elaborado pela CONTRATADA.

4.16.6.4. A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço. Devendo, ainda, apresentar-se uniformizados pela empresa de acordo com padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ e com o devido crachá de identificação (com fotografia, nome do funcionário e da empresa).

4.16.6.5. A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes e seguir as condutas pertinentes, conforme item 14.4 deste Termo de Referência. A blusa de brim das copeiras deverá ser substituída por jaleco branco de manga comprida.

4.16.6.6. O perfil dos manipuladores deverá ser compatível com o trabalho em ambiente confinado, com escolaridade não inferior ao terceiro ano do ensino médio, de modo a ser receptivo ao aprendizado que lhe será ministrado, de forma a garantir uma preparação adequada, respeitando as técnicas assépticas específicas

do lactário.

4.16.6.7. A CONTRATANTE poderá interferir na contratação ou na dispensa de funcionários que não se enquadrem no item 16.6.6, em comum acordo com a CONTRATADA.

4.16.6.8. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços. Sem que essa reposição exceda os limites de horas legais determinados por legislação, considerando a segurança e bem-estar do funcionário. Sendo necessário um quantitativo mínimo diário de três (03) copeiras no turno do dia, uma (01) copeira no turno da noite e um (01) auxiliar de serviços gerais. A totalização da equipe do lactário será de 05 funcionários por plantão que deverá ser pré aprovada pela Nutricionista da CONTRATANTE.

4.16.6.9. A CONTRATADA deverá afixar em local visível relação nominal dos funcionários, constando funções, horários e local de trabalho. Qualquer alteração no quadro de pessoal deverá ser comunicada de imediato a CONTRATANTE.

4.16.6.10. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, mensalmente, a escala de serviço, especificando os funcionários que estarão cobrindo folgas, férias e/ou licenças., assim como informar e documentar as possíveis trocas de plantão, quando ocorrerem.

4.16.6.11. A CONTRATADA deverá afastar imediatamente das dependências do lactário, qualquer funcionário, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, por motivos profissionais ou de indisciplina, promovendo sua imediata substituição.

4.16.6.12. A CONTRATADA se responsabilizará por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

4.16.6.13. Promover treinamentos periódicos e de reciclagem, teóricos e práticos, quando houver mudança de função, com periodicidade bimestral ou sempre que houver necessidade, específicos para manipuladores em lactário, abordando assuntos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, de processos de manipulação e de rotinas, além de prevenção de acidentes de trabalho, entre outros. O conteúdo abordado e data do treinamento, assim como a frequência dos participantes deverá ser documentada e arquivada na unidade, a fim de comprovar a capacitação dos funcionários.

4.16.6.14. A CONTRATADA deverá manter no setor, em local adequado, um estoque diário de todos os insumos, material de embalagem e de limpeza, descartáveis, material para paramentação, além de equipamentos e utensílios necessários para rotina de manipulação e dispensação de dietas, fórmulas infantis entre outros (observar os **Quadros 26,27,28, 29, 30 31, 32 e 33**).

4.16.6.15 Nos **Quadros 26, 27, 28, 30 e 32** constam os materias a serem fornecidos mensalmente pelo CONTRATADA, cujo cálculo do quantitativo mensal foi estimado considerando os últimos meses. Os quantitativos poderão ser alterados, suprimidos ou aumentados, de acordo com o número de pacientes assistidos e de acordo com a demanda de consumo dos respectivos materiais/ produtos. Cabe a CONTRATADA garantir a manutenção e o abastecimento dos itens, conforme necessidade e especificação.

4.16.6.16 Constam os materias cujo quantitativo deve ser mantidos em estoque para funcionamento regular do lactário, em situações de avarias, danos ou perdas, estes deverão ser repostos afim de manter o quantitativo mínimo estipulado nos **Quadros 29, 31 e 33**.

4.17. BANCO DE LEITE HUMANO (BLH)

Leite Humano Distribuído Diariamente

Nº Pacientes/Dia	Nº Mamadas	Frequencia	Período	Horário
10 (média)	80 a 120	3 x 3 horas / 2 x 2 horas	Segunda a Domingo	24 horas

Observação: A CONTRATADA será responsável pela compra dos **insumos** necessários e pela manipulação e distribuição do leite humano.

4.17.1. O leite humano deverá ser manipulado, envasado e distribuído pela CONTRATADA, obedecendo às normas sanitárias vigentes: RDC nº 216 de 2004 da ANVISA (Boas Práticas) , RDC Nº 171 de 2006 (Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano), ao manual do Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília : Anvisa, 2008. e aos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) do Banco de Leite Humano - Setembro/2019, e a versão mais recente do Manual de Boas Práticas de Manipulação do Leite Humano garantindo a integridade físico-química e microbiológica.

4.17.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar um efetivo de pessoal compatível com o **Quadro 03 do Anexo 01** (POSTO DIA). Os itens que devem compor este custo incluem todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, material de higiene e limpeza, uniformes, compra e reposição de utensílios e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (freezer, refrigeradores, câmara científica, deionizador).

4.17.3 A CONTRATADA deverá fornecer os materiais para higiene pessoal e do ambiente e os descartáveis (**Quadros 34 e 35**), tais como: detergente neutro concentrado, escovas de cerdas escuras e cabo longo para higienização de utensílios, pano descartável tipo cross-hatch, hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70%, escova descartável de digliconato de clorexidina a 2% para a higienização das mãos e unhas dos manipuladores, papel-toalha branco descartável não reciclado, álcool gel a 70%, rótulos padronizados pelo Banco de Leite e todos os materiais descartáveis de paramentação (máscara, capote, touca, avental, luva de procedimento sem pó e outros necessários), conforme padronização da DINUTRI/HUPE/UERJ, sem ônus para a Instituição.

Quadro 34 - Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene, Limpeza, Soluções e Líquidos do Banco de Leite Humano

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE MATERIAL DE HIGIENE, LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO BANCO DE LEITE		
Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Alcool 70%	L	45
Alcool glicerinado (frasco 100 ml) não tem sido fornecido pela prime – pedido pelo hospital)	Und	15
Alcool gel 70% refil sachê para dispenser	Und	05
Sabonete líquido inodoro e incolor para lavagem das mãos 5 L	Und	02
Detergente neutro concentrado (emb c/ 5L)	Und	5
Elemento filtrante à base de carvão CARBON Block 9.3/4*	Und	2 (a cada 6 meses)
Escova descartável de digliconato de clorexidina a 2%	Und	70
Papel toalha branco não reciclado (Pct c/ 1.000 folhas)	Und	36
Esponja dupla face	Und	83
Pano descartável multi uso/ cross hatch (Rolo de 300 m)	Und	1
Escova para pipetas graduadas de 1 ml com cerdas de nylon (medidas: diâmetro da escova: 4 mm; comprimento da escova: 100mm; comprimento do cabo: 300 mm; comprimento total: 400 mm)	Und	2

Escova para pipetas graduadas de 10 ml com cerdas de nylon (medidas: diâmetro da escova: 10 mm/ comprimento da escova: 100 mm; comprimento do cabo: 300 mm; comprimento total: 400mm)	Und	2
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	Und	2
Hipoclorito a 1% (embagem 5L)	Und	3
Caixa coletora p/ material perfuro cortante (emb 7 L ou 13L)	Und	8
Luva amarela de limpeza (par) excluir (não usamos)	Und	4
Luva laranja para limpeza dos materiais que entram em contato com LHOP/LHOC	Und	4
Papel higiênico não reciclado suave, folha dupla, 30mX10cm	Und	63
Filtro P200 para deionizador *	Und	1 unidade em uso e uma reserva para (trocas a cada 2 meses)
Água Destilada **	L	40 (estoque para casos emergenciais)
Leite Semidesnatado ***	L	7 (a cada 3 meses)

*01 unidade por semestre; **Depende do correto funcionamento do deionizador; ***A cada trinta ciclos de pasteurização

Quadro 35 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis do Banco de Leite Humano

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DO BANCO DE LEITE		
Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Fita crepe (rolo c/ 50m)	Und	10
Copos descartáveis 200 ml – Emb. com 100un	Und	15
Saco Plástico Pequeno (20x30 cm) – Rolo com 500 un	Und	2
Saco Plástico Médio (35x50 cm) - Rolo com 500 un	Und	1
Gaucho cirúrgico (300X500mm) - Emb. com 200un	Und	1 (a cada 6 meses)
Gaucho cirúrgico (150X300mm) - Emb. com 200un	Und	12
Gaucho cirúrgico (100X100mm) – Rolo com 100m	Und	1
Compressa de gaze em rolo	Und	2
Compressa de gaze não estéril – 5 dobras (Pct c/ 500)	Und	12
Seringa descartável de 3 ml (bico luer lock)	Und	400
Seringa descartável de 5 ml (bico luer lock)	Und	30
Seringa descartável de 10 ml	Und	50
Seringa descartável de 20 ml	Und	140
Seringa descartável de 60 ml	Und	40

Seringas descartáveis de 5 ml	Und	100
Tubos de plástico graduados com tampa de rosca de 15 ml	Und	320
Etiquetas padronizadas vinílicas, resistentes à baixas temperaturas, compatíveis com etiquetadora Zebra/ Argox (aproximadamente 15 x 30 mm) - rolo de 40 metros	Und	02
Etiquetas para Impressora Térmica Zebra /Argox (50x 30 mm) - rolo de 40 metros	Und	03
Ribbon 110 mmx74mm	und	2

4.17.4 Utilizar produtos de limpeza e desinfecção adequados e necessários a natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

4.17.5 Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento (**Quadro 36**) e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, inclusive dos disponibilizados pela CONTRATANTE no início do Contrato, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra, desgaste natural, inutilização ou extravio. Incluem termômetros, recipiente de higienização e sanitização, deionizador, Microondas, freezer, pipetadora automática e refrigeradores. O inventário com os equipamentos pertencentes ao Banco de Leite Humano que serão disponibilizados no início do Contrato estão no ANEXO 2 - Relação de Bens Patrimoniais da DINUTRI.

4.17.6. A CONTRATADA deverá calibrar anualmente ou quando necessário os termômetros descrito nos **quadros 36** em entidades pertencentes à Rede Brasileira de Calibração (RBC). A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ cópias dos certificados de calibração desses termômetros. Esses certificados deverão atender a todas as informações exigidas pelas normas NBR ISO/IEC 17025, ISO 9000, TS 16949 e requisitos do INMETRO/RBC. Os termômetros não poderão ser calibrados todos ao mesmo tempo, permitindo que sempre haja no DINUTRI/HUPE/UERJ termômetros para verificação da temperatura dos alimentos, equipamentos e instalações. Deverá ainda calibrar semestralmente ou quando necessário todas as pipetadoras automáticas atendendo as mesmas exigências supracitadas.

Quadro 36 - Equipamento a Ser Adquirido pela CONTRATADA para o Banco de Leite Humano

EQUIPAMENTO A SER ADQUIRIDO E QUANTIDADE A SER MANTIDA NO BLH		
Descrição do item	Unidade	Quantidade
Seladora automática de selagem contínua-14 Kg	Unidade	1
Termometro espeto	Unidade	2
Termometro químico de liquido em vidro	Unidade	3
Termometro mira a laser	Unidade	2
Termometro ambiente	Unidade	2
Termômetro digital com temperaturas interna e externa com registros de temperatura máxima e mínima e alarme externo	Unidade	8
Crônometro digital com despertador	Unidade	2
Acendedor para chama a gás (repor quando necessário)	Unidade	2

Computador de uso exclusivo para as copeiras e técnica de nutrição ligada a etiquetadora	Unidade	1
Lupa com Luz	Unidade	1

4.17.7. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a higienização e limpeza dos equipamentos, móveis, utensílios e insumos do Banco de Leite, conforme os Procedimentos Operacionais Padrão e instruções técnicas dos staffs e Técnicos de Nutrição dispostos no Manual de Boas Práticas, cumprindo cronograma de higienização estabelecido.

4.17.8. A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes materiais: graus cirúrgicos estéreis, seladora automática de selagem contínua, copinhos com tampa graduado (50 ml e 80 ml), frasco de vidro graduado com tampa plástica com boa vedação (200ml) para pasteurização, pipetas graduadas de 1ml , 2ml e 10ml (com impressão da graduação resistente à temperatura de autoclave) , ponteira descartável para pipetador automático, seringas descartáveis de 3,5,10,20,60ml (**Quadro 37**).

Quadro 37 - Utensílios e Material de Escritório Necessários ao Funcionamento do Banco de Leite Humano

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS AO BANCO DE LEITE		
Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Caixa Isotérmica azul com tampa capacidade 5 L	Unidade	01 (a cada ano ou conforme necessidade)
Caixa Isotérmica azul com tampa capacidade 8,5 L	Unidade	01 (a cada ano ou conforme necessidade)
Caixa Isotérmica azul com tampa capacidade 12 L (modelo lunchbox)	Unidade	01 (a cada ano ou conforme necessidade)
Copinho de polipropileno graduado resistente com capacidade de 50 ml com tampa	Unidade	Repor conforme necessidade (100 un)
Caixas organizadoras c/ tampa plástica, aproxim 60 litros	Unidade	03 (a cada ano ou conforme necessidade)
Gaveteiro organizador de mesa	unidade	03 (a cada anos ou conforme necessidade)
Frasco de vidro com tampa padronizada com tampa plástica com vedamento 360°, graduado com capacidade para 200ml	Unidade	Repor conforme necessidade (20und)
Pipeta graduada 01 ml	Unidade	Repor conforme necessidade(50 ud)
Pipeta graduada 02 ml	Unidade	Repor conforme necessidade(20 ud)
Pipeta graduada 10 ml	Unidade	Repor conforme necessidade (20 ud)
Ponteira para pipetadora automático 1000 µ	Unidade	Repor conforme necessidade (100)
Ponteira para pipetadora automático 10.000 µ	Unidade	Repor conforme necessidade (100)

Pipetadora automática (1000 a 10.000µ)	Unidade	02
Rack vazio para ponteiras resistentes a temperatura de autoclave 24 unidades	Unidade	Manter 07 em uso (repor conforme necessidade)
Estante para tubos de ensaio em arame (para tubo de 15 ml)	Unidade	Manter 07 em uso (repor conforme necessidade)
Estante para tubos de ensaio em arame (para tubo de 7 ml)	Unidade	Manter 07 em uso (repor conforme necessidade)
Almotolias plásticas transparentes (100mL e 250mL)	Unidade	Repor conformenecessidade (5ud)
Tubo de ensaio de vidro 7x1/6x1,5	Unidade	Repor conformenecessidade (50 ud)
Bandeja de inox redonda	Unidade	Manter 02 em uso (repor conforme necessidade)
Bandeja de inox retangular	Unidade	Manter 07 em uso (repor conforme necessidade)
Marcador para retro projetor tinta permanete ponta média2.0 mm (preto ou azul)	Unidade	Manter 02 em uso (repor conforme necessidade)
Caneta esferográfica azul, preta e vermelha, lápis, borracha	Unidade	3
Tesoura grande	Unidade	Manter 01 em uso (repor conforme necessidade)
Grampeador	Unidade	Manter 01 em uso (repor conforme necessidade)
Grampo (Compatível com o grampeador) - Caixa	Unidade	1
Clips - Caixa	Unidade	1
Fita adesiva dupla face	Unidade	1
Fita adesiva crepe: largura 24mm x 50 mt	Unidade	6
Fita adesiva transparente 48 mm x 45 mt	Unidade	1
Livro ata	Unidade	1
Livro protocolo	Unidade	1
Corretivo fita	Unidade	2
Calculadora	Unidade	Manter 01 em uso (repor conforme necessidade)
Pasta plástica trilho	Unidade	Manter 03 em uso (repor conforme necessidade)
Pasta plástica alvará	Unidade	1
Plástico transparente para pasta trilho	Unidade	100 (conforme necessidade)
Pasta em “L” transparente	Unidade	Manter 08 em uso (repor conforme necessidade)
Display de acrílio para parede	Unidade	10

4.17.9 Os frascos de Leite Humano Ordenhado Cru (LHOC) deverão ser adequadamente rotulados contendo o nome completo da doadora, o volume correto, o número do cadastro das doadoras, as datas de coleta e validade e se a mãe é exclusiva.

4.17.10. A CONTRATADA será responsável pela manipulação, degelo, porcionamento e distribuição do leite humano em copinhos devidamente rotulados e preenchidos como o nome da mãe, volume, local, horário da dieta e data do porcionamento.

4.17.11. Os horários e volumes dos LHOC/LHOP deverão estar de acordo com a prescrição do nutricionista responsável conforme solicitação da DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.17.12. Os LHOPs deverão ser acondicionados em recipientes específicos (copinhos de polipropileno resistente com capacidade de 50 ml com tampa) e transportados através de caixas isotérmicas com tampa, próprias para este fim: na cor azul para LHOP. Deverá ser preenchido livro de protocolo padronizado pelo Banco de Leite em cada horário de entrega.

4.17.13. A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes, conforme item 14.4 deste Termo de Referência.

4.17.14. Será de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todo vestuário descartável utilizado na paramentação, tais como: máscara cirúrgica branca, touca branca com elástico, avental cirúrgico descartável, impermeável e anti-chamas de manga longa, luva de procedimento sem pó de vinil/látex e outros materiais necessários, sem que haja ônus para a CONTRATANTE (**Quadro 38**).

Quadro 38 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação para o Banco de Leite

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DE PARAMENTAÇÃO		
Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Máscara de procedimento branca descartável	Cento	8
Touca descartável com elástico branca	Cento	6
Avental cirúrgico impermeável, anti-chamas e descartávelmanga longa – 30g - estéril	Cento	1,5
Avental cirúrgico descartável manga longa	Cento	1
Luva p/ procedimento nitrílica P sem pó – Caixa c/ 100	UND	4
Luva p/ procedimento nitrílica M sem pó – Caixa c/ 100	UND	10
Luva p/ procedimento nitrílica G sem pó – Caixa c/ 100	UND	6
Óculos de proteção individual	UND	10 (em uso – repor quando precisar)

4.17.15. A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual dos LHOP, conforme horário prescrito pela nutricionista e determinado pela DINUTRI/HUPE/UERJ. 16

4.17.16. Os termômetros e pipetadores automáticos deverão ser periodicamente calibrados, através de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação. Os certificados de calibração deverão ser entregues à CONTRATANTE.

4.17.17. O perfil dos funcionários deverá ser compatível com o trabalho em ambiente confinado, com escolaridade não inferior ao terceiro ano do ensino médio, de modo a ser receptivo ao aprendizado que lhe será ministrado de forma a garantir uma preparação adequada respeitando as técnicas assépticas específicas do Banco de Leite.

4.17.18. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) e afastamentos mantendo o quadro de funcionários

completo, necessários à execução dos serviços. Sem que essa reposição exceda os limites de horas legais determinados por legislação, considerando a segurança e bem estar do funcionário. Sendo necessário um quantitativo mínimo diário de 03 copeiras no turno do dia e 02 copeiras no turno da noite. A totalização da equipe do Banco de Leite será de 08 funcionários que deverão ser pré aprovados pela Nutricionista da CONTRATANTE.

4.17.19. É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe da DINUTRI.

4.17.20. Os **LHOPs** deverão ser distribuídos na UTI neonatal ou em outro local que seja solicitado, seguindo os protocolos de preenchimento de documentação. Deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.17.21. As Rotas de Leite Humano realizada pelo setor ficará inserida dentro do escopo das atividades das copeiras diurnas quando houver necessidade e solicitação por parte da Nutricionista staff ou Técnica em Nutrição e dietética garantindo a bom andamento do serviço juntamente com a equipe técnica do BLH.

4.17.22. É da responsabilidade da CONTRATADA fornecer lanches e refeições para eventos promovidos no Banco de Leite, tais como capacitações, curso de gestantes e quaisquer outro curso/evento que venha promover o Aleitamento materno e seus benefícios.

4.17.23. É de responsabilidade da contratada manter todos os equipamentos e mobiliários em bom estado de conservação, sendo necessário a substituição quando forem danificados e/ou retirados do serviço para manutenção.

4.18 SETOR DE MANIPULAÇÃO DE NUTRIÇÃO ENTERAL - SMNE

Neste setor serão manipuladas e distribuídas dietas enterais industrializadas (em sistema fechado), suplementos, módulos nutricionais e água filtrada para hidratação e eventualmente dietas em Sistema aberto, quando necessário, segundo a prescrição da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional - EMTN e da equipe de Nutrição clínica, de acordo com a enfermidade ou agravamento e conforme as necessidades clínico-nutricionais de pacientes adultos, idosos e pediátricos internados.

Volume de Manipulação de Dietas enterais /Suplementos/ Módulos nutricionais e Água de hidratação distribuídos

Manipulação Dietas/Turnos/Pacientes	Quantidade média manipulada/mês	Período	Horário de atendimento plantão diurno
Água para hidratação (em frascos de 300 ml a 500 ml)~30 unidades /dia	900 frascos	Segunda a Domingo	12 horas
Dietas Enterais em sistema fechado- 50 a 70 unidades/dia	2100 frascos/packs		
Suplementos nutricionais~ 100 unidades/dia	3000 unidades		
Módulos nutricionais (Proteína do soro tn, CHOs, TCM, fibras probióticos) 15 uds/dia	450 unidades		
Estimativa Total de Dietas/suplementos água/módulos nutricionais Distribuídos ao Dia	6450		

4.18.1. Módulos nutricionais, dietas em sistema aberto e água para hidratação serão acondicionadas em frascos de polipropileno descartáveis, próprios para administração de nutrição enteral e que serão adquiridos

pela DINUTRI/HUPE/UERJ. Equipos para dietas em Sistema fechado e ou aberto serão fornecidos pelo Almoxarifado Central do HUPE/UERJ. As dietas/suplementos industrializadas e as dietas moduladas serão manipulados/distribuídos pela Empresa CONTRATADA, a qual deverá disponibilizar um efetivo de pessoal compatível com o Quadro 03 do ANEXO 01 (POSTO DIA). Os itens que devem compor seu preço deverão incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, limpeza, higienização, desinfecção, uniformes, descartáveis específicos, compra e reposição de utensílios, manutenção preventiva e corretiva do setor de manipulação de dietas enterais, como também na aquisição de equipamentos, quando necessário.

4.18.2 Dietas enterais industrializadas (sistema fechado ou aberto) e módulos nutricionais (sistema aberto) deverão ser manipulados, sanitizados e envasados quando necessário, conforme solicitação e prescrição da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional e de acordo com a Gestão de Qualidade da EMTN DINUTRI/HUPE/UERJ.

4.18.3. As fórmulas em sistema fechado deverão ser higienizadas e sanitizadas e as manipuladas (sistema aberto) deverão ser acondicionadas em frascos descartáveis (300 mL ou 500 mL) destinados ao envase de módulos nutricionais e água para hidratação de adultos/idosos internados, além de possíveis dietas para pacientes pediátricos, todos adequados à Nutrição Enteral e que serão fornecidos pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá fornecer colheres de sobremesa descartáveis inquebráveis, quando necessário, para os pacientes cuja prescrição necessitem de suplementos específicos, em consistência pastosa ou semilíquida. Ademais, complementos nutricionais em pó poderão ser envasados em copos descartáveis de 100 mL com tampa. Sacos atóxicos com arame e/ ou coletores rijos estéreis específicos deverão ser adquiridos pela Contratada para coleta de amostras em Sistema aberto, bem como utensílios necessários à rotina de manipulação de dietas enterais, módulos e água para hidratação (**Quadros 39, 40 e 41**).

Quadro 39 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis do Setor de Nutrição Enteral

ESTIMATIVA DE CONSUMO MÉDIO MENSAL DE DESCARTÁVEIS DO SETOR DE NUTRIÇÃO		
Descrição do item	Unidade	Quantidade média/mês
Frascos 300 ml (CONTRATANTE)	Unidade	150
Frascos 500 ml (CONTRATANTE)	Unidade	750
Copos descartáveis 100 ml com tampa (de acordo com a necessidade de manipulação)	Unidade	300
Colheres descartáveis inquebráveis com guardanapo – Kit 101 , para sobremesa	Unidade	200
Sacos atóxicos com arame para coleta de amostras	Unidade	150
Etiquetas padronizadas compatíveis com impressora Zebra (etiquetas Couchê 100X50, rolo de 40 metros)	Unidade	6000 uds ou 20 Rolos com etiquetas destacáveis
Cartucho para impressora zebra Ribbon 110 mmX 74 mm	Unidade	15 unidades
Etiquetas do tipo Couchê 30X15, rolo de 40 metros	Unidade	1 unidade
Papel toalha branco não reciclado (Pct c/ 1.000 folhas)	Unidade	

Quadro 40 – Utensílios e equipamentos necessários ao Funcionamento do Setor de manipulação de Nutrição Enteral-SMNE

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS AO SETOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Caixas térmicas/maleta com tampa basculante com travamento automático e alça integrada, do tipo lunchbox, com sistema prático de abertura, Termolar: capacidade 32 litros	Unidade	06
Caixas térmicas/maleta com tampa basculante com travamento automático e alça integrada, do tipo lunchbox, com sistema prático de abertura, Termolar	Unidade	06
Caixas organizadoras com tampa plástica 56/60 litros	Unidade	24
Caixas organizadoras com tampa plástica 25/30 litros,	Unidade	12
Caixas organizadoras com tampa plástica 10 litros,	Unidade	06
Caixas organizadoras com tampa plástica 4-6 litros,	Unidade	06
Gaveteiro organizador de polialtileno com gaveta pequeno, para estante	Unidade	02
Gaveteiro plástico grande organizador com 4 Gavetas e Rodinhas	Unidade	02
Jarras plásticas graduadas em polialtileno c/alça, de 1 L, marcação em relevo, silk screen	Unidade	03
Copo Becker em polipropileno, graduado (50 ml), emalto relevo, com capacidade de 250 mL	Unidade	04
Copo Becker em polipropileno, graduado em alto relevo,com capacidade de 500 m L	Unidade	04
Proveta em polipropileno, graduada em alto relevo, com capacidade de 250 mL	Unidade	03
Pisete graduado em polipropileno capacidade 500 mL	Unidade	04
Banqueta/mocho Cromado Rodinhas Pu Cromadas Cor Preto	Unidade	01
Peneira em inox 12 cm de malha fina	Unidade	02
Borrifador em polipropileno para álcool a 70%	Unidade	04
Bastão liso em propileno 15 x 200 mm ou 15X300 mm	Unidade	02
Seringas sem agulha de 20 mL (manipulação em bolus)	Unidade	30
Mixer elétrico portátil M15 B 60 HZ 200 W potencia 127 Volts (marca consagrada)	Unidade	01
Termômetro digital com temperaturas interna e externa com registros de temperatura máxima e mínima e alarmeexterno	Unidade	04
Balança Digital de mesa capacidade 2 kg, precisão 0,5g	Und	02

* A reposição dos utensílios/equipamentos pela contratada será necessária nos casos de avaria/desgaste e/ ou danos.

4.18.4. Definições:

a) **Módulos nutricionais**- Módulos industrializados: proteína do soro de leite, maltodextrina, triglicerídeos de cadeia média, simbióticos, probióticos, fibras, glutamina.

b) **Dietas industrializadas** – fórmulas industrializadas nutricionalmente completas, líquidas ou em pó, poliméricas ou oligoméricas, adequadas às diferentes enfermidades, em sistema fechado e eventualmente abertos.

4.18.5. A manipulação e distribuição deverão ser efetuadas de acordo com as normas e legislações vigentes (RDC 63/2000; RDC 503/2021 e a RDC 216/2004).

4.18.6 **As dietas enterais e módulos que serão manipuladas** deverão ser identificadas com: nome, data de nascimento, matrícula do paciente, enfermaria, leito, nome/tipo da dieta ou módulo nutricional, volume, densidade calórica, velocidade de infusão, horário e data da validade, além do carimbo do Nutricionista responsável pela execução da operação de manipulação/dispensação no setor no SMNE (RDC 63/2000; RDC503/2021).

4.18.7. A CONTRATADA deverá manter no setor, em local adequado, um estoque diário de todos os insumos, material de embalagem e de limpeza, descartáveis, material para paramentação, além de equipamentos e utensílios necessários para rotina de manipulação e dispensação de nutrição enteral (observando os **Quadros 39,40,41,42**).

Quadro 41 - Estimativa de Consumo Mensal de Material de Higiene e Limpeza para o Setor de Nutrição Enteral

Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Alcool 70%	L	24
Alcool gel 70% refil sachê para dispenser	Und	6
Gliconato de clorexidina 2%	L	2
Detergente neutro (bombona 5 L)	L	5
Elemento filtrante à base de celulose Aqualar AP 230 3M	Und	04
Escova estéril de iodopovidona a 10% ou de clorexidina 2% para antisepsia	Und	36
Hipoclorito de sódio a 1% (Bombona de 5 L)	Und	8
Papel toalha branco não reciclado (pct c/ 1.000 folhas)	Und	10
Esponja dupla face	Und	40
Pano descartável multi uso/ cross hat (Rolo de 300)	Und	01
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	Und	60
Balde plástico azul simples	Und	01
Luva amarela de limpeza (par)	Und	10
Pá de lixo de cabo longo	Und	01
Vassoura tipo mopli cabo inox com balde acoplado	Und	01
Vasculho cabo plástico	Und	01
Rodo cabo plástico	Und	02
Pano de chão	Und	60
Saco de lixo 200 litros	Und	100
Saco de lixo 30 litros	Und	100

Quadro 42 - Estimativa de Consumo Mensal de Descartáveis de Paramentação do Setor de Nutrição Enteral

ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO DE DESCARTÁVEIS DE PARAMENTAÇÃO

Descrição do item	Unidade	Quantidade/mês
Avental cirúrgico branco descartável 30 gramas, com punho de malha M/L, estéril (a óxido de etileno- Biossegurança: 17004-E), com registro na ANVISA	Und	150
Avental branco descartável 100 % propileno, em manga longa, branco, nãoestéril uso único	Und	150
Máscara branca dupla com elástico descartável 100 % propileno	Cento	03
Sapatilha branca descartável (Pro Pé), tamanho único 10% propileno	Cento	06
Luva p/ procedimento	Caixa	01
Touca descartável com duplo elástico branca, 100 % propileno	Cento	06

4.18.8. A CONTRATADA deverá manter todas as áreas referentes a este setor em perfeitas condições de higiene e manutenção.

4.18.9. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção dos equipamentos e utensílios, segundo regulamentação constante nas disposições gerais deste Termo de Referência. Estes equipamentos e utensílios incluem termômetros, verificador de umidade, mixer industrial, balanças, recipiente de higienização e sanitização, jarras, peneiras, mexedor em polietileno, descartáveis (copos e tampas), recipientes para distribuição e transporte das dietas enterais e demais utensílios e equipamentos necessários (**Anexo 02**). O inventário com os equipamentos pertencentes ao Setor de Nutrição Enteral serão disponibilizados no início do Contrato – Relação de Bens Patrimoniais da DINUTRI e a cada mês de execução das tarefas no Posto Dia.

4.18.10 O perfil dos funcionários deverá ser compatível com o trabalho em ambiente confinado, com escolaridade não inferior ao terceiro ano do ensino médio, de modo a ser receptivo ao aprendizado que lhe será ministrado de forma a garantir uma preparação adequada respeitando as técnicas assépticas específicas do Setor e segundo o que preconiza a RDC 63/2000, RDC 503/2021 e a RDC 216/2004.

4.18.11 A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes e regularmente trocá-los em caso de desgaste, conforme Quadro 42 deste Termo de Referência, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todo o vestuário descartável ou uniformes a serem utilizados nas sessões de manipulação (toucas, sapatilhas, máscaras, avental cirúrgico) e uniformes estéreis e sua lavagem se necessário.

4.18.12 A CONTRATADA deverá obedecer aos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas do setor, a ser elaborado e atualizado pela CONTRATADA, segundo as normas da RDC nº63 de 2000, RDC nº503 da ANVISA e RDC 216/2004, a fim de garantir a qualidade de todo o processo de manipulação das dietas enterais, módulos e água para hidratação.

4.18.13 A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras para contra prova de todas as dietas enterais manipuladas, em sacos atóxicos plásticos para coleta , transporte e armazenamento de amostras, estéreis, com feixo de arame ou coletores estéreis, rijos, identificados e próprios para esta finalidade que deverão ser conservados por um período de 72 horas, em caixa plástica fechada e armazenadas em geladeira própria, para eventuais análises laboratoriais previstas na legislação sanitária vigente.

4.18.14 A CONTRATANTE poderá solicitar análise microbiológica das amostras de Nutrição enteral a qualquer tempo, sendo responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para análise e arcar com o custo das mesmas. Os laudos microbiológicos deverão ser fornecidos à CONTRATANTE.

4.18.15 É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da CONTRATANTE.

4.18.16. As dietas deverão ser preparadas e manipuladas em dois horários diferentes e ajustados, conforme necessidade da EMTN/DINUTRI/HUPE/UERJ, sempre que necessário. As dietas manipuladas, após

preparadas e etiquetadas deverão ser armazenadas em ambiente refrigerado e o suplementos em geladeira exclusive, em temperatura entre 2°C a 8°C, até o tempo adequado a sua distribuição.

4.18.17. A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual das dietas enterais e suplementos nutricionais, conforme horário definido no SMNE pela nutricionista da EMTN no SMNE/DINUTRI.

4.18.18. Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes. Todo o processo de manipulação deverá ter validação microbiológica (dietas em sistema aberto).

4.18.19. A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles variados e análises para garantir a qualidade das informações no SMNE e na preparação das dietas e módulos manipulados, tais como: controle do estoque /consume, da temperatura ambiental e da umidade da sala de manipulação e das geladeiras; controle da concentração da solução clorada através de fita cloroteste, análise microbiológica e físico-química da água, swab de utensílios, do lavado de mãos, semanalmente ou quinzenalmente e/ ou quando necessário, seguindo a RDC nº12/2001. Sendo de responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para a análise e arcar com o custo das mesmas. O laudo deverá ser fornecido à CONTRATANTE.

4.18.20. A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, manejo de resíduos, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA, conforme cronograma pré- definido.

4.18.21 Os termômetros deverão ser periodicamente calibrados e aferidos (manutenção preventiva), através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação. A manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, bem como da área predial deverá ser realizada através de relatório bimensal ou mensal, quando necessário.

4.18.22 As dietas deverão ser distribuídas em todas as enfermarias do HUPE, incluindo a Psiquiatria e o Núcleo Perinatal, quando necesssário ou solicitado. Estas deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes, conforme as prescrições da EMTN e da equipe de Nutrição clínica, Segundo os horários definidos, conforme turno da manhã e da tarde. As mesmas deverão estar íntegras, em recipiente e com etiquetas padronizadas pela EMTN/DINUTRI/HUPE/UERJ, devidamente identificadas. Para o preparo, transporte das dietas e suplementos deverão ser adquiridas, pela CONTRATADA, os itens anteriormente citados.

4.18.23 - A CONTRATANTE deverá contratar funcionários habilitados e com capacitação para executar as atividades no Setor de Manipulação de Dietas Enterais de acordo com as normas supracitadas no seguinte quantitativo:

01 Nutricionista Plantonista – Regime 12 x 36 (02 profissionais); 01 Técnico em Nutrição Plantonista – Regime 12X 36 (02 profissionais); 03 copeiras Plantonistas, sendo: 01 p/ manipulação e 02 p/ distribuição de dietas – Regime 12X 36 (08 profissionais); 01 higienizador Plantonista – Regime 12X 36 (02 profissionais), atuará também no Lactário.

SMNE- DIETAS ENTERAIS E SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS	UND	Quantidade Mensal Estimada
Dietas Enterais Adultos/Idosos	packs	2100
Água Adulto em enterais	frascos	900
Suplementos e módulos nutricionais	und	3450
*Nutricionista Plantonista RT atuando no Lactário, Banco de Leite e setor de Nutrição Enteral**Servente atuando no Lactário e no setor de Nutrição Enteral		

4.19. MATERIAL DESCARTÁVEL e utensílios necessários à distribuição de: grandes e pequenas refeições de pacientes, acompanhantes, demais autorizados e lanches padronizados (Todos os descartáveis e utensílios a serem adquiridos necessários à distribuição de refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser biodegradáveis).

4.19.1 Aos pacientes

4.19.1.1- Grandes Refeições de Pacientes

As grandes refeições/dietas deverão ser porcionadas em embalagens descartáveis biodegradáveis com 3 cavidades com capacidade mínima de 1350 ml com tampa, ou composta por 01 cavidade para opção sopa com capacidade até 630 ml com tampa, as quais deverão ser identificadas na própria cozinha e distribuídas com respectivos kits de talheres, de acordo com a refeição/dieta, também biodegradáveis. Deverão ser também utilizados recipientes descartáveis isotérmicos biodegradáveis próprios para acondicionar sobremesas para serem distribuídos aos pacientes. Para o Centro Cirúrgico as refeições também serão porcionadas em embalagem descartáveis biodegradáveis de no mínimo 1350 ml com tampa. Descartáveis Utilizados:

- a) Embalagens descartáveis biodegradáveis com 3 cavidades com capacidade mínima de 1350 ml com tampa, ou composta por 01 cavidade para opção sopa com capacidade até 630 ml com tampa biodegradável.
- b) Talheres descartáveis biodegradáveis inquebráveis de primeira qualidade para refeição, resistentes, de resina termoplástica de cor branca de acordo com a preparação servida (faca, garfo e/ou colher), com 01 guardanapo de papel de folha dupla, embalados individualmente em saco plástico atóxico para talher.
- c) Copos isotérmicos descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistente, com capacidade para 500 ml para servir as sopas das grandes refeições das dietas líquidas e semilíquidas.
- d) Embalagens descartáveis biodegradáveis brancas com tampa, resistentes, com capacidade para 100 ml e 150 ml para servir sobremesas.
- e) Copos descartáveis biodegradáveis brancos com tampa, resistentes, com capacidade para 200 ml para os setores fechados.
- f) Etiquetas padrão com data de fabricação e validade para serem adesivadas em toda a linha de produção elaborada.
- g) Etiquetas de identificação dos pacientes internados adesivadas em TODOS os itens das refeições a serem distribuídas para os mesmos.
- h) Saco plástico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.
- i) Guardanapo de papel branco de folha dupla de 24 x 24 cm, com diferença máxima aceitável de 1cm
- j) No caso de preparações que utilizem manteiga, as mesmas deverão sem **SEM ADIÇÃO DE SAL**.

4.19.1.2. Pequenas Refeições

Descartáveis Utilizados:

- a) Copos isotérmicos descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistente, com capacidade para 300 ml para as pequenas refeições das dietas líquidas e semilíquidas e das dietas Básicas e Especiais.
- b) Copos isotérmicos descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistente, com capacidade para 200 ml para as dietas líquidas e semilíquidas com volume reduzido.
- c) Copos isotérmicos descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistente, com capacidade para 100 ml para servir as dietas líquidas e semilíquidas com volume reduzido.
- d) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos pães no tamanho de 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- e) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual das frutas inteiras, 20 x 30 cm.
- f) Copos descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 150 ml para servir frutas picadas da colação.
- g) Talheres descartáveis biodegradáveis com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade para refeição, resistentes, de acordo com a preparação servida (faca e/ou colher), com 01 guardanapo de papel de folha dupla, embalados individualmente em saco plástico atóxico para talher.

- h) Etiquetas de data de fabricação e validade para serem adesivadas em toda a linha de produção elaborada.
- i) Etiquetas de identificação dos pacientes internados adesivadas em todos os itens das refeições a serem distribuídas para os mesmos.
- j) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.
- k) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

OBSERVAÇÕES:

- A distribuição das refeições no leito aos pacientes será feita por copeiros da CONTRATADA, obedecendo aos mapas e cartões de refeições elaborados pelos Nutricionistas de Clínica.
- A CONTRATADA deverá fornecer, sem ônus para a CONTRATANTE, máscara de proteção respiratória de acordo com modelo aprovado pela **CCIH da Unidade (NR 95)**, aos funcionários que atendam as clínicas que precisam de precaução de contato ou quando solicitadas pela Nutricionista de Clínica.
- As etiquetadoras, impressoras e todo o material descartável necessário à devida identificação do paciente em todas as áreas de produção (DINUTRI/cozinha, Lactário, Banco de leite e Setor de Nutrição Enteral) ficarão a cargo da CONTRATADA, assim como a manutenção corretiva e preventiva desses equipamentos.

4.19.2 AOS ACOMPANHANTES

As refeições dos acompanhantes serão distribuídas no refeitório. Excepcionalmente, os acompanhantes de pacientes pediátricos ou de pacientes em situações especiais, autorizados pela DINUTRI/HUPE/UERJ poderão fazer suas refeições na enfermaria junto ao paciente.

4.19.2.1. Grandes Refeições:

- a) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.
- b) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

OBSERVAÇÕES:

- A decoração do ambiente do refeitório será responsabilidade da CONTRATADA de acordo com padronização da CONTRATANTE.
- Todos os utensílios e descartáveis, bem como a **manutenção corretiva e preventiva** dos equipamentos do refeitório ficarão a cargo da CONTRATADA.

4.19.2.1. Pequenas Refeições:

Descartáveis Utilizados:

- a) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos pães 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- b) Copos descartáveis brancos biodegradáveis sem tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml para servir líquidos quentes
- b) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.

Utensílios Necessários:

- a) Recipientes térmicos (garrafas térmicas) apropriados para servir líquidos quentes deverão ser fornecidos pela CONTRATADA com capacidade para 5 litros, em cores diferentes para café (vermelha) e leite (azul).

4.19.3 – AOS LANCHES PARA BANCO DE SANGUE E DEMAIS LANCHES AUTORIZADOS

Entregues em diversos setores autorizados, em carros fechados próprios para transporte de alimentos e adequados aos descartáveis utilizados. Nas campanhas de doação de sangue, os lanches do Banco de Sangue deverão ser entregues na UERJ ou no próprio HUPE.

4.19.3.1 Banco de Sangue:

Descartáveis Utilizados:

- a) Copos descartáveis brancos biodegradáveis sem tampa, resistentes, com capacidade para 300 ml para servir líquidos quentes e gelados.
- b) Copos descartáveis brancos biodegradáveis sem tampa, resistentes, com capacidade para 50 ml para servir cafezinho.
- c) Pá misturadora para café com haste longa ou curta.
- d) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos sanduíches de pães com frios, 15 x 30 cm. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- e) Talheres descartáveis biodegradáveis com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade para refeição, resistentes, de acordo com a preparação servida (faca e/ou colher).
- f) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.
- g) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual das frutas inteiras 20 x 30 cm. Deverá ser selado e etiquetado com data de validade.
- h) Embalagens descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 150 ml para servir frutas fracionadas.
- i) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.
- j) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual dos kits de lanches oferecidos 35 x 50 cm. Deverá ser selado e etiquetado com data de validade.

Utensílios Necessários:

- a) Bandejas plásticas, lisas e resistentes.
- b) Recipientes térmicos (garrafas térmicas) apropriados para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA com capacidade para 5 litros.

4.19.3.2. Hemodiálise:**Descartáveis Utilizados:**

- a) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado, 15 x 30 cm para embalagem individual dos pães com recheio de manteiga. Deverão ser selados e etiquetados com data de fabricação/validade.
- b) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual das frutas inteiras, 15 x 30 cm. Deverá ser selado e etiquetado.
- c) Embalagens descartáveis brancos biodegradáveis com tampa, resistentes, com capacidade para 150 ml para servir frutas picadas.
- d) Colher descartável inquebrável biodegradável de primeira qualidade, resistente, termoplástica de cor branca.
- e) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.
- f) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

4.19.3.3. Demais Lanches Autorizados:**Descartáveis Utilizados:**

- a) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem individual de pães 15 x 30 cm, quando este item faz parte do lanche.
- b) Saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado para embalagem de todos os itens dos diferentes kits de lanches.
- c) Faca descartável biodegradável com medidas aproximadas de 160 x 34 mm de primeira qualidade e resistente.
- d) Guardanapo de papel branco de folha dupla 24 x 24 cm.
- e) Saco plástico atóxico para acondicionar talheres e guardanapo no tamanho de 6 x 25 cm.

OBSERVAÇÕES:

- Os sanduíches para o Banco de Sangue deverão ser preparados no local e os pães dos outros setores com lanches autorizados deverão ser preparados no setor de lanches, área da colação, situado na cozinha da CONTRATANTE. Ambos deverão ser embalados individualmente em saco plástico atóxico em tamanho apropriado e selados. A manteiga ou geléia de fruta individual deverá ser entregue separadamente. Os biscoitos deverão ter embalagem individual industrializada.
- Todos os itens que compõem o lanche deverão ser etiquetados com data de fabricação e validade.
- Os itens que compõem os diferentes lanches deverão ser embalados em saco plástico transparente atóxico em tamanho apropriado (produzindo kits individuais) a fim de garantir a entrega de todos os componentes do lanche.

4.20. Observações gerais

- 4.20.1. Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e autorizados, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.
- 4.20.2. O horário de distribuição dos lanches autorizados será determinado pela CONTRATANTE.
- 4.20.3. O horário de distribuição das outras dietas/refeições será conforme quadro abaixo. Estes horários poderão ser alterados a critério da CONTRATANTE (**Quadro 44**).

Quadro 44 - Horário da Distribuição das Refeições:

REFEIÇÕES	PACIENTES	PLANTÃO DE REFEIÇÕES	ACOMPANHANTES
Desjejum	7:30 às 8:00	8:40	8:30 às 9:30
Colação	9:30 às 10:00	10:40	---
Almoço	11:30 às 12:30	13:30	13:00 às 14:00
Lanche	14:30 às 15:30	16:10	---
Jantar	17:30 às 18:30	19:10	17:30 às 18:30
Ceia	20:00 às 20:30	22:00	---

Sujeito a adequações de acordo com o movimento das rotinas do HUPE

- 4.20.4. A CONTRATADA deverá fornecer o material descartável apropriado ao fornecimento dos itens complementares do **Quadro 45** -

Quadro 45 - Planilha Esimativa do Quantitativo Mensal de Itens e Preparações Extras Complementares Excepcionalmente Autorizados pela CONTRATANTE

GÊNEROS	UND	QuantidadeMensal Estimada
Açúcar refinado	kg	3
Adoçante dietético 1g	und	100
Água de coco industrializada 200ml	und	100
Água mineral em embalagem plástica 510ml	und	800
Ameixa seca preta s/ caroço 30g (3 und)	Porção	40
Batido de frutas com leite, c/ açúcar ou c/ adoçante, c/ ou s/ farinha,complementado com leite em pó desnatado	Litro	10
Biscoito de 1ª qualidade, doce ou com sal ou sem sal, porção 40g.	Porção	100
Café c/ leite c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	4
Café infusão a 5%, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2
Caldo de feijão	Litro	4
Chá infusão, a 5% de chá de 1ª, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2
Coquetel laxativo	Litro	10
Fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Porção	60

Fruta in natura - Banana prata, ouro ou maçã -100g	und	30
Fruta in natura - Laranja pera ou lima s/ casca- 150g	und	30
Fruta in natura - Maçã-150 g	und	30
Fruta in natura - Mamão s/ casca- 150 g	Porção	30
Fruta in natura - Pera 150 g	und	30
Gelatina diversos sabores, padrão, porção 100g.	Porção	30
Gelatina diversos sabores, dietética, porção 100g.	Porção	30
Geléia de frutas dietética ou padrão, embalagem original de 15g.	und	100
Geléia de mocotó, porção 100g.	Porção	15
Iogurte de polpa de frutas c/ açúcar ou c/adoçante, ou iogurte natural sabores acrescido de polpa de frutas, mel, suco de laranja e cenoura com melou outros c/ 180g.	und	40
Iogurte natural c/ leite desnatado, 180g.	und	40
Leite soja (com minerais e L-metionina), embal. tetrapack 200ml	und	40
Leite em pó integral ou desnatado c/açúcar ou c/ adoçante	kg	2
Leite UHT integral ou desnatado	Litro	60
Leite UHT integral ou desnatado com achocolatado	Litro	10
Manteiga individual com ou sem sal 10g	und	200
Mingau (LVE 5%) 250ml	Porção	20
Mingau (LVE 11%) 250ml	Porção	60
Ovos (diversas preparações).	und	100
Pão careca sal/doce 50g	und	300
Pão doce com creme 50g	und	100
Pão francês 50g	und	100
Picolé de fruta	und	100
Queijo processado, UHT, embalagem individual original com 20g	und	100
Refresco de polpa de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante	Litro	30
Sopa de legumes padrão	Litro	5
Sopa de legumes com carne ou canja padrão	Litro	6
Sorvetes diversos sabores, comum ou dietético, porção 100 ml	Porção	10
Suco natural de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético.	Litro	20

OBSERVAÇÕES:

- 1 – As frutas seguirão o porcionamento do edital.
- 2 – Fica facultado à CONTRATANTE solicitar frações das unidades especificadas para os itens desta listagem, ficando o faturamento vinculado à fração solicitada.
- 3 - Os itens extras só serão liberados em casos excepcionais e autorizados pela chefia.
- 3 - Os itens extras só serão liberados em casos excepcionais e autorizados pela chefia.

4.21. Da cobrança das refeições

Para efeito de faturamento, a refeição ou item alimentar fornecidos serão classificada do seguinte modo:

4.21.1 Pacientes e acompanhantes

4.21.1.1. Para os pacientes, as refeições serão cobradas de acordo com preços estabelecidos por dieta no resultado final da licitação, conforme ilustrado no **Quadro 01 do Anexo 01**.

4.21.1.2. Para a manipulação de fórmulas lácteas e não lácteas a cobrança será de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas no resultado final da licitação, conforme ilustrado no **Quadro 02 do Anexo 01**

e do **Posto Dia** de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, **Quadro 03 do Anexo 01**.

4.21.1.4. Para a manipulação de fórmulas enterais (pediátricas e para adultos) e de leite humano a forma de cobrança será determinada pelo **Posto Dia**, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, **Quadro 03 do Anexo 01**.

4.21.1.5. A cobrança dos lanches para os setores autorizados será determinada de acordo com os preços estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação, conforme ilustrado no **Quadro 04 do Anexo 01**.

4.21.1.6. A cobrança das refeições servidas no refeitório do HUPE para acompanhantes será autorizada com base no controle diário exercido por um preposto da empresa e fiscalizada pela DINUTRI/HUPE.

4.21.1.7. Para a fatura final de todos os serviços prestados, serão avaliados os **Relatórios Diários de Avaliação de Conformidades e de Registro de Evento Adverso dos Setores - Anexo 08 e a Tabela Diária de Percentual de Desconto de Refeição – Anexo 09**, a fim de possibilitar o lançamento dos descontos a serem glosados das faturas originais.

4.21.2 Alimentos e preparações complementares (preparações, gêneros alimentícios e produtos industrializados) – Extras

4.21.1. A cobrança será feita por fração da unidade de fornecimento do item servido, conforme preços estabelecidos para estes itens no resultado final da licitação, conforme ilustrado no **Quadro 05 do Anexo 01**.

4.21.2 Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões de harmonia, qualidade, quantidade e adequação, conforme padronização constante neste TR.

4.21.3 Os itens extras só serão liberados em casos excepcionais e autorizados pela chefia.

4.21.4 Aplicação do percentual de redução nas refeições produzidas

4.21.4.1 O preço unitário da refeição pronta (grandes e pequenas refeições) e dos litros de fórmulas lácteas produzidas deverão ter preço fixo unitário até o quantitativo de 225 leitos, ou seja, até 25% do total estimado. A partir deste quantitativo, seguir o quadro abaixo:

Quadro 46 – Quantitativo Diário de Refeições e de Fórmulas Lácteas com Respectivos Percentuais de Redução na Cobrança Mensal:

Número de Refeições (Gdes/Pqs) /Dia	Litros de Fórmulas	Percentual
até 1660	até 500 Litros	100%
1661 até 1740	501 a 525	95%
1741 até 1820	526 a 550	90%
1821 até 1910	551 a 580	85%
+ 1911	+ 581	80%

4.21.4.2 A redução será realizada mensalmente com base na média diária de refeições produzidas obtidas pelo controle diário exercido por um preposto da empresa e do fiscal de contrato da CONTRATANTE.

4.21.4.3 Planilhas estimativas do quantitativo mensal de: refeições, itens e preparações extras complementares, lanches padronizados

Fórmulas infantis, leite humano, dietas enterais e suplementos especiais distribuídos

4.21.4.4 As refeições Desjejum, Colação, Jantar e Ceia poderão apresentar **redução de cerca de 5% a 10%** em suas quantidades estimadas em decorrência do jejum operatório dos pacientes.

Quadro 47 – Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal do Número de Refeições

ADULTO / ADOLESCENTE / PEDIATRIA	
DIETA NORMAL ACOMPANHANTE	
Refeição	Quant. (1)
Desjejum	1808
Colação	77
Almoço	2481
Lanche	123
Jantar	1812
Ceia	79
DIETA NORMAL - PACIENTE	
Desjejum	3681
Colação	3819
Almoço	4515
Lanche	3709
Jantar	3832
Ceia	3318
DIETA ESPECIAL - PACIENTE	
Desjejum	5095
Colação	4639
Almoço	5501
Lanche	5374
Jantar	5513
Ceia	4954
DIETA SEMILÍQUIDA - PACIENTE	
Desjejum	618
Colação	939
Almoço	496
Lanche	668
Jantar	569
Ceia	1133
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE	
Desjejum	239
Colação	526
Almoço	220
Lanche	247
Jantar	223
Ceia	385
SOPA PACIENTE	
Almoço	876
Jantar	1635

COQUETEL LAXATIVO	
Colação	704

LANCHE / SETOR	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Banco de Sangue	und	680
Lanches Demais Setores Autorizados	und	4600
Copos Setores Fechados	cento	25

Quadro 49 - Planilha Estimativa do Quantitativo Mensal de Dietas Enterais e Suplementos Especiais e de Taxa de Manipulação de Leite Humano e de Dietas Enterais

LEITE HUMANO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Taxa mensal de administração para as atividades de manipulação, pasteurização e distribuição do leite humano. Devem incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, higienização, desinfecção, uniformes, EPIs, materiais descartáveis e de paramentação e reposição de utensílios e de equipamentos.	Posto Dia	03 copeiras plantonistas por dia: diurno - 03 noturno - 02 Total/mês = 10 plantonistas + 01 Nutricionista Plantonista RT*
DIETAS ENTERAIS E SUPLEMENTOS ESPECIAIS	UND	Quantidade Mensal Estimada
Dietas Enterais Adultos/Pediatricas	packs	2400
Água Adulto em enterais	frascos	900
Suplementos Especiais	und	2100
Taxa mensal de administração para as atividades de manipulação, envase, incluindo adição de módulos e distribuição de dietas enterais. Devem incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, higienização, desinfecção, uniformes, materiais descartáveis de paramentação e reposição de utensílios e de equipamentos.	Posto Dia	03 copeiras plantonistas por dia Total/mês = 06 plantonistas + 01 servente de limpeza** + 01 Nutricionista Plantonista RT*

*Nutricionista Plantonista RT atuando no Lactário, Banco de Leite e setor de Nutrição Enteral
**Servente atuando no Lactário e no setor de Nutrição Enteral

4.21.4.5 Planilha estimativa do quantitativo mensal de fórmulas infantis (lácteas e não lácteas)

Quadro 26 - Composição das fórmulas infantis, mucilagens, achocolatado, entre outros e estimativa de

consumo mensal.

4.21.4.6 Planilha estimativa de itens e preparações extras complementares

A estimativa do quantitativo mensal de itens e preparações extras complementares está detalhada no **Quadro 45**.

Os itens extras só serão liberados em casos excepcionais e autorizados pela chefia.

4.22 Da cobrança da mão de obra e valor do posto dia nos respectivos cargos

4.22.1 Apuração mensal do quantitativo presencial e ativo da mão de obra nos respectivos ambientes de execução do serviço, através da escla diária entregue pela CONTRATADA.

V – DA ESTIMATIVA DO VALOR, DA VIGÊNCIA, DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA:

5.1 A **estimativa** do valor do contrato estará a cargo do Setor de Compras do HUPE quando em levantamento de preços do mercado atual.

5.2 O **prazo de execução** será de 12 meses improrrogáveis e poderá ser rescindido antes do término da vigência com a conclusão do processo da nova Licitação SEI-260007/004266/2024, em conformidade com o **§6º, do Art.75 Caput** da Lei de Licitações Nº **14.133/2021**, que disciplina o **inc. VIII** do referido artigo.

5.3 O **início** do serviço será iniciada após a assinatura do contrato e autorização da **CONTRATANTE (Carta de início dos serviços - Anexo 12)**, sendo imediato á conclusão do certame para manutenção da atividade contínua do serviço com o fornecimento de todos os insumos e da mão de obra conforme descrição detalhada neste TR e seus anexos.

5.4 A forma de entrega do objeto: contínua e permanente.

5.5 Local de Execução do Objeto:

Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE) - Divisão de Nutrição(DINUTRI)

Av. 28 de setembro 87 – Térreo

Vila Isabel, RJ – Rio de Janeiro

CEP: 20551-030

Tel(21) 2868 8603/2868 8751

VI – DO PAGAMENTO:

6.1 Medição dos serviços prestados no mês (30 dias) estará compreendida, **para efeito de fechamento e faturamento e emissão da Nota Fiscal no primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação** (para evitar multa e juros devido ao atraso na emissão de algumas GUIAS de ISS por algumas Prefeituras).

6.2 O pagamento será realizado baseado no quantitativo de refeições e itens alimentares efetivamente entregues, em conformidade com a mensuração descrita no **Acordo de Níveis de Serviço** item 12 deste TR, descontando-se eventualmente os valores referentes:

- 1) às faltas de empregados que não foram substituídos;
- 2) às refeições e ou itens alimentares que não foram entregues;
- 3) às refeições ou itens alimentares que se apresentaram em não conformidade, e/ou outras aplicações de penalidades previstas no Acordo de Nível de Serviço.

6.3 Envio dos Processos de Faturamento com as Notas Fiscais e/ou faturas atestadas para o Departamento Financeiro: **até o quinto dia útil do mês subsequente ao serviço prestado.**

6.4 Para a elaboração do processo de pagamento a **CONTRATADA** deverá fornecer todos os documentos mencionados no item **4.14.4.21, impressos e também entregar as Notas Fiscais dos serviços.**

VII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Observações gerais:

- Executar os serviços estabelecidos no TR de acordo com a proposta apresentada. Cumprir integralmente e fazer com que o pessoal sob o seu comando cumpra o que preceituam as exigências sobre Segurança Industrial, Saúde Ocupacional e Proteção ao Meio Ambiente, constantes da Constituição Federal, Leis, Decretos, Portarias, Normas Regulamentadoras, Instruções Normativas e Resoluções no âmbito Federal, Estadual e Municipal.
- Executar e prestar os serviços nas dependências da Unidade, nos setores e horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização da DINUTRI/HUPE/UERJ. Somente a DINUTRI/HUPE/UERJ poderá autorizar o pré-preparo ou preparo das refeições fora da unidade de concessão.

7.1. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto, RT, idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente aos fiscais do contrato.

7.2. Providenciar junto às autoridades competentes **a obtenção de licença, autorização de funcionamento ou alvará da atividade a que se propõe.**

7.3. Zelar pela perfeita execução dos serviços contratados, devendo as falhas, que porventura venham a ocorrer, serem sanadas no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Comunicar a **CONTRATANTE**, por escrito eventuais anormalidades nos serviços, prestando os esclarecimentos necessários e informando quais as providências tomadas e os respectivos prazos para a solução.

7.4. A presença da Fiscalização da **CONTRATANTE** durante a execução dos serviços, quaisquer que sejam os atos praticados no desempenho de suas atribuições, não implicará solidariedade ou corresponsabilidade com a **CONTRATADA**, que responderá única e integralmente pela execução dos serviços.

7.5 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

7.6. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração.

7.7. Disponibilizar à **CONTRATANTE** os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando for o caso.

7.8. Fornecer os uniformes e EPI's a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste TR sem repassar quaisquer custos a estes.

7.9 Em conformidade com o Art. 50 da Leiº 14.133, A **CONTRATADA deverá realizar o cadastro de todos os funcionários locado no HUPE no sistema de ponto eletrônico.** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo registro de entradas, saídas, atrasos, intervalos e horas extras da jornada de trabalho dos funcionários locados no HUPE , e que a **CONTRATANTE** tenha acesso e acompanhamento desses dados.

7.10 Dos empregados: substituir, no prazo de até 2 (duas) horas, em caso de eventual ausência, tais como, faltas, férias e licenças, o empregado posto a serviço da **CONTRATANTE**, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do contrato.

7.11 Em conformidade ao Art.6º da Lei Nº 14.133/21, o serviço contínuo com regime de mão de obra exclusiva:

a) os empregados do contrato fiquem à disposiçãp nas dependências do contratante para a pretação dos serviços;

b) o contrato não compartilhe os recursos humanos materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos;

c) o contrato possibilite a fiscalização pelo contratante quanto a distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos.

7.12. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à **CONTRATANTE**.

7.13 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da **CONTRATANTE**. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a **CONTRATADA** deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

7.14 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

7.15 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da **CONTRATANTE**.

7.16 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a **CONTRATADA** relatar à **CONTRATANTE** toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

7.17. Fornecer, sempre que solicitados pela **CONTRATANTE**, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da **CONTRATANTE**.

7.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

7.19. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

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

7.21 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º - C do art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006.

7.22. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da referida Lei Complementar.

7.23. Para efeito de comprovação da comunicação, a **CONTRATADA** deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

7.24. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte e vale alimentação, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

7.25 Em até 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços deverá ser realizado inventário geral da **CONTRATANTE** com a presença de representantes da **CONTRATADA** a fim de disponibilizar todos os equipamentos e utensílios em uso à **CONTRATADA**.

7.26 Fornecer por sua conta e responsabilidade exclusiva, todos os insumos, toda mão de obra capacitada e necessária, todos equipamentos e utensílios, e demais itens necessários para a execução dos serviços contratados.

7.27 Prestar os serviços dentro dos parâmetros, rotinas, responsabilidades e obrigações estabelecidos neste

TR.

7.28 Assumir todas as responsabilidades e tomar medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito. Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho.

7.29 Apresentar :

- Organograma da empresa, quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho; Plano de Gerenciamento de Resíduos; Descrição da barreira de contaminação entre a área contaminada e a área limpa; Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, tais como: programa médico de prevenção, vacinação, orientação, tratamentos entre outros; Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional; Descrição das rotinas de limpeza;
- Laudos de aferição das balanças instaladas nas dependências do **CONTRATANTE**.

7.30 Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 07 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe Portaria nº 3214 DE 08/06/1978 e suas alterações, dos colaboradores que estarão prestando serviços nos postos de trabalho localizados nas dependências do **CONTRATANTE**.

7.31 Adquirir todo material de consumo que utilizará na execução dos serviços contratados.

7.32 Identificar os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do **CONTRATANTE**.

7.33 Manter Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº. 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº. 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, Portaria nº. 485 de 11 de novembro de 2005, do Ministério do Trabalho e Emprego, que aprova a Norma Regulamentadora nº. 32, e instalando e mantendo os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor. Apresentar à **CONTRATANTE** comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal, no prazo de 5 (cinco) dias.

7.34 Cumprir a legislação vigente para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados.

7.35 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização do **CONTRATANTE** em seu acompanhamento.

7.36 Fornecer os utensílios e materiais de higiene necessários para atender todo o processo de produção e higienização listados no **Anexo 07**;

7.37 Apresentar no período máximo de 30 dias, após o início do contrato, cronograma anual de manutenção preventiva específico de cada equipamento.

7.38 Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela **CONTRATANTE**: mobiliários, equipamentos (**Anexo 02**) e utensílios de distribuição (lista atualizada apresentada no início do contrato), conforme discriminação do inventário, elaborado pela **CONTRATANTE**.

7.39 Apresentar inventários mensais de todos os utensílios, até o décimo dia do mês posterior, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até 10 dias após a apresentação do inventário mensal. Apresentar inventário semestral de mobiliários e equipamentos, fazendo reposição quando necessário.

7.40 Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

7.41 Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios e mobiliários pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal.

7.42 Efetuar a manutenção predial das áreas de produção e refeitório, tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, administração, banheiros, lavatórios e vestiários.

7.43 Disponibilizar água potável para a preparação do refresco, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria, assim como na falta de abastecimento.

7.44 Realizar programa interno de treinamento de seus colaboradores, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes e promover capacitação sistemática em serviço, mínimo de seis horas a cada três meses, das equipes operacional, administrativa e técnica e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

7.45 Comunicar à CONTRATANTE sobre a realização de treinamento com funcionários, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, neste período, os treinandos deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

7.46 Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 72 horas de antecedência, realização de visitas nas dependências da unidade.

7.47 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo.

7.48 Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores energéticos totais (VET) em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório e 03 (três) horas antes da distribuição para os pacientes internados.

7.49 Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

7.50 Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidades suficientes para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

7.51 Controle e troca periódica dos elementos filtrantes de água das diversas áreas da DINUTRI/HUPE/UERJ, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação disponibilizando este material à CONTRATANTE.

7.52 Fazer o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, quinzenalmente ou sempre que necessário, conforme cronograma a ser definido. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. As cópias dos registros destas operações deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE. Todas as áreas de produção da DINUTRI, Lactário e Setor de Nutrição Enteral deverão estar incluídos no cronograma de desinsetização e desratização. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados.

7.53 Realizar o controle do número de refeições produzidas e distribuídas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições produzidas e distribuídas no HUPE.

7.54 Encaminhar a fatura/nota fiscal para a CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido neste TR e em

contrato.

7.55 Participar, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da mesma, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as socioambientais estipulados como metas pela CONTRATANTE.

7.56 Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE. Realizar, no máximo a cada 6 meses, aprimoramento técnico-científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática da alimentação e saúde coletiva, comprovando a participação por documento correspondente.

7.57 Cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE, atendendo às solicitações, como por exemplo a prova das dietas produzidas sem ônus para a CONTRATANTE.

7.58 Arcar com as despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia móvel; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário.

7.59 Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa ou de fornecedores (cartaz, banner, display, etc), salvo quando proposto pela CONTRATANTE.

7.60 Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição, nos banheiros e áreas de produção.

7.61 Tomar ciência diariamente dos Relatórios Diários emitidos pela fiscalização e providências pertinentes, fazendo posterior comunicação a CONTRATANTE.

7.62 Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência.

7.63 Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

7.64 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CONTRATANTE.

7.65 Apresentar, quando solicitado pela Administração, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão.

7.66 A CONTRATANTE ao iniciar o contrato deverá instalar Relógio Eletrônico de Ponto Automatizado Biométrico (Biometria + Proximidade), atendendo a Portaria 1510/2009 do MTE (Ministério do Trabalho e Emprego) e Portaria 479 do INMETRO, a fim de garantir o controle efetivo dos seus funcionários.

VIII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.1. Designar gestor e fiscal e Exercer a gestão e a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133.

8.2 A Manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar condicionado ficarão a cargo da CONTRATANTE, através da utilização das empresas terceirizadas que prestam serviços para o HUPE/DIH.

8.3 Disponibilizar espaço físico para que a CONTRATADA possa alocar os vestiários com armários

guarda-roupas destinados à equipe de trabalho.

8.4 Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios.

8.5 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.6 Indicar à CONTRATADA, formalmente, os fiscais que acompanharão a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato.

8.7 Realizar o registro das ocorrências do serviço na Planilha Diária de Registro de Evento Adverso, que pode ser modificada de acordo com a necessidade de serviço pela CONTRATANTE, desde que comunicado a CONTRATADA 7 (sete) dias antes da implantação da nova planilha (**Anexo 08**).

8.8 Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA na Planilha de Evento Adverso, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo.

8.9 Recusar o fornecimento de refeições quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos ou quando se apresentarem fora dos padrões especificados neste edital, cabendo à CONTRATADA providenciar refeições substitutas, sem prejuízo para a Instituição.

8.10 Solicitar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução.

8.11 Proceder previamente à distribuição aos usuários, a degustação e aprovação das preparações.

8.12 Disponibilizar no início da prestação do serviço de produção e distribuição de refeições: mobiliário, equipamentos (**Anexo 02**) e utensílios existentes na instituição.

8.13 Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal.

8.14 Não permitir que os empregados da CONTRATADA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço.

8.15 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA.

8.16 Fornecer água corrente, energia elétrica e combustível GN nas dependências da DINUTRI em condições normais.

8.17 Caso algum sinistro ou outro evento cause avaria no abastecimento normal da água, de energia elétrica ou do GN, ficará a cargo da CONTRATADA providenciar os recursos necessários ao ideal funcionamento do serviço prestado sem prejuízos para a CONTRATANTE.

8.18 Higienizar os reservatórios de água, arquivando-se os originais dos registros da operação e a documentação certificando a execução do serviço, disponibilizando este material à CONTRATADA.

8.19 Manter funcionário supervisionando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar acompanhantes e autorizados a receberem alimentação.

8.20 Comunicar à CONTRATADA com **antecedência mínima de 12 (doze) horas** a alteração de quantitativo de refeições, **em situações especiais**.

8.21 Fiscalizar todas as etapas do processo produtivo de refeições.

8.22 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

8.23 Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais s e sanções por inadimplência contratual.

8.24 Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente produzidas.

8.25 Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário.

8.256 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

8.27 Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente produzidas.

8.28 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

8.29 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições em casos excepcionais.

8.30 Os eventos não justificados ou indeferidos serão encaminhados na forma de relatório à DAF (Diretoria de Administração Financeira) com a documentação detalhada sobre a ocorrência para as devidas providências, a cada faturamento, sendo parte integrante do ateste dos serviços realizados.

8.31 Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.
- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONTRATADAS.
- Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.
- Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

8.32 Realizar controle da potabilidade da água (reservatórios) utilizada no preparo das refeições através de análise microbiológica semestral ou sempre que houver necessidade.

8.33 Analisar e aprovar a qualificação do Responsável Técnico (RT), bem como do Quadro Técnico de Nutricionistas designados para as áreas de produção da DINUTRI.

8.34 Aprovar os cardápios mensais planejados e os cálculos de VET, dos macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro submetidos pela CONTRATADA e devolvê-lo no prazo de 15 dias úteis, após sua apresentação.

8.35 Aprovar as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução.

19.36 Verificar o cumprimento das fichas técnicas das preparações em execução do cardápio do dia e sua exposição em quadro de aviso ou similar.

8.37 Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no almoço e no jantar e nas pequenas refeições.

8.38 Acompanhar as atividades da CONTRATADA no sentido de fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência informando e/ou notificando à mesma, defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço e fixando prazo para a sua correção.

8.39 Aprovar os pagamentos devidos à CONTRATADA pelos serviços devidamente prestados, avaliados e faturados.

8.40 Convocar reuniões com a CONTRATADA com intuito de assegurar produção e fornecimento de uma alimentação suficiente, segura e nutritiva e a consolidação de um espaço acadêmico de ensino, pesquisa e extensão.

8.41 Registrar as queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HUPE e pelos profissionais de saúde que atendem aos pacientes internados e notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

8.42 Arquivar os registros das análises microbiológicas realizadas pela CONTRATADA.

8.43 Avaliar e aprovar o inventário semestral dos equipamentos e mobiliário de propriedade da DINUTRI/HUPE/UERJ.

8.44 Avaliar e aprovar o inventário mensal de utensílios.

8.45 Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos, dos materiais e do mobiliário utilizados nas áreas da DINUTRI, avaliando a necessidade de sua substituição e solicitar a reposição dos mesmos nos prazos estipulados neste Termo de Referência.

8.46 Autorizar e registrar a remoção dos equipamentos para a manutenção realizada externamente por empresas autorizadas.

8.47 Aprovar e cancelar os crachás de identificação dos empregados da CONTRATADA.

8.48 Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela CONTRATADA.

8.49 Arquivar as escalas de trabalho, especificando nome, cargo e horário de trabalho, inclusive dos nutricionistas supervisores dessas escalas.

8.50 Acompanhar a relação diária de faltas dos empregados apresentados pela CONTRATADA.

8.51 Supervisionar as atividades de estagiários, internos, técnicos e residentes da DINUTRI/HUPE/UERJ atuantes nas áreas de produção de refeições.

8.52 Controlar diariamente o número de refeições servidas e atestar as notas fiscais dos serviços prestados pela CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições fora dos padrões especificados neste Termo de Referência.

8.53 Informar à CONTRATADA os locais de entrega de refeições a pacientes, nas diversas enfermarias, incluindo o Núcleo Perinatal (prédio anexo), Psiquiatria, Hemodiálise, Banco de sangue (prédio anexo) e para servidores de Setores Fechados, Centro Cirúrgico e outros autorizados.

8.54 Disponibilizar instalações sanitárias.

8.55 Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o bom desempenho dos mesmos;

8.56 Registrar diariamente em planilha da CONTRATANTE a quantidade de refeições e lanches produzidos e entregues, em conformidade com as requisições autorizadas.

8.57 Realizar, para a elaboração da fatura mensal, a conferência das planilhas de refeições e lanches produzidas e entregues apurados, em conjunto com funcionário especializado designado pela empresa no ambiente da CONTRATANTE.

8.58 Efetuar o pagamento à Contratada de acordo com as condições de preços e prazos deste TR;

8.59 Relacionar-se com a empresa contratada exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada (preposto).

IX – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às sanções previstas na Lei n.º 14.133/21, Título IV desta Lei e demais normas pertinentes, assegurados, nos termos da lei, a ampla defesa e o contraditório;

9.2. A multa administrativa prevista no inciso II do Art. 156 da Lei n.º 14.133/21, corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas, e poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra penalidade, não possuindo caráter compensatório e o seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

9.3 Comete infração administrativa, nos termos da Lei 14.133/21, do Decreto nº 48.817, de 2023, a **CONTRATADA** que, no decorrer da contratação:

9.3.1 Não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

9.3.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

9.3.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

9.3.4. Comportar-se de modo inidôneo;

9.3.5. Cometer fraude fiscal;

9.3.6. Não mantiver a proposta;

9.3.7. Apresentar documento ou declaração falsa;

9.3.8. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

9.4 Com fundamento nos artigos 156 da Lei 14.133/21, a **CONTRATADA** ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

9.4.1 Advertência;

9.4.2 Multa de:

9.4.2.1 0,2% (dois décimos por cento) ao dia sobre o valor do contrato em caso de atraso na entrega ou execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

9.4.2.2. 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor do contrato, no caso de atraso na entrega do objeto ou execução dos serviços, por período superior ao previsto no item anterior, limitado a 15 (quinze) dias subsequentes. Após o trigésimo primeiro dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

9.4.2.3. De até 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

9.4.2.4. De 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

9.4.2.5. No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nos subitens 9.4.2.1 a 9.4.2.3, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

9.4.3. Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

9.4.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

9.4.5. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

9.4.5.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

9.4.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

9.4.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.4.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21, e subsidiariamente Decreto Nº48.817/23.

9.4.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

9.4.9. Caracteriza-se como falta grave, compreendida como falha na execução do contrato, o não recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias, bem como a não manutenção das condições de habilitação e o não pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e da declaração de impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002:

- 9.4.9.1. Até que a **CONTRATADA** comprove o disposto no item acima, o UERJ deverá reter a garantia prestada e os valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços, podendo utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores no caso de a empresa não efetuar os pagamentos em até 2 (dois) meses do encerramento da vigência contratual.
- 9.4.9.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao HUPE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 9.4.9.3. Caso o HUPE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.4.10. O cálculo das multas poderá se basear na gradação prevista nas tabelas de infrações abaixo:

PERCENTAGEM PARA MULTA	
Grau	Correspondência*
1	0,1%
2	0,2%
3	0,3%
4	0,4%
5	0,6%
6	1,0%
* Em relação ao valor total do contrato	

INFRAÇÕES			
Item	Descrição	Grau	Incidência
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá	1	Por empregado por ocorrência
2	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços	1	Por empregado e por dia
3	Não adquirir, instalar e/ou manter em bom estado de conservação, mobiliário, equipamentos, filtros industriais para água (ou realizar as trocas conforme estabelecido neste edital), ar condicionado, ferramentas de suporte operacional (softwares), utensílios e demais itens adquiridos pela CONTRATADA .	1	Por ocorrência e por dia
4	Subcontratar o serviço	6	Por ocorrência

6	Executar o objeto deste Termo de Referência desrespeitando a legislação vigente do Ministério da Saúde e Ministério do Trabalho e Emprego, normas e recomendações da Secretaria de Estado de Saúde, entidades reguladoras de serviços similares no âmbito desta Federação, bem como o MBP e POP elaborados e Prevenção ao Meio Ambiente.	1	Por ocorrência
7	Recusar-se a executar o serviço determinado pela equipe de fiscalização, sem motivo justificado	2	Por ocorrência
8	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem anuência prévia dos fiscais do contrato	4	Por empregado e por dia
9	Reter documentos pessoais de seus empregados	1	Por ocorrência e por dia
10	Preparar o cardápio sem seguir as fichas técnicas e as gramaturas das porções durante todo o fornecimento do desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e/ou alterar: as formulações enterais, os suplementos, as fórmulas lácteas e não lácteas e os LHOC/LHOP e/ou tipo de dieta prescrita sem comunicação ou autorização prévia, durante toda a execução do service; Fornecer o cardápio sem seguir a composição básica e frequência estipulado no Termo de Referência e/ou não utilizar planilhas de controle de qualidade com a frequência de acordo com a legislação vigente; Modificar alguma preparação do cardápio previamente aprovado ou modificar a preparação durante a execução, porcionamento ou distribuição das refeições e/ou modificar algum item no preparo ou na distribuição das formulações enterais, dos suplementos, das fórmulas lácteas e não lácteas e dos LHOC/LHOP aos pacientes sem aprovação da CONTRATANTE ou da autorização da Fiscalização.	2	Por ocorrência e por dia
11	Não substituir o empregado, caso tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições, ou caso tenha sido solicitado pela Chefia da Dinutri.	6	Por ocorrência e por dia
12	Demora injustificada no atendimento das solicitações emanadas da equipe de fiscalização	2	Por ocorrência e por dia
13	Deixar de registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal	2	Por empregado e por dia
14	Não cumprir o horário de distribuição das refeições previsto no TR e/ou o horário de manipulação e distribuição de: dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e não lácteas e LHOC/LHOP.	2	Por ocorrência
15	Retirar quaisquer equipamentos de propriedade do Hupe sem a autorização Prévia da Fiscalização.	2	Por item e por ocorrência
16	Manter em seu quadro de pessoal, empregados sem qualificação profissional estabelecida neste Termo de Referência.	2	Por ocorrência

17	Deixar de cumprir determinação da equipe de fiscalização para controle de acesso de seus funcionários	1	Por ocorrência
18	Higienização inadequada de equipamentos, utensílios e ambiente ou disponibilização insuficiente de material de limpeza	4	Por ocorrência
19	Deixar de efetuar a reposição de funcionários faltosos	2	Por empregado por ocorrência
20	Deixar de efetuar o pagamento de salários, vale transportes, auxílio alimentação, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionada à execução do contrato nas datas avançadas, inclusive das Convenções Coletivas aplicáveis às categorias (insalubridade; INSS; Carteira assinada)	6	Por ocorrência e por dia
21	Deixar de entregar o uniforme aos funcionários no prazo estipulado no contrato	2	Por empregado e por dia
23	Deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária	6	Por ocorrência e por dia
23	Deixar de entregar no prazo os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências e dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida pela equipe de fiscalização	4	Por ocorrência e por dia
24	Disponibilização insuficiente de utensílios, tipo concha, facas, tábuas de corte, dentre outros e/ou utensílios, provetas, pipetas, frascos, beakers, jaras, mamadeiras, peneiras entre outros.	4	Por ocorrência
25	Não realizar treinamento quinzenal/mensal com os funcionários da CONTRATADA com prévia comunicação ao fiscal e entrega do plano de treinamento e avaliação do mesmo.	4	Por ocorrência
26	Deixar de fornecer meios para que seus funcionários cumpram as tarefas gerais dos serviços, quando necessário e os equipamentos de segurança para execução dos serviços, quando necessário	1	Por empregado por ocorrência
27	Descumprimento do PIQ dos gêneros alimentícios estabelecido no Termo de Referência	2	Por ocorrência
28	Cumprir as políticas de segurança do HUPE	2	Por ocorrência
29	Não cumprir o cronograma de análise microbiológica deste Termo de Referência.	2	Por ocorrência

X – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. Os recursos necessários à realização do objeto ora licitado correrão à conta do Fundo Estadual de Saúde e estarão vinculados à seguinte dotação orçamentária:

FONTE: 100

PROGRAMA DE TRABALHO: 2682

NATUREZA DA DESPESA: 339039

XI - ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO FISCALIZAÇÃO/CONTROLE:

11.1 Estas atividades serão supervisionadas e controladas pela Divisão de Nutrição (DINUTRI) do HUPE, conforme regulamenta Resolução CFN nº 218/99. A CONTRATADA deverá sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas.

11.2 Planejar, gerenciar, acompanhar e fiscalizar a atuação da CONTRATADA, de modo a garantir o adimplimento do Objeto contratado, bemcomo detectar, antecipadamente, práticas em desconformidades ou defeituosas. Regulamenta a gestão e fiscalização no âmbito da Administração Pública Estadual e dá outras providência, **Decreto Estadual Nº 48.817/2023. Lei Estadual nº14.133/2021** que dispõe normas gerais para licitações e contratos da Administração Pública.

11.3 Gestão das contratações: gerenciamento das atividades relacionadas à execução do contrato, à fiscalização técnica, administrativa e setorial dos atos necessários à formalização do contrato, da prorrogação, repactuação, reequilíbrio econômico-financeiro, alteração, acréscimo, supressão, pagamento, aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros.

11.4 O Fiscal é responsável por exigir da Contratada o cumprimento das regras estabelecidas no Edital e em seus anexos (TR e Contrato) e quando for o caso, do esclarecimentos prestados no curso da licitação, os quais aderem ao contrato, registrando todas as ocorrências relacionadas, cabendo alçar, por intermédio de seus superiores, à Autoridade Superior aquilo que ultrapassar a sua competência.

11.5 O Fiscal também é responsável pelo “**Atesto**” de Notas Fiscais.

11.6 Os representantes da CONTRATANTE deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

11.7 A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da **CONTRATANTE**. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e seus anexos.

11.8 A fiscalização dos contratos, no que se refere ao cumprimento das obrigações trabalhistas, deve ser realizada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que **impactem o contrato** como um todo e **não apenas erros e falhas eventuais** no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

11.9 Para assegurar a perfeita execução dos serviços, em conformidade com este TR e seus anexos, e as demais peças que regulam a contratação, servidores designados pela autoridade competente, ficarão responsáveis pela fiscalização dos serviços prestados, inclusive por **atestar as Notas Fiscais** apresentadas pela **CONTRATADA**, quando deverão informar se os serviços foram prestados adequadamente e nos prazos ajustados, comunicando, formalmente, qualquer deficiência encontrada ao Gestor de Contratos, o qual oficiará à **CONTRATADA** para as providências necessárias ou, quando não celebrado Contrato, oficiará diretamente, dando ciência a autoridade competente.

11.10 Os fiscais ou gestores do contrato ao verificarem subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverão comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na **Lei Estadual nº14.133/2021**.

11.11 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas tais como: marca, qualidade e forma de uso.

11.12 Os representantes da CONTRATANTE deverão promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto na **Lei Estadual nº14.133/2021**.

11.13 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto na **Lei Estadual nº14.133/2021**.

11.14 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias, pela CONTRATADA.

11.15 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em coresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade na **Lei Estadual nº14.133/2021**.

11.16 A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

11.17 A CONTRATADA aceitará integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela CONTRATANTE.

11.18 A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitado pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam as suas necessidades.

11.19 A CONTRATANTE notificará a CONTRATADA, conforme **Anexo 08 – Relatório Diário dos Setores** ou por Ofício, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços e quando necessário fixando prazo para a sua correção.

11.20 As não conformidades registradas no Relatório de Evento Adverso serão diariamente informados à CONTRATADA, visando à adequação imediata das incorreções.

11.21 Descontos serão avaliados pelo ordenador de despesas da UERJ em razão das ocorrências registradas em relatórios mensais pela fiscalização do HUPE, conforme o TR, diretamente como glosa no faturamento mensal conforme o **Anexo 06**. As multas também podem ser descontadas da garantia contratual.

11.22 Poderão ser realizados descontos nos percentuais apresentados no **Anexo 09 – Tabela Diária de Percentual de Descontos de Refeições**, caso sejam identificados pela DINUTRI não conformidades em itens integrantes da composição das grandes e/ou pequenas refeições. Estes descontos serão realizados aplicando-se o percentual referente ao item sobre o número de refeições que se apresentarem incompletas ou impróprias para consumo ou com percapitas inferiores ao estabelecido neste Termo de Referência multiplicado pelo preço da refeição e aí aplicado o percentual referente ao item “não conforme”.

11.23 Todos os impressos utilizados no decorrer do contrato poderão ser modificados pela CONTRATANTE para melhor atender as necessidades diárias de controle do serviço prestado.

11.24 O fiscal do contrato também poderá solicitar ao preposto que forneça os seguintes documentos: Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da **CONTRATANTE**; Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a **CONTRATANTE**; Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de convenção ou acordo coletivo de trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato; Documentos

comprobatórios da realização do **pagamento de vale-transporte, auxílio alimentação, insalubridade** em nome dos empregados, relativos ao período de execução contratual, para fins de conferência pela fiscalização.

11.31 Tais solicitações serão realizadas periodicamente, por amostragem, isto é, abrangendo, a cada ocasião, determinado quantitativo de empregados, de modo que ao final de 06 (seis) meses de execução contratual, todos ou a maior parte dos empregados alocados tenham sido abrangidos ao menos uma vez.

11.32 Para tanto, conforme previsto neste TR, a empresa deverá instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção de tais informações, bem como oferecer os meios necessários para que obtenham tais extratos, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

11.33 Os empregados também deverão ser orientados a realizar tais verificações periodicamente e comunicar ao fiscal do contrato qualquer irregularidade, independentemente de solicitação por parte da fiscalização.

11.34 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA**, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, **Lei Estadual nº14.133/2021**.

11.35 A fiscalização de que trata este subitem não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos, **Lei Estadual nº14.133/2021**.

11.36 Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços ou em razão da dispensa de empregado vinculado à execução contratual, a **CONTRATADA** deverá entregar no prazo de até 30 (trinta) dias a seguinte documentação pertinente a cada trabalhador:

11.37 Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

11.38 Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais; Extratos dos depósitos efetuados nas contas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; Exames médicos demissionais dos empregados dispensados. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

XII ACORDOS DE NÍVEL DE SERVIÇO:

12.1. A **CONTRATADA** deverá adotar unidade de medida, a fim de permitir a mensuração dos resultados para o pagamento a saber:

unidades: para refeição (servida nos horários de refeições dos pacientes e acompanhantes e dos lanches autorizados);

litro: fórmulas lácteas e não lácteas (lactário);

posto dia: quantitativo de mão de obra necessária para a operacionalização da produção e distribuição de refeição; manipulação de dieta enteral e de leite humano cru e pasteurizado.

12.2 A frequência de aferição dos Acordos de Nível de Serviço será mensal, devendo a **CONTRATADA** emitir relatório sintético dos indicadores supracitados, apresentando-o à **CONTRATANTE** até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço.

12.3 No Modelo de Acordos de Nível de Serviço, o Valor do Serviço é estabelecido quando da contratação, com base no Valor Mensal do Serviço da proposta da **CONTRATADA**, **porém** o “Valor Mensal do Serviço a ser Faturado”, é calculado com base nos resultados alcançados pela **CONTRATADA** na

prestação do serviço. Portanto, os valores apresentados nas planilhas de composição de custos e formação de preços, quando da apresentação das propostas, corresponderão aos valores máximos a serem faturados na hipótese da **CONTRATADA** atingir as metas de todos os indicadores pactuados nos Acordos de Nível de Serviço.

12.4 Não haverá a incidência de bônus ou pagamentos adicionais para os casos em que a **CONTRATADA** faça alocação de maior número de profissionais para o alcance das metas. E a superação de uma das metas não poderá ser utilizada para compensar o não atendimento de outras metas no mesmo período, bem como o não atendimento da mesma meta em outro período.

12.5 No caso de inadequação na prestação do serviço, será apurada a falta do insumo ou da mão de obra e realizado o devido desconto do valor correspondente.

XIII VISITA TÉCNICA

13.1 Poderá ser realizada Visita Técnica às instalações da DINUTRI/HUPE/UERJ a fim de coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à empresa vencedora da referida Licitação.

13.2 É facultado ao licitante vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, acompanhado de um funcionário do setor, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à firma vencedora do referido Pregão, mediante prévio agendamento de horário junto à Divisão de Nutrição do HUPE, pelo telefone (21) 2868-8571.

13.3 Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, o licitante **não** poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste Pregão (**Anexo 10**).

XIV ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA** com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

XV GARANTIA CONTRATUAL

15.1 O Diretor Geral do Hospital Universitário Pedro Ernesto, no uso de suas atribuições e considerando o Art. 96 da Lei de Licitações, Nº 14.133/2021, bem como o disposto no Decreto Estadual nº48.816/2023, que versa sobre o Regulamento para Fase Preparatória das Contratações no âmbito da Administração Pública Estadual, a fim de estabelecer critérios objetivos para adoção de prestação de garantia contratual, na instrução processual da fase interna das contratações, DETERMINA, através da ORDEM DE SERVIÇO UERJ/DG-HUPE N.º 3 de 12 de março de 2024 que:

15.2 Para objetos classificados como obras, serviços contínuos com cessão de mão de obra ou não, serviços comuns e serviços de engenharia, cujos valores estimados para contratação ultrapassem o valor de R\$3.000.000,00:

15.2.1 O percentual estabelecido para prestação de garantia será: de **5%**.

15.3 Será exigida a prestação de garantia pela **CONTRATADA**, no percentual de **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data do recebimento do

contrato pela **CONTRATADA**, prorrogados por igual período a critério do **CONTRATANTE**.

15.5 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à **CONTRATADA**;
- Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela **CONTRATADA**.

15.6 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

15.6. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme Lei nº 14.133/2021.

15.7. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à **CONTRATADA**.

15.8. A garantia será considerada extinta:

- Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- No prazo de 3 meses após o término da vigência do contrato, caso a **CONTRATANTE** não comunique a ocorrência de sinistros.
- A **CONTRATANTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

XVI DA SUBCONTRATAÇÃO E POSSIBILIDADE DE CONSÓRCIO

16.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16.2 É vedado o consórcio para realização da prestação de serviço, objeto deste Termo de Referência.

16.3 É vedado Cooperativa.

XVII INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

17.1 As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com o instrumento convocatório, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando ainda:

- Os preços **unitários**, o valor mensal e o valor global da proposta.
- Os custos decorrentes da execução contratual, mediante o preenchimento do modelo de planilha de custos e formação de preços.
- A indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base no Código Brasileiro de Ocupações – CBO.
- A produtividade adotada, e se esta for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.
- A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual;

- A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação.

17.2 As propostas de preços deverão ser apresentadas no modelo de planilha: Proposta de preços, no Anexo 01.

XVIII DAS AÇÕES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1 É responsabilidade da **CONTRATADA**, no ato da prestação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo e na Instrução Normativa da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão nº 05, de 26 de maio de 2017, de modo que promovam: Reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados;

18.2 Deverá ser promovido pela **CONTRATADA**, a otimização da utilização de recursos e a redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;

18.3 A **CONTRATADA** deverá seguir as Boas Práticas de sustentabilidade que estão discriminadas no Item V, deste TR na Execução do Objeto.

XIX – DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA E DE OBRA ESTRUTURAL EM TODA A UAN

19.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

19.2. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

19.3. Em caso de obras nas dependências da DINUTRI/HUPE/UERJ ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular, a **CONTRATADA** deverá garantir a continuidade na prestação do serviço, através de **refeições transportadas**, por meio de providências próprias e em local pré-determinado pela **CONTRATADA** e aprovado pela **CONTRATANTE**, sem ônus para a Instituição. Fica, entretanto, a critério da DINUTRI/HUPE/UERJ definir a confecção de algumas preparações nas suas dependências.

19.4. Em caso de obras nas dependências da DINUTRI/HUPE/UERJ ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular, as refeições servidas para os pacientes da quimioterapia serão substituídas por lanches com a mesma qualidade e quantidade do setor de Hematologia, previsto neste edital, a fim de manter a segurança alimentar dos pacientes Neutropênicos.

XX – DA RESPONSABILIDADE CIVIL:

20.1. A **CONTRATADA** é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**, ressarcimentos ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

20.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da **CONTRATANTE**, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

XXI METODOLOGIA USADA PARA A ELABORAÇÃO DA PLANILHA ESTIMATIVA DE

QUANTITATIVO E DE VALOR DA REFEIÇÃO E DA MÃO DE OBRA

21.1 Quantitativo e valor de refeições (Desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

- a) Média dos quantitativos mensais de refeições de janeiro a dezembro de 2023 - fonte: sistemas HUPE- Prescrição ONline; planilhas de lanches autorizados; planilhas fora sistema; planilhas extras - consolidado do faturamento deste período.
- b) Cálculo da média do quantitativo mensal/diária a partir do consolidado de 2023;
- c) Pesquisa de preços das refeições (Hospital Municipal Barata Ribeiro; Hospital Federal do Andaraí; Pregão 158/2022 UERJ/HUPE);
- d) Aplicação da média dos valores apurados na pesquisa às médias das quantidades de refeições produzidas nos últimos 12 meses.

21.2 Quantitativo e valor de lanches autorizados e itens alimentares extras

- a) Média dos quantitativos mensais de janeiro a dezembro de 2023 - fonte: faturamento;
- b) Pesquisa de preços dos itens alimentares nos meios eletrônicos - Internet;
- c) Aplicação da média dos valores apurados nos itens do cardápio padronizado de lanches autorizados. Consolidado do valor do lanche;
- d) Aplicação da média do valor consolidado encontrado à média das quantidades produzidas nos últimos 12 meses de lanches .

21.3 Quantitativo e valor de Fórmulas lácteas e não lácteas e valor

- a) Média dos quantitativos mensais de janeiro a dezembro de 2023 - fonte de busca estatísticas do Serviço e faturamento.
- b) Pesquisa de preços dos leites e itens alimentares usados nas respectivas fórmulas;
- c) Aplicação dos valores médios consolidados apurados nas respectivas fórmulas;
- d) Aplicação da média do valor consolidado encontrado à média da quantidade de fórmulas produzidas nos últimos 12 meses.

21.4 Quantitativo de descartáveis, uniforme e EPIs e valor

- a) Média dos quantitativos mensais de janeiro a dezembro de 2023 - fonte de busca estatísticas do Serviço;
- b) Pesquisa de preços;
- c) Aplicação da média do valor consolidado encontrado à média da quantidade de descartáveis utilizados nos últimos 12 meses.

21.5 Quantitativo de mão de obra nos respectivos cargos

- a) O cálculo do número de nutricionistas foi realizado de acordo com a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.
- b) Uso dos dissídios atualizados (2024) dos cargos para estipular o valor dos salários dos colaboradores;
- c) Planilha de custos e formação de preços modelo Instrução Normativa Nº5/2017 com Nº7/2018 para contemplar salários, benefícios e direitos trabalhistas dos colaboradores;
- d) Somatório dos custos encontrados para o **valor final** da mão de obra.

Pesquisa de mercado em diversos mercados (três) e lojas varejistas da Cidade do Rio de Janeiro. Sindicato dos respectivos cargos de trabalhadores para a operacionalização do objeto (busca em março/2024 - meio eletrônico Internet). Endereços:

1) [https://www.amazon.com.br/s?](https://www.amazon.com.br/s?k=copos+descartaveis&crid=1UNMGHZH8IC71&srefix=copos+descart%2Caps%2C204&ref=nb_sb_ss_ts-doa-p_1_12)

[k=copos+descartaveis&crid=1UNMGHZH8IC71&srefix=copos+descart%2Caps%2C204&ref=nb_sb_ss_ts-](https://www.amazon.com.br/s?k=copos+descartaveis&crid=1UNMGHZH8IC71&srefix=copos+descart%2Caps%2C204&ref=nb_sb_ss_ts-doa-p_1_12)
[doa-p_1_12](https://www.amazon.com.br/s?k=copos+descartaveis&crid=1UNMGHZH8IC71&srefix=copos+descart%2Caps%2C204&ref=nb_sb_ss_ts-doa-p_1_12)

2) <https://www.supermercadosguanabara.com.br/>

3) <https://www.supermercadosmundial.com.br/>

4) <https://www.mercadolivre.com.br/>

5) <https://www.clubeextra.com.br/>

6) <https://webserver.crcrj.org.br/licitacoes/727/CCT-ASSEIO-2023-2024.pdf>

7) <https://www.sinerj.com/arquivos/CCT%20Sinerj%20x%20Sinderc%202023%202024.pdf>

8) [https://sindistal.org.br/wp-content/uploads/2022/11/AAAA-21-CONV-COLETIVA-2022-2024-](https://sindistal.org.br/wp-content/uploads/2022/11/AAAA-21-CONV-COLETIVA-2022-2024-MED2.pdf)
[MED2.pdf](https://sindistal.org.br/wp-content/uploads/2022/11/AAAA-21-CONV-COLETIVA-2022-2024-MED2.pdf)

XXII – DISPOSIÇÕES GERAIS: DA INSALUBRIDADE

22.1 A classificação e a caracterização da insalubridade será com base em Laudo Técnico Pericial, emitido por Engenheiro do Trabalho ou Médico do trabalho, conforme previsto no Artigo 195 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

22.2 A avaliação qualitativa e/ou quantitativa dos agentes insalubres aos quais o trabalhador está exposto será de acordo com o que determina a Norma Regulamentadora - NR15 (Atividades e Operações Insalubres), da Portaria do MTb nº 3.214, de 8 de junho de 1978.

22.3 Caso o Laudo Técnico Pericial conclua não haver a caracterização da insalubridade nas atividades desenvolvidas pelo trabalhador, não será devido o pagamento do referido adicional.

22.4 O pagamento do adicional de insalubridade, ainda, deverá observar o que estabelece a Cláusula Vigésima, da Convenção Coletiva 2023/2024, do Sindicato dos Empregados da Empresa de Asseio e Conservação do Estado do Rio de Janeiro (SIEMACO - Rio), sobre a concessão dos referidos adicionais.

22.5 Verificando-se o não pagamento dos percentuais referentes a adicional de insalubridade para funções que, conforme o laudo pericial, não tem direito a receber, não haverá equívoco por parte da contratada, deverá haver a compensação dos valores pagos indevidamente, com os valores das parcelas atualizadas do contrato que irão vencer.

22.6 Em casos de não reconhecimento do adicional insalubridade e o não pagamento do mesmo aos colaboradores, será imediatamente feita a compensação na fatura mensal da mão de obra.

Rio de Janeiro, 24 fevereiro de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Silvana Ferraro, Chefe de Divisão**, em 26/03/2024, às 19:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Katia Fuhro de Oliveira, Nutricionista**, em 26/03/2024, às 19:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6](http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6), informando o código verificador **69052474** e o código CRC **DB07D5AB**.

Referência: Processo nº SEI-260007/003443/2024

SEI nº 69052474

Boulevard Vinte e Oito de Setembro, 77, - Bairro Vila Isabel, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20551-900

Telefone: 2868-8000 - <https://www.uerj.br/>