TERMO DE REFERÊNCIA

(ANEXO I)

1. DO OBJETO:

Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde, sob gestão da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, compreendendo atividades operacionais e técnico administrativas nas áreas de produção e distribuição de refeições normal e dietética, lactário, distribuição de nutrição enteral, módulos e suplementos, para atendimento de pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, servidores e residentes, sob a supervisão e controle do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde.

Item	Descrição/Especificação	Código Sigma/BR	Unidade de Medida	Quantidade
1	Alimentação e Nutrição Hospitalar através de produção normal e dietética, e desenvolvimento de atividades operacionais e técnicas, com alocação de mão de obra e fornecimento de insumos, e disponibilização de acessórios e equipamentos, sob a supervisão do Serviço de Nutrição	**2201750002-95/5320**	**Meses**	**24**

1.1 . Modalidade e tipo de Licitação:

1.1.1. Por se tratar de um objeto definido por especificações usuais no mercado, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital, classifica-se como um bem comum, justificando-se, assim dessa forma, a opção pela modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços para Prestação de Serviços**, com fundamentação legal o Art. 28, inciso I, c/c art. 29 c/c art. 82 da Lei Federal nº 14.133.

1.1.2. Critério de Julgamento: Maior Desconto Global.

OBSERVAÇÃO: devendo estar incluído nos preços todos os custos relativos a tributos, despesas diretas e indiretas.

1.2 . Descrição das atividades do objeto (DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO):

a)Produção e distribuição de refeições normal e dietética: inclui a elaboração do plano alimentar, aquisição de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e permanente, atividades de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, transporte e distribuição de refeições para pacientes, servidores e residentes com direito à refeição na Unidade de Saúde (Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000), acompanhantes de crianças, adolescentes, idosos, portadores de deficiência, gestantes e puérperas (Leis Federais: nº 8.069, de 13/07/1990; nº 10.741, de 01/10/2003; nº 11.108, de 7/04/2005 e Portaria GM nº 2.418, de 02/12/2005; Leis Estaduais nº 2.828, de 11/11/1997 e nº 4.647, de 23/11/2005), e demais legislações pertinentes e vigentes, assim como suas respectivas atualizações.

b)Lactário: inclui a aquisição de produtos alimentícios, bem como a de materiais de consumo e permanente para as atividades de higienização, preparo, porcionamento, rotulagem, transporte e distribuição de preparações lácteas e fórmulas infantis.

c)Nutrição enteral, módulos e suplementos: inclui a aquisição de materiais de consumo e permanente para as atividades de higienização, rotulação, transporte e distribuição.

As atividades serão supervisionadas e controladas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Unidade de Saúde, conforme regulamenta a Resolução CFN nº576, de 19/11/2016, quando 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, cabendo a CONTRATADA prestar todos os esclarecimentos solicitados e atender as não conformidades, devidamente registradas.

À Unidade de Nutrição Annes Dias (S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD) cabe a função de orientar, subsidiar e acompanhar todo o processo de prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, com base nas diretrizes estabelecidas neste Termo de Referência. Estas funções estão baseadas na missão e competências do S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD, que juntamente com os Serviços de Nutrição e Dietética das Unidades de Saúde ou demais gestores, quando for o caso, são responsáveis

pela prestação de serviço adequada, assegurando aos indivíduos a assistência alimentar e nutricional necessária para a promoção e recuperação da saúde.

1.3 . O objeto, de responsabilidade da CONTRATADA, compreende:

1.3.1. Contratação e alocação de mão de obra especializada e operacional, em número suficiente para desenvolver satisfatoriamente todas as atividades previstas.

1.3.2. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios em condições higiênico-sanitárias adequadas, garantida em todas as etapas (aquisição, transporte, recebimento e armazenamento), que atendam ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e rotulagem conforme legislação vigente.

1.3.3. Fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios, louças, equipamento de proteção individual, descartáveis, de higiene, de limpeza, de escritório, impressos da rotina de trabalho, entre outros necessários), de qualidade satisfatória e em quantidade suficiente e adequada à execução do serviço.

1.3.4. Disponibilização e instalação de equipamentos e mobiliário.

1.3.5. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos necessários à execução do serviço.

1.3.6. Manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE.

1.3.7. Reposição e troca de utensílios, materiais e equipamentos, quando necessários.

1.3.8. Adoção das medidas para controle de vetores e de coleta de resíduos.

1.3.9. Adoção dos procedimentos de sustentabilidade.

2. DA VISTORIA PARA LICITAÇÃO:

Para avaliação do espaço físico da Unidade de Saúde, bem como da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), para fins de se verificar a necessidade de manutenção ou adaptação estrutural, as empresas interessadas poderão realizar prévia visita técnica.

Cabe à empresa interessada em participar do certame licitatório, apresentar o Atestado de Visita conforme **ANEXO XI**. Realizada ou não a vistoria, em nenhuma hipótese a CONTRATANTE aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações, devendo a CONTRATADA assumir o ônus dos serviços necessários para a plena execução do contrato.

3. DO PRAZO DE EXECUÇÃO:

3.1. O prazo de execução será de 24 (vinte e quatro) meses.

3.2. O prazo para início será de 15 dias após assinatura do contrato.

4. DA JUSTIFICATIVA:

A contração de Empresa Especializada visa manter a prestação do serviço de alimentação e nutrição das Unidades de forma contínua, e que assegure aos usuários uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência (TR) e seus ANEXOS.

5. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no Edital como requisito previsto em lei especial.

5.2. A Empresa vencedora deverá adotar procedimentos de sustentabilidade ambiental na administração de seus recursos materiais e humanos, conforme Lei de Política Nacional de Resíduos Sólidos nº 12.305/10.

5.3. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, que está em sua 8ª edição de outubro de 2025.

5.4. 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 n° 12.305/2010), a Política Estadual de Resíduos Sólidos do Rio de Janeiro (Lei nº 4.191/2003, regulamentada pelo Decreto nº 41.084/2007 e Lei nº 9.046/2020 que alterou a Lei nº 4.191/2003) e as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde (Resolução - RDC nº 222, de 28 de março de 2018), 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 10.004.24.

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

5.6. Realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto das UAN e demais dependências relacionadas à prestação de serviço objeto deste TR, bimestralmente, ou quando necessário, quando forem exclusivos da UAN. 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 Municipal nº 4.991, de 22/01/2009, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
5.7. 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 Serviço de Nutrição.
5.8. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de 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.
5.9. Adquirir gêneros alimentícios, preferencialmente, agroecológicos e/ou orgânicos e não transgênicos. A aquisição destes gêneros deve ser, preferencialmente, advinda da agricultura familiar ou de suas associações e cooperativas.
5.10. Nas etapas de planejamento, de 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.
5.11. A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.
5.12. 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, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30/06/1999 ou seguir as orientações do setor responsável pelo destino dos resíduos do hospital.
5.13. Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo a classificação da Resolução CONEMA n°55 (INEA), de 13/12/2013 - Código de Cores para Coleta Seletiva.
5.14. Os recipientes para transporte e acondicionamento de resíduos de coleta seletiva, quando adotada a reciclagem simples, devem ser baseados na Resolução CONEMA n°55 (INEA), de 13/12/ 2013 – cor azul (recicláveis) e cor marrom (compostáveis).
5.15. 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).
5.16. 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.
5.17. Todos os resíduos deverão ser transportados, seguido de Manifesto de Transporte de Resíduos - MTR, a ser expedido pela CONTRATADA, onde são identificados os tipos de resíduo, o estado físico, a origem, o acondicionamento, a procedência, o tratamento/disposição, a identificação do gerador do resíduo, a empresa transportadora do resíduo (quando optar por terceirizar a coleta) e o receptor do resíduo. CONTRATADA deverá encaminhar cópia do Manifesto de Resíduos à Fiscalização do Serviço de Nutrição.
5.18. Para todos os resíduos gerados durante a produção de refeições pela CONTRATADA, sejam eles recicláveis ou não, deverá ser submetido à apreciação da fiscalização do Serviço de Nutrição 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. A empresa deverá comprovar o encaminhamento deste material às cooperativas ou para as centrais de tratamento de resíduos (CTR) que são aterros sanitários para descarte ambientalmente adequado.
5.19. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, 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).
5.20. 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.
5.21. A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados.

6. DO LOCAL E LOTE

6.1. A prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á, mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída (Unidade Produtora).

ITEM	UNIDADE DE SAÚDE	ENDEREÇO	TELEFONE

1	**HOSPITAL MUNICIPAL PIEDADE**	Rua da Capela, 96 – Piedade	(21) 3111-6578
2	**HOSPITAL MUNICIPAL NOSSA SENHORA DO LORETO**	Estrada do Caricó, 28 - Ilha do Governador	(21) 3393-0037

6.2. LOTE

LOTE		AP	TIPO DE UNIDADE
01	**HOSPITAL MUNICIPAL PIEDADE**	3.2	PRODUTORA
	HOSPITAL MUNICIPAL NOSSA SENHORA DO LORETO	3.1	PRODUTORA

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA:

Os documentos exigidos para habilitação dos licitantes estão contemplados no **Edital** e no **ANEXO VII**.
A vencedora do certame, após a adjudicação do objeto licitado e previamente à celebração do contrato, deverá apresentar cópia (autenticada) da LICENÇA AMBIENTAL DE OPERAÇÃO em nome da empresa licitante, dentro do prazo de validade, com o ramo de atividade compatível à prestação de serviços objeto desta licitação, emitida pelo órgão ambiental competente, nos termos do Decreto Estadual nº 46.890/2019.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e com fornecimento de mão de obra, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
8.2. 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 pessoalidade e subordinação direta.

9. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
9.1.1. Serviço continuado, com alocação de mão de obra especializada, bem como disponibilização de insumos, materiais, equipamentos e mobiliário necessários ao preparo das refeições e alimentos descritos neste TR.
9.1.2.O contrato terá duração inicial de 24 (vinte e quatro) meses.
9.1.3. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
9.1.4. Essa prestação de serviço continuado é do tipo técnico profissional especializado uma vez que depende da habilitação da empresa e dos profissionais responsáveis estarem legalmente registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN-4), conforme Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição.
9.1.5.A Contratada deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições.
9.1.6.A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (área técnica, administrativa e operacional), de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários diariamente, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número adequado de profissionais para desempenhar as funções.

10. QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES, FÓRMULAS INFANTIS E PREPARAÇÕES LÁCTEAS, DIETAS ENTERAIS, MÓDULOS E SUPLEMENTOS, PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INSUMOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES:

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi obtida com base nas informações fornecidas pela Unidade de Saúde no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD) enviadas para a SUBHUE (Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência) sendo orientados, por esta área técnica, a utilizar o número médio de refeições, de fórmulas infantis e preparações lácteas, de enteral, módulos e suplementos, de preparações, gêneros alimentícios, produtos, gêneros servidos e insumos utilizados no período de 12 meses, considerando o número de leitos disponíveis, perfil de atendimento (clínica médica, cirurgia e ambulatório) e clientela atendida de (pacientes, acompanhantes, servidores e demais

autorizados conforme definido na Resolução SMS nº 733/2000.

10.1. QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES, SERVIDORES, RESIDENTES E ACOMPANHANTES

Os quantitativos mensais encontram-se detalhados nos Quadros de Quantitativos de Refeições que integram este Termo de Referência (**ANEXO III).**

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi obtida com base nas informações fornecidas pela Unidade de Saúde no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD) enviadas a Unidade Demandante SUBHUE (Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência).

A distribuição das refeições, para atendimento de pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, servidores e residentes, será realizada em horários determinados pelo Serviço de Nutrição e Dietética de cada Unidade de Saúde.

10.2. QUANTITATIVO DE FÓRMULAS INFANTIS E PREPARAÇÕES LÁCTEAS

Os quantitativos mensais, assim como as especificações técnicas, a unidade de medida de consumo e a referência do produto, encontram-se detalhados nos Quadros de Fórmulas Infantis e Preparações lácteas, que integram este Termo de Referência (**ANEXO IV**).

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi obtida com base nas informações fornecidas pela Unidade de Saúde no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD) enviadas a Unidade Demandante SUBHUE (Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência).

10.3. QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES

Os quantitativos mensais, assim como as especificações técnicas e a unidade de medida disponível no mercado, encontram-se detalhados nos Quadros de Quantitativos Mensais de Preparações, Gêneros Alimentícios e Produtos Industrializados, que integram este Termo de Referência (**ANEXO V**).

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi obtida com base nas informações fornecidas pela Unidade de Saúde no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD) enviadas a Unidade Demandante SUBHUE (Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência).

10.4. QUANTITATIVO DE INSUMOS PARA PROCESSAMENTO DE LEITE HUMANO

Os quantitativos mensais, assim como as especificações técnicas e a unidade de medida disponível no mercado, encontram-se detalhados nos Quadros de Quantitativos Mensais de Preparações, Gêneros Alimentícios e Produtos Industrializados, que integram este Termo de Referência (**ANEXO VI**).

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi obtida com base nas informações fornecidas pela Unidade de Saúde no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD) enviadas a Unidade Demandante SUBHUE (Subsecretaria de Atenção Hospitalar, Urgência e Emergência).

11. DA DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS ENTERAIS, MÓDULOS, SUPLEMENTOS E EQUIPOS:

11.1. Mesmo tendo o fornecimento de dietas enterais, módulos, suplementos e equipos sendo feitos por conta da própria CONTRATANTE, A CONTRATADA deverá:

(i) Fornecer todos os insumos, materiais de embalagem, necessários para prestação do serviço de higienização, manipulação, rotulação e distribuição dos produtos de dietas enterais, mesmo que estes produtos tenham sido adquiridos pela própria CONTRATANTE;

(ii) Manter o fornecimento contínuo de equipe necessária para prestação do serviço de higienização, manipulação, rotulação e distribuição produtos de dietas enterais, mesmo que estes produtos tenham sido adquiridos pela própria CONTRATANTE;

(iii) Seguir criteriosamente o fluxo operacional, que será definido junto ao Serviço de Nutrição e à Direção da unidade de Saúde, em conformidade com a legislação vigente. O fluxo operacional contemplará os procedimentos para retirada do produto, identificação do local de estoque do produto, identificação necessária do profissional da CONTRATADA para realizar a retirada do produto, dentre outros procedimentos.

(iv) Em caso de ser solicitada água para hidratação via enteral para pacientes que estiverem recebendo dietas enterais fornecidas pela CONTRATANTE será cobrado apenas o valor da água mineral (**conforme item 2 do ANEXO V**), que deve ser fornecido com adaptador, se necessário. Se ao invés de equipo for solicitado pelo SND fornecimento seringa descartável própria para hidratação via enteral este fornecimento será sem ônus para a CONTRATANTE. Caso o equipo seja fornecido pela CONTRATANTE será apenas pago o volume da água mineral fornecida.

(v) Em todos os casos, para fornecimento de hidratação por via enteral, o frasco descartável (transparente, graduado, atóxico, embalado individualmente em sacos plástico) específico para dieta enteral deve ser fornecido sem ônus para a CONTRATANTE.

(vi) O serviço de higienização, manipulação, rotulação e distribuição desta água para hidratação, quando solicitada, ocorrerá sem ônus para a CONTRATANTE.

(vii) A responsabilidade da compra e expedição de almoxarifado da Nutrição Enteral, módulos e suplementos ficará sob a responsabilidade da CONTRATANTE.

12. DO DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL:

12.1. O dimensionamento estimado de pessoal, por categoria diretamente envolvida nas etapas de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e limpeza, incluindo gerenciamento, planejamento e supervisão, que será alocado nas Unidades de Saúde, é apresentado no **ANEXO II**, deste Termo de Referência. O cálculo das necessidades de pessoal, tanto operacional quanto técnico, foi feito levando-se em consideração os parâmetros de recomendação técnicas da área de Nutrição e a estrutura física das Unidades de Saúde, bem como suas especificidades.

12.2. Além disso, a previsão quantitativa de pessoal foi realizada com base na identificação e na distribuição de tarefas necessárias ao funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo influenciada por diversos fatores, tais como: política de recursos humanos; padrão de atendimento; recursos físicos e materiais e nível de tecnologia empregada/utilizada; tipos de refeição e padrão de cardápios; sistema de distribuição e horário de refeições; sistema de higienização; dependência administrativa; jornada de trabalho; padrões e normas de procedimento.

12.3. Em relação ao quadro técnico de nutricionistas utilizou-se também como parâmetro, a descrição das atividades obrigatórias e complementares a serem desenvolvidas pelos nutricionistas na subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), conforme Resolução CFN n°600, de 25/02/2018.

12.4. A empresa CONTRATANTE deve manter, regularmente, o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificados, com treinamento prévio e específico para atuar em Unidades de Saúde de acordo com as especificidades, o funcionamento e as necessidades dos setores, de modo a garantir a perfeita execução do contrato, inclusive suprindo a demanda de funcionamento nas 24 horas, tendo por parâmetro o **ANEXO II.**

12.5. Utilizando-se das mesmas referências e parâmetros, é facultada a CONTRATADA, ajustes no dimensionamento de recursos humanos vinculado a eficiência e satisfação na execução dos serviços. Planilhas com cálculo do número médio de refeições, produtos, gêneros servidos e insumos utilizados no período de 06 meses serão necessários para justificar e após a identificação da redução ou aumento destes parâmetros os ajustes poderão ser realizados, sendo importante ressaltar que tal procedimento não pode interferir negativamente na perfeita execução do contrato. **Antes da efetivação do ajuste no dimensionamento de pessoal, o mesmo terá que ser analisado e aprovado previamente pelo Ordenador de Despesas e o Serviço de Nutrição da Unidade de Saúde.**

12.6. A empresa CONTRATANTE deve manter, permanentemente em serviço, profissional de nutrição de nível superior, de forma a garantir o cumprimento das obrigações assumidas.

12.7. A empresa CONTRATANTE deve manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, ato contínuo à eventuais impedimentos. Contratar nutricionista em cargo de chefia, obedecendo como critério um mínimo de dois anos de experiência na função especificada.

12.8. É vedado o uso dos serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

12.9. Os empregados contratados pela empresa CONTRATANTE devem ser habilitados e com conhecimentos específicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor. Em caso de substituição temporária ou permanente, caberá à CONTRATADA treinar, previamente, os empregados nas habilidades e conhecimentos específicos para o desenvolvimento do trabalho em Unidades de Saúde.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, na classificação abaixo:

Natureza de Despesa: 33903911 – TPO: 26 – Item: 260

Fonte: Fonte de Recursos, para fins de padronização da informação, recomenda-se a utilização da Fonte de Recursos do Tesouro Municipal **1500100.**

Programa de Trabalho: 18001.10.302.0306.2009

14.MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

14.1.PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS:

14.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, com base nos princípios da promoção da saúde e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, dando preferência aos gêneros agroecológicos e/ou orgânicos, e nutricionalmente completos, para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, para pacientes, acompanhantes e servidores, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização definida neste Termo de Referência. A elaboração de cardápios deverá considerar a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), Guia alimentar para crianças menores de 2 anos (Brasil, 2019) e obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
14.1.2. Para elaboração do cardápio deverá ser observada a descrição de gêneros e de produtos alimentícios, com os respectivos porcionamentos e as frequências de utilização para atender as necessidades nutricionais diárias do indivíduo.
14.1.3. Os cardápios de todas as refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e do pequeno lanche (colação) deverão ser apresentados ao SND da Unidade, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação num prazo máximo de 10 (dias) dias úteis, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.
14.1.4. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente, com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, com a composição nutricional de macronutrientes, micronutrientes (Ferro, Cálcio, Sódio, Potássio, Ácido Fólico, Fósforo, Gordura Saturada, Vitamina A e Vitamina D) e fibras. Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações. A análise da composição nutricional pode sofrer alterações, dependendo do perfil de atendimento da Unidade de Saúde e das necessidades nutricionais relacionadas.
14.1.5. Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais, composição nutricional de macronutrientes e o porcionamento das preparações (g/ml e medidas caseiras) em local visível. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.
14.1.6. Os cardápios aprovados, de acordo com o item 14.1.3, somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se devidamente justificados e formalizados pela mesma e após anuência do SND. A solicitação de alteração de cardápio deverá ser encaminhada com um prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao SND. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA, caso contrário, o mesmo se desobriga ao pagamento da referida preparação. Caberá ao SND avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.
14.1.7. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pelo SND da Unidade de Saúde, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua inclusão no cardápio.
14.1.8. A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade indicados pela CONTRATANTE.
14.1.9. O valor calórico e o porcionamento das preparações (g/ml e medidas caseiras) deverão ser disponibilizados aos usuários.
14.1.10. Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais (Semana Santa, Festa Junina, Natal e Ano Novo, entre outras), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. Enquadram-se, também, nesta orientação os Aniversariantes do Mês, Dia das Crianças, Dia das Mães, Dia dos Pais e outras datas Comemorativas ou Campanhas Nacionais de acordo com as características de cada Unidade. Para a comemoração dos pacientes aniversariantes, uma vez ao mês, poderá ser servido bolo decorado (sem utilizar confeitos processados e corantes artificiais) e refresco de polpa de fruta 100% natural no lanche.
14.1.11. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e nutricional.
14.1.12. A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- **DESJEJUM** – Pequena refeição, servida pela manhã para quebrar o jejum
- **COLAÇÃO** - Pequeno lanche, servido entre o desjejum e o almoço.
- **LANCHE** – Pequena refeição, fornecida entre o almoço e o jantar.
- **CEIA** - Pequena refeição, servida aos pacientes após o jantar.
- **ALMOÇO E JANTAR** - Refeições principais, ou grandes refeições.

14.2. CARACTERÍSTICAS, TIPO, COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES:

14.2.1. Dietas Básicas: consistência Normal / Branda / Pastosa / Semilíquida

Destinadas aos pacientes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais, distribuídas em horários regulares, definidos pela CONTRATANTE.

Para fins deste Termo de Referência entende-se como:

a) Dieta Normal

Dietas sem restrições em relação à consistência, quantitativamente suficientes, qualitativamente completas, harmônicas em seus componentes e adequadas, sempre que possível, aos hábitos alimentares dos pacientes.

b) Dietas Branda, Pastosa e Semilíquida.

Dietas nutricionalmente completa e modificadas quanto à consistência por meio da aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação às consistências branda, pastosa e semilíquida, destinadas aos pacientes que apresentem necessidades relacionadas à problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção, para melhor aceitabilidade, sem ônus adicional para a CONTRATANTE. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, empregando técnicas dietéticas para a adequação à consistência compatível ao tipo de dieta.

14.2.1.1. Pacientes adultos e adolescentes (a partir de 12 anos):

A descrição da composição das dietas básicas, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para pacientes adultos e adolescentes é apresentada no quadro abaixo:

Pequenas Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia – Pacientes adultos e adolescentes		**Porção diária por refeição**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) leite de vaca UHT puro	ml	200
ou leite de vaca UHT com café		200
ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou chocolate em pó dietético		200
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		200
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		200
ou leite de vaca UHT batido com sorvete (tradicional ou dietético)		200
ou leite vegetal (soja, arroz, amêndoa, ervilha, castanha, entre outros)		200
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado ou deslactosado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	1
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200
ou chá (sabores diversos)		200
ou mate		200
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros	g	50
ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g)	und	3
ou torradas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g)	und	2
ou bolo simples		120
c) manteiga extra (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g) com ou sem sal	und	1
ou geleia de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g) tradicional ou dietética	und	1
d) queijos variados fatiados		
ou cremosos – queijo pasteurizado ou requeijão (em embalagem original individualizada)	g und	30 1

Pequeno Lanche: Colação – Pacientes adultos e adolescentes		**Porção diária**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
Fruta	pç	01
ou fruta em papa ou creme	g	150
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200

Grandes Refeições: Almoço e Jantar – Pacientes adultos e adolescentes		**Porção diária por refeição**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida	g	100
ou como sopa	ml	200
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral	g	150

ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten		150
c) Leguminosas: diversas	g	150
d) Carne: Bovina	g	120
ou aves (com osso)		200
ou aves (sem osso)		120
ou peixes (filé)		120
ou vísceras		120
ou suína		120
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	120
ou massas		120
ou polenta		100
ou pirão		100
ou farofa		80
f) Sobremesa: fruta	pç	1
ou salada de frutas	g	150
ou fruta cozida		150
ou fruta em papa ou creme		150
ou doces de frutas e/ou vegetais, tradicional ou dietético, preparados na UAN		100
ou doces cremosos e/ou de corte, tradicional ou dietético, preparados na UAN		100
ou sorvete (em embalagem individualizada com no mínimo 55g) tradicional ou dietético	und	1
ou picolé à base de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 60 g) tradicional ou dietético		1
g) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200

14.2.1.2. Paciente Infantil (até 11 anos, 11 meses e 29 dias)

A descrição da composição das dietas básicas, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para paciente infantil é apresentada por faixa etária, conforme quadros abaixo:

Pequenas Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia – Paciente Infantil		**6 – 11m**	**1 – 3a**	**4 – 5a**	**6 - 12a**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária por refeição**			
a) leite de vaca UHT puro (*)	ml	210	150	180	200
ou leite de vaca UHT com café		-	-	180	200
ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou chocolate em pó dietético		-	-	180	200
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		210	150	180	200
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		210	150	180	200
ou leite de vaca UHT batido com sorvete (tradicional ou dietético)		-	-	180	200
ou leite vegetal (soja, arroz, amêndoa, ervilha, castanha, entre outros)		-	150	180	200
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado ou deslactosado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	-	1	1	1
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	-	150	180	200
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros	g	-	30	30	50
ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g)	und	-	2	2	3
ou torradas (em embalagem original individualizada com no	und	-	1	2	2

mínimo 15g) ou bolo simples	g	-	60	60	120
c) manteiga extra (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g) com ou sem sal	und	-	1	1	1
ou geleia de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g) tradicional ou dietética	und	-	-	1	1
d) queijos variados fatiados	g	-	30	30	30
ou cremosos – queijo pasteurizado ou requeijão (em embalagem original individualizada)	und	-	1	1	1

Observações:

(*) Ou Fórmula própria para a idade, de acordo com a prescrição dietética, preparada no Lactário

Pequeno Lanche: Colação – Paciente Infantil		**6 – 11m**	**1 – 3a**	**4 – 5a**	**6 - 12a**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária**			
Fruta	pç	0	1	1	1
ou fruta em papa ou creme	g	100	100	100	150
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	150	150	180	200

Grandes Refeições: Almoço e Jantar – Paciente Infantil		**6 – 11m**	**1 – 3a**	**4 – 5a**	**6 -12a**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária por refeição**			
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida	g	0	0	50	80
ou como sopa	ml	0	0	100	150
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral	g	50	50	80	100
ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten		50	50	80	100
c) Leguminosas: diversas	g	60	60	80	100
d) Carne: Bovina	g	40	60	80	100
ou aves (com osso)		-	-	-	180
ou aves (sem osso)		40	60	80	100
ou peixes (filé)		40	60	80	100
ou vísceras		40	60	80	100
ou suína		40	60	80	100
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	40	60	80	100
ou massas		40	60	80	100
ou polenta		40	60	80	100
ou pirão		-	-	80	100
ou farofa		-	-	40	60
f) Sobremesa: fruta	pç	-	1	1	1
ou salada de frutas	g	-	100	100	100
ou fruta cozida		-	-	100	100
ou fruta em papa ou creme		100	100	100	100
ou doces de frutas e/ou vegetais, tradicional ou dietético, preparados na UAN		-	-	50	80
ou doces cremosos e/ou de corte, tradicional ou dietético, preparados na UAN		-	-	50	80
ou sorvete (em embalagem individualizada com no mínimo 55g) tradicional ou dietético	und	-	1	1	1
ou picolé à base de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 60 g) tradicional ou dietético		-	1	1	1
g) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	-	100	150	200

14.2.2. Dieta Líquida Completa

Destinadas aos pacientes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, porém apresentam alguma indicação clínica relacionada à mastigação e deglutição ou em situações específicas como pré e pós-operatórios e preparo de exames. Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação à consistência e à temperatura adequada às dietas líquida completa e líquida completa gelada.

Nas dietas líquidas deverá ser previsto o uso de suplementos nutricionais à base de proteínas e carboidratos complexos para atender às necessidades nutricionais do paciente, conforme solicitação do SND da CONTRATANTE, sem ônus adicionais para a CONTRATANTE.

14.2.2.1. Pacientes adultos e adolescentes (a partir de 12 anos):

A descrição da composição da dieta líquida completa, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para adultos e adolescentes é apresentada no quadro abaixo:

Pequenas Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia – Pacientes adultos e adolescentes		**Porção diária por refeição**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) leite de vaca UHT puro	ml	250
ou leite de vaca UHT com café		250
ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou chocolate em pó dietético		250
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		250
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		250
ou leite de vaca UHT batido com sorvete (tradicional ou dietético)		250
ou leite vegetal (soja, arroz, amêndoa, ervilha, castanha, entre outros)		250
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado ou deslactosado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	1
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	250
b) fruta em papa ou creme	g	150

Pequeno Lanche: Colação – Pacientes adultos e adolescentes		**Porção diária**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
Fruta em papa ou creme	g	150
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	250

Grandes Refeições: Almoço e Jantar – Pacientes adultos e adolescentes		**Porção diária por refeição**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) Caldo de vegetais B e/ou C tamisados, com mínimo de 30 g/100 ml;	ml	400
ou caldo de vegetais enriquecido (caldo de carne + vegetal B e/ou C, com mínimo de 20g/100 ml)		400
ou canja liquidificada, com no mínimo de 200g frango/1000 ml)		400
ou sopa de vegetais liquidificadas (com 200g carne/1000 ml, vegetais A, B e/ou C e/ou leguminosas)		400
b) Sobremesa:		
fruta em papa ou creme	g	150
ou doces de frutas e/ou vegetais, tradicional ou dietético, preparados na UAN		150
ou doces cremosos, tradicional ou dietético, preparados na UAN		150
ou gelatina natural com suco de frutas, preparada na UAN	und	01
ou sorvete (em embalagem original individualizada, com no mínimo 55g), tradicional ou dietético	und	1
ou picolé à base de frutas (em embalagem original individualizada, com no mínimo 60 g), tradicional ou dietético		1
c) sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200

14.2.2.2. Paciente Infantil (até 11 anos, 11 meses e 29 dias)

A descrição da composição da dieta líquida completa, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para paciente infantil é apresentada por faixa etária, conforme quadros abaixo:

Grandes Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia - Paciente Infantil		6 – 11m	1 – 3a	4 – 5a	6 -12a
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária por refeição**			
a) leite de vaca UHT puro	ml	210	180	180	200
ou leite de vaca UHT com café		-	-	180	200
ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou chocolate em pó dietético		-	-	180	200
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		210	180	180	200
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		210	180	180	200
ou leite de vaca UHT batido com sorvete (tradicional ou dietético)		-	-	180	200
ou leite vegetal (soja, arroz, amêndoa, ervilha, castanha, entre outros)		-	180	180	200
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado ou deslactosado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	-	1	1	1
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	-	180	180	200
b) fruta em papa ou creme	g	-	100	100	100

(*) Fórmula própria para a idade, de acordo com a prescrição dietética

Grandes Refeições: Colação - Paciente Infantil		6 – 11m	1 – 3a	4 – 5a	6 – 12a
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária**			
Fruta em papa ou creme	g	50	100	100	100
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	100	150	180	200

Grandes Refeições: Almoço e Jantar - Paciente Infantil		6 – 11m	1 – 3a	4 – 5a	6 -12a
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária por refeição**			
a) Caldo de vegetais B e/ou C tamisados, com mínimo de 30 g/100 ml;	ml	180	200	300	350
ou caldo de vegetais enriquecido (caldo de carne + vegetal B e/ou C, com mínimo de 20g/100 ml)		180	200	300	350
ou canja liquidificada, com no mínimo de 200g frango/1000 ml)		180	200	300	350
ou sopa de vegetais liquidificadas (com 200g carne/1000 ml, vegetais A, B e/ou C e/ou leguminosas)		180	200	300	350
b) Sobremesa:					
fruta em papa ou creme	g	50	100	100	100
ou doces de frutas e/ou vegetais, tradicional ou dietético, preparados na UAN		-	-	50	50
ou doces cremosos, tradicional ou dietético, preparados na UAN		-	-	50	50
ou gelatina natural com suco de frutas, preparada na UAN					
ou sorvete (em embalagem original individualizada, com no mínimo	und	-	-	1	1
55g), tradicional ou dietético		-	-	1	1
ou picolé à base de frutas (em embalagem original individualizada, com no mínimo 60 g), tradicional ou dietético		-	1	1	1
c) sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	-	100	150	150

14.2.3. Dieta Líquida Restrita

Destinadas aos pacientes que necessitam de alimentação no período pré e pós-operatórios e preparo de exames.

14.2.3.1. Pacientes adultos e adolescentes (a partir de 12 anos):

A descrição da composição da dieta líquida restrita, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para pacientes adultos e adolescentes, é apresentada no quadro abaixo, sendo facultado Serviço de Nutrição da Unidade, alterar o volume da refeição e os respectivos intervalos de fornecimento de acordo com a necessidade do paciente:

Pequenas Refeições – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária por refeição
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) Chá ou mate	ml	250
ou suco de frutas natural coado		250
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem maltodextrina		250
ou água de coco coada (sem adição de açúcares e sem conservantes)		250
ou gelatina natural com suco de frutas coado, preparada na UAN	und	01

Observações:
O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês, exceto para os líquidos que forem acrescidos de maltodextrina.

Pequeno Lanche: Colação – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) Chá ou mate	ml	250
ou suco de frutas natural coado		250
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem maltodextrina		250
ou água de coco coada (sem adição de açúcares e sem conservantes)		250
ou gelatina natural com suco de frutas coado, preparada na UAN	und	01

Grandes Refeições: Almoço e Jantar – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária por refeição
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) caldo de legumes coado	ml	250
b) suco de frutas natural coado		250
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem maltodextrina		250

14.2.3.2. Paciente Infantil (até 11 anos, 11 meses e 29 dias):
A descrição da composição da dieta restrita, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para paciente infantil é apresentada por faixa etária, conforme quadros abaixo, sendo facultado Serviço de Nutrição da Unidade, alterar o volume da refeição e os respectivos intervalos de fornecimento de acordo com a necessidade do paciente.

Grandes Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia - Paciente Infantil		6 – 11m	1 – 3a	4 – 5a	6 -12a
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária por refeição**			
a) Chá ou mate	ml	-	-	180	200
ou suco de frutas natural coado		180	180	180	200
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural com ou sem maltodextrina		180	180	180	200
ou água de coco coada (sem adição de açúcares e sem conservantes)		180	180	180	200
ou gelatina natural com suco de frutas coado, preparada na UAN	und	-	-	1	1

Grandes Refeições: Colação - Paciente Infantil		6 – 11m	1 – 3a	4 – 5a	6 -12a
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária**			
a) Chá ou mate	ml	-	-	180	200
ou suco de frutas natural coado		180	180	180	200
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem maltodextrina		180	180	180	200
ou água de coco coada (sem adição de açúcares e sem conservantes)	ml	180	180	180	200
ou gelatina natural com suco de frutas coado, preparada na UAN	und	-	-	1	1

Grandes Refeições: Almoço e Jantar - Paciente Infantil		6 – 11m	1 – 3a	4 – 5a	6 -12a
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Porção diária por refeição**			

a) caldo de legumes coado	ml	180	200	250	300
b) suco de frutas natural coado	ml	180	200	250	300
ou refresco coado de polpa de fruta 100% natural, com ou sem maltodextrina		180	200	250	300

14.2.4. Dieta Especial

Destinada aos pacientes adultos e adolescentes que apresentam condições hipermetabólicas, com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas, e que em sua composição apresentam **aumento do aporte calórico e proteico** (hipercalórica e hiperproteica).

Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação às consistências branda, pastosa, semilíquida e líquida.

A descrição da composição da dieta especial, o porcionamento e a distribuição em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) e 01 (um) pequeno lanche (colação), para pacientes adultos e adolescentes, é apresentada no quadro abaixo:

Pequenas Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**por refeição**
a) leite de vaca UHT puro	ml	250
ou leite de vaca UHT com café		250
ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou chocolate em pó dietético		250
ou leite de vaca UHT batido com frutas, acrescido ou não de cereais		250
ou leite de vaca UHT acrescido de farinhas ou cereais (mingau 5 a 10%)		250
ou leite de vaca UHT batido com sorvete (tradicional ou dietético)		250
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	1
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral ou de forma ou outros	g	50
ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g)	und	3
ou torradas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g)		2
ou bolo simples		120
c) manteiga extra (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g) com ou sem sal	und	1
ou geleia de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g) tradicional ou dietética		1
d) queijos variados fatiados	g	30
ou cremosos – queijo pasteurizado ou requeijão (em embalagem original individualizada)	und	1
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)		1

Pequeno Lanche: Colação – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
Fruta (*)	pç	1
ou fruta em papa ou creme	g	150
ou sucos de frutas naturais com ou sem vegetais	ml	200
ou leite de vaca UHT batido com sorvete (tradicional ou dietético)		200
ou leite de vaca UHT acrescido ou não de frutas acrescido ou não de cereais		200
ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	1

Observações:

(*) por se tratar de uma dieta especial (hipercalórica e hiperproteica) a fruta in natura só pode ser substituto dos demais itens desta refeição em caso de solicitação do SND da CONTRATANTE.

Aos itens desta refeição podem ser acrescidos suplementos de proteínas e/ou de carboidratos, em até 10% do seu volume, conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Esta refeição poderá ser substituída por mistura nutritiva (200ml) em caso de solicitação do SND da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Grandes Refeições: Almoço e Jantar – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária por refeição
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida (*)	g	100
ou como sopa	ml	200
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral	g	150
ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten		150
c) Leguminosas: diversas	g	150
d) Carne (**): Bovina	g	120
ou aves (com osso)		200
ou aves (sem osso)		120
ou peixes (filé)		120
ou vísceras		120
ou suína		120
e) Ovo (cozido, mexido, poché, omelete)	und	1
f) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	120
ou massas		120
ou polenta		100
ou pirão		120
ou farofa		80
g) Sobremesa: fruta	pç	1
ou salada de frutas	g	150
ou fruta cozida		150
ou fruta em papa ou creme		150
ou doces de frutas e/ou vegetais, tradicional ou dietético, preparados na UAN		100
ou doces cremosos e/ou de corte, tradicional ou dietético, preparados na UAN		100
ou sorvete (em embalagem original individualizada, com no mínimo 55g), tradicional ou dietético	und	1
ou picolé à base de frutas (em embalagem original individualizada, com no mínimo 60 g), tradicional ou dietético		1
h) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200

Observações:
Caso o aporte calórico e nutricional não seja alcançado, suplementos de proteínas e de carboidratos deverão ser incluídos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional, **sem custos adicionais para a contratada**.

14.2.5. Dieta do Setor de Emergência
Destinada aos pacientes adultos e adolescentes internados na Emergência por um período de até 24 horas (curta permanência). Após esse período, serão fornecidas dietas adequadas ao quadro clínico, conforme descrição da dieta para as unidades de internação.

Pequenas Refeições: Desjejum, Lanche e Ceia – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária por refeição
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) mate em embalagem original e individualizada, tradicional ou dietético, diversos sabores, com no mínimo 200 ml.	und	1
ou leite aromatizado em embalagem original e individualizada, tipo cartonada asséptica, diversos sabores, com no mínimo 200 ml		1
ou néctar de frutas em embalagem original e individualizada, tipo cartonada asséptica, diversos sabores, com ou sem proteína de soja, com ou sem sacarose, com no mínimo 200 ml.		1
b) biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g	und	3
ou torradas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g)		2

c) manteiga extra (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g) com ou sem sal ou geleia de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g) tradicional ou dietética	und	1 1
d) queijos variados fatiados ou cremosos – queijo pasteurizado ou requeijão (em embalagem original individualizada) ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	g und	30 1 1

Grandes Refeições: Almoço e Jantar – Pacientes adultos e adolescentes		Porção diária por refeição
Alimentos e/ou preparações	**UND**	
a) sopa de vegetais A, B, e/ou C ou leguminosas com ou sem carne a 20% ou caldo de vegetais B e/ou C com ou sem carne a 20% ou caldo de vegetais B e/ou C tamisados ou canja;	ml	300
b) fruta in natura ou	pç	1
creme de frutas;	g	150
c) suco de fruta natural ou refresco com polpa de fruta 100% natural	ml	200
OU KIT LANCHE, composto por:		
a) sanduíche de pão de forma (tradicional ou integral) com queijo tipos variados (2 fatias de pão e 30g de queijo);	und	1
b) néctar de fruta, sabores diversos, em embalagem original cartonada asséptica individualizada, com ou sem sacarose ou leite aromatizado em embalagem original tipo cartonada asséptica, individualizada, com ou sem proteína de soja, diversos sabores, com ou sem sacarose ou iogurte natural ou de frutas, integral ou desnatado, tradicional ou dietético (em embalagem original individualizada com no mínimo 170g)	und	1 1
c) fruta in natura	pç	1

14.3. NORMAS REFERENTES AO FUNCIONAMENTO DO LACTÁRIO

14.3.1. As fórmulas lácteas, não lácteas e preparações lácteas serão fornecidas, manipuladas e identificadas com nome do paciente, leito, fórmula/dieta, volume e horário de fornecimento, e distribuídas pela CONTRATADA. Todas as fórmulas infantis especiais, lácteas e não lácteas que poderão ser utilizadas para atender as necessidades de cada Unidade estão listadas no **ANEXO IV** deste Termo de Referência.

14.3.2. A CONTRATADA não poderá fornecer fórmulas infantis manipuladas fora da Unidade de Saúde para a qual presta serviço, exceto em casos especiais, como:

a) obras de infraestrutura realizadas pelo Município do Rio de Janeiro nas áreas de manipulação da Unidade de Saúde;

b) no caso de interdição pela Vigilância Sanitária;

c) desastres naturais e correlatos.

I -Nos casos descritos no item 16.4 caberá ao SND da Unidade e ao UNAD, realizar uma avaliação técnica indicando, preferencialmente, uma Unidade de Saúde da rede municipal para fornecimento de fórmulas infantis. Na impossibilidade de execução do fornecimento pela Unidade de Saúde indicada, este poderá ser realizado por meio de Empresas Prestadoras de Bens e Serviços (EPBS), após avaliação técnica realizada pelo SND da Unidade e pelo UNAD em conformidade com a legislação vigente.

II – A CONTRATADA poderá ser ressarcida integralmente pelo custo do fornecimento realizado pela EPBS, no caso de interdição pela Vigilância Sanitária, cujo auto de infração seja causado por fator de responsabilidade da CONTRATANTE, conforme consta neste Termo de Referência.

14.3.3. Caberá a CONTRATADA apresentar **MENSALMENTE** ou quando necessário, laudo de análise microbiológica das amostras de 3 (três) fórmulas infantis, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio e 1(uma) amostra de água do setor. 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.

14.3.4. A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, amostras para contraprova de todas as fórmulas lácteas e não lácteas manipuladas em coletores estéreis, rijos, lacrados, identificados e próprios para esta finalidade e conservados por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais previstas na legislação sanitária vigente.

14.3.5. As fórmulas deverão ser preparadas e manipuladas nos horários ajustados conforme necessidade da Unidade de Saúde. As fórmulas preparadas, caso necessitem de armazenamento, este deverá ser em geladeira exclusiva (temperatura de 2ºC a 8ºC), e o reaquecimento deverá ser em banho-maria antes da distribuição.

14.3.6. A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual das fórmulas infantis, conforme horário prescrito pela nutricionista da CONTRATANTE.

14.3.7. A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles e análises para garantir a qualidade das fórmulas manipuladas, tais como: controle da temperatura ambiental da sala de manipulação e higienização, da geladeira, do banho-maria e das fórmulas infantis; controle da concentração da solução clorada através de fita cloro teste, 1 vez por semana ou quando necessário.
14.3.8. O perfil dos colaboradores deverá ser compatível com a rotina e procedimentos do Lactário, e deverão ter 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 satisfatório e desenvolvimento adequado dos procedimentos operacionais padronizados específicos do setor.
14.3.9. A CONTRATANTE deverá atender à solicitação da CONTRATANTE de fórmulas lácteas e não lácteas, dietas enterais pediátricas líquidas ou em pó, complementos proteicos e/ou calóricos com ou sem sacarose, fibras alimentares e probióticos, em até duas horas após o recebimento do pedido. A CONTRATADA deverá informar em até uma hora após o pedido, a falta do produto no mercado para que haja avaliação técnica do SND da Unidade, para a devida substituição.
14.3.10. A CONTRATADA, quando solicitado pelo SND da Unidade de Saúde, deverá fornecer o recipiente (frasco, seringa, mamadeira, bicos, copinho ou outro) descartável, próprio para acondicionamento de Nutrição Enteral, Módulos, Suplementos, Fórmulas Infantis e/ou hidratação oral e/ou via enteral, sem ônus para a CONTRATANTE. O material do frasco deverá ser em polietileno, atóxico, transparente, com escala de 50 ml, alça de sustentação embutida, com tampa rosqueada e película protetora perfurável para conexão ao equipo, rótulo auto adesivo identificador, com capacidade de 500 ml ou 300 ml, e quando necessário, o adaptador para equipo e o equipo próprio. O tipo de seringa fornecido deverá ser específico ao fim que se destina.
14.3.11. Os materiais necessários para a paramentação e higienização dos manipuladores deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.
14.3.12. Os materiais e utensílios necessários para o preparo, acondicionamento e identificação de dietas enterais, fórmulas lácteas e não lácteas e água deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.
14.3.13. Todas as preparações realizadas no lactário deverão ter a efetiva inspeção do nutricionista da CONTRATADA, durante todo o processo (Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021).

14.4. CARACTERÍSTICAS, TIPO, COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS SERVIDORES, ACOMPANHANTES DE PACIENTES E DEMAIS AUTORIZADOS:

14.4.1. Alimentação nutricionalmente equilibrada destinada aos servidores, acompanhantes de pacientes e demais autorizados, de acordo com as legislações vigentes. A oferta de refeição para servidores, acompanhantes de pacientes e demais autorizados que necessitam de uma alimentação modificada na sua consistência e/ou com restrição de nutrientes, seguirão as mesmas recomendações das dietas para pacientes adultos, sem custos adicionais para a CONTRATANTE. No entanto, as modificações só serão autorizadas pela chefia do SND da Unidade de Saúde mediante parecer do médico ou do nutricionista.
14.4.2. Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei nº 10.741, de 01/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055, de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei nº 3.411, de 29/05/00) e os autorizados pela Direção da Unidade de Saúde. Em casos de acompanhantes diabéticos, gestantes, nutrizes ou em outras situações específicas a serem avaliadas pelo SND da CONTRATANTE, o lanche e a ceia também serão fornecidas e seguirão o cardápio previsto para pacientes.
14.4.3. Terão direito a refeições os servidores que não optarem por pecúnia, detetives e policiais da Polícia Militar, conforme previsto na Resolução SMS nº733, de 24/07/2000.
14.4.4. As refeições dos servidores, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas no refeitório. EXCEPCIONALMENTE, os acompanhantes de pacientes pediátricos ou de pacientes em situações especiais, autorizados pela chefia do SND da Unidade de Saúde, poderão fazer suas refeições na enfermaria junto ao paciente.

A descrição da composição da refeição, o porcionamento e a distribuição em 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche e jantar, destinada à servidores, acompanhantes e demais autorizados, é apresentada no quadro abaixo:

Pequenas Refeições – servidores, acompanhantes e demais autorizados		**Desjejum**	**Lanche**	**Frequência**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Quantidade preparada**		
a) leite de vaca UHT puro	ml	200	200	
ou leite de vaca UHT com café		200	200	
ou leite de vaca com chocolate em pó 50% cacau ou chocolate em pó dietético		200	200	
ou suco		200	200	Diária
ou mate		200	200	
b) pães variados: francês ou pão careca ou broas ou integral	g	50	50	

ou de forma ou outros				
ou bolo simples (sabores diversos)		-	120	
ou pizza ou esfirra		-	100	
ou pão de queijo		-	80	
c) manteiga extra (em embalagem original individualizada com no mínimo 10g) com ou sem sal	und	1	1	
ou geleia de frutas (em embalagem original individualizada com no mínimo 15g) tradicional ou dietética	g	1 30	1 30	
d) queijos variados fatiados	und	1	1	
ou cremosos – queijo pasteurizado ou requeijão (em embalagem original individualizada)	pç	1	1	
e) fruta				

Grandes Refeições – servidores, acompanhantes e demais autorizados		**Almoço**	**Jantar**	**Frequência**
Alimentos e/ou preparações	**UND**	**Quantidade preparada**		
a) Vegetais tipo A, B e/ou C como salada crua ou cozida (*)	g	100	100	Diária
ou como sopa	ml	200	200	
b) Arroz branco polido ou parboilizado polido ou integral	g	150	150	
ou massas com ovos ou com semolina ou integral ou tipo durum ou sem glúten		150	150	
c) Leguminosas: diversas e variadas	g	150	150	
d) Carne (**): Bovina	g	120	120	
ou aves (com osso)		200	200	
ou aves (sem osso)		120	120	
ou peixes (filé)		120	120	
ou vísceras		120	120	
ou suína		120	120	
e) Guarnição: vegetais tipo A e/ou B e/ou C	g	120	120	
ou massas		120	120	
ou polenta		100	100	
ou pirão		120	120	
ou farofa		80	80	
f) Sobremesa: fruta	pç	1	1	
ou salada de frutas	g	150	150	
ou doces de frutas e/ou vegetais ou doces cremosos e/ou de corte		100	100	
ou sorvete, em embalagem individualizada com no mínimo 80g	und	1	1	
ou picolé à base de frutas em embalagem original individualizada com no mínimo 60 g		1	1	
g) Refresco de polpa de fruta 100% natural	ml	200	200	

14.5. LANCHE PARA SETORES FECHADOS E GABINETE DO DIREÇÃO DA UNIDADE DE SAÚDE:

Lanche complementar destinado aos servidores de setores fechados (Centro Obstétrico; CTI, Unidade Coronariana, UTI Neonatal e UI; Centro Cirúrgico e Central de Material e Esterilização) e Gabinete do Diretor, conforme determinação da CONTRATANTE, de acordo com o constante na Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000, nos horários estabelecidos pelo SND em cada Unidade, composto pelos itens e/ou preparações que estão descritas no Anexo Único da referida Resolução. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados no **ANEXO V**. O fornecimento da água filtrada gelada não terá ônus para a CONTRATANTE.

14.6. NORMAS REFERENTES À ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E DEMAIS AUTORIZADOS

14.6.1. As dietas Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquidas poderão ser alteradas em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou açúcar e/ou gordura e/ou fibras, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

14.6.2. As dietas de restrição serão compostas a partir de dietas básicas (Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida) e líquidas, modificadas em suas características, com redução ou exclusão de um ou mais nutrientes e/ou alimentos, conforme padronização do SND de cada Unidade (ex.: dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, hipertensos, para preparo de exames, entre outras); sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

14.6.3. Os cardápios das dietas hipossódica e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio das dietas básicas e líquidas, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.

14.6.4. Em caso de pacientes portadores de alergia ou intolerância à componentes do leite de vaca e seus derivados, deverá ser ofertado em substituição ao leite de vaca e seus derivados, produtos correspondentes isentos do componente que causa a alergia ou intolerância como, por exemplo produtos deslactosados ou à base de extratos vegetais, conforme padronização do SND da CONTRATADA, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

14.6.5. Em caso de pacientes, servidores, acompanhantes de pacientes e demais autorizados com restrição à ingestão de glúten, todas as preparações e/ou alimentos que compõem as refeições servidas (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) deverão ser isentos de glúten, com adaptação do cardápio de modo que não haja prejuízo ao atendimento ao paciente. Nas pequenas refeições poderão ser utilizados outros alimentos e preparações em substituição aos pães, biscoitos e bolo sem glúten tais como vegetal C cozido ou assado (100g) e tapioca (50g). Essas adaptações devem ser feitas conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

14.6.6. Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão e outros) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade.

14.6.7. Para **pacientes** não poderão ser utilizados nos cardápios: embutidos, defumados, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas). No caso do cardápio de **servidores** e **acompanhantes** estes itens (embutidos e carnes salgadas) podem ser utilizados, se autorizados pelo SND, em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 2 vezes ao mês, excetuando-se os produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas), que **não** podem ser utilizados.

14.6.8. Para a confecção das preparações **não será permitida**:

- A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;
- A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
- A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

14.6.9. As geleias de frutas que compõem as pequenas refeições poderão ser elaboradas na UAN da Unidade de Saúde. Deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis, com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade. Quando substituídas por geleias industrializadas essas devem ser fornecidas em embalagens originais individualizadas e devem conter fruta como ingrediente predominante na sua composição e recomendado as opções isentas de corantes artificiais e glúten e as que contenham menor quantidade de aditivos em sua composição.

14.6.10. Os queijos cremosos utilizados em preparações deverão ser isentos ou apresentar baixo teor de amido.

14.6.11. No cardápio da dieta normal para pacientes, servidores, acompanhantes de pacientes e demais autorizados, as preparações proteicas poderão ser substituídas, mensalmente no almoço e no jantar, por empadão, panqueca, lasanha e escondidinho. A porção destas preparações deverá ser de 200g, garantindo-se o recheio na gramatura da porção proteica definida neste TR.

14.6.12. Preparações proteicas compostas com vegetais, massas ou vegetais tipo C não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras. As guarnições poderão ser compostas de vegetais do tipo A e/ou B.

14.6.13. Preparações com massas deverão ser acompanhadas, em separado, de porção individual de 10g de queijo parmesão ralado industrializado.

14.6.14. As saladas deverão ser acompanhadas de azeite extra virgem (sachê com no mínimo de 7 ml) e vinagre de vinho (sachês com no mínimo 4 ml). Quando os vegetais forem servidos como sopa, deverá ser fornecido somente o azeite extra virgem em forma de sachê.

14.6.15. As saladas poderão conter frutas in natura (no máximo 10% do total da quantidade de salada) e/ou complementos como ervilha, milho, palmito, passas e azeitonas (no máximo 5% do total da quantidade da preparação).
14.6.16. Nas grandes refeições o **feijão** ou a salada poderão ser substituídos por sopa na gramatura especificada neste TR, se autorizado pelo SND.
14.6.17. A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C e PROTEÍNA.
14.6.18. A composição das **sopas da dieta líquida** deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango.
14.6.19. Os refrescos de polpas de frutas naturais **não** poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha, açaí ou outro similar).
14.6.20. Deverá ser fornecido diariamente, nas grandes refeições e no porcionamento definido neste TR, refresco à base de polpa de frutas (100 % composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais) ou suco de frutas.
14.6.21. O açúcar de adição das preparações líquidas deverá ser fornecido na forma individualizada na quantidade equivalente a 5 a 10% do volume da preparação oferecida, não sendo recomendado para menores de 3 anos.
14.6.22. Para dietas com restrição de açúcar, o adoçante fornecido será stevia (100%) na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido. Não será permitido o uso de adoçantes à base de ciclamato sódico, sacarina sódica, aspartame, sucralose ou manitol em preparações com restrição total ou parcial de açúcar.
14.6.23. As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRANTANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional.
14.6.24. O porcionamento das frutas in natura ou da preparação salada de frutas deverá ser de 150 g de **parte comestível** em embalagem descartável e com tampa especifica para servir.
14.6.25. As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser preferencialmente servidas à francesa em recipiente descartável com tampa especifica e talher.
14.6.26. Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa especifica. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.
14.6.27. Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, leite com sorvete e café com leite deverão conter, no mínimo, 75% do volume da preparação à base de leite.
14.6.28. Caracteriza-se como mistura nutritiva a formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção utilizada), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal.
14.6.29. Nas pequenas refeições o queijo pode ser substituído por pasta de leguminosa em porções de 30g e deverá ser porcionada em embalagem individual descartável. A pasta de leguminosa poderá ser feita à base de feijões, ervilha, lentilha, grão de bico e soja e deverá ser elaborada na UAN da Unidade e utilizada após aprovação do SND da CONTRATANTE.
14.6.30. Meia porção: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cujas consistências poderão ser: Normal, Branda ou Pastosa, conforme a solicitação da CONTRATANTE. A meia porção deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.
14.6.31. Para adequar o fornecimento de calorias e gramas de proteínas, a dieta será modificada em suas características, com a redução no porcionamento das preparações nas pequenas (desjejum, colação, lanche e ceia) e grandes refeições (almoço e jantar), essa redução deverá incidir sobre o preço unitário praticado para as referidas dietas, que deverá ser menor que o da mesma dieta para adultos e adolescentes, sendo indicado uma redução de cerca de 30% no valor. As adequações de volumes das dietas pediátricas especiais devem ser feitas com anuência do SND da contratante.

14.7. NORMAS REFERENTES AOS TIPOS E CORTES DE CARNES COMPONENTES DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES.

14.7.1. Carnes bovinas: o corte a ser utilizado estará relacionado ao tipo de preparação:
- Bifes diversos: alcatra, chã de dentro, contrafilé e coxão mole
- Assados: lagarto, patinho e alcatra
- Outras preparações, como carnes de panela, ensopados ou moídas: patinho, chã de dentro, lagarto, coxão mole e coxão duro

14.7.2. Carnes de aves sem pele:
- Com osso, assados ou ensopados: coxa, sobrecoxa
- Com osso, em preparações como (empadão, lasanha e escondidinho): peito
- Sem osso: filé de peito ou filé de sobrecoxa

14.7.3. Peixes: somente em forma de filé sem pele e sem espinha assados, grelhados, fritos ou ensopados: pescada, merluza, linguado e tilápia

14.7.4. Carnes suínas: lombo, bisteca sem a capa de gordura, sobrepaleta, coxão duro, alcatra e maminha

14.7.5. Outros: fígado bovino, língua bovina, coração de frango, moela de frango e bucho bovino

A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Carnes por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício	Frequência Mensal	Preparação
Carne bovina, tipo alcatra, chã de dentro, contra filé ou coxão mole	08x	Bife, espetinhos, escalopinhos, medalhão (**), à milanesa (**), estrogonofe.
Carne bovina, tipo lagarto	08x	Assadas, em tiras, iscas, goulash, carnes ensopadas/panela.
Carne bovina, tipo patinho	08x	Moída, almôndega, hambúrguer, kafta, picadinho, à milanesa (**), estrogonofe.
Carne bovina, tipo músculo	(*)	Caldos purínicos, sopas.
Frango em peças, tipo coxa e sobrecoxa com osso sem pele	10x	Assadas, ensopadas/panela.
Frango em peça, peito em filé sem osso sem pele	10x	Grelhado, ensopado/panela, em iscas, medalhão (**), à milanesa (**).
Peixe em filé, tipo pescada,merluza, linguado, tilápia e sem espinhas	12x	Assados, grelhados, fritos (**), ensopados/panela.
Carne suína, tipo lombo	2x	Assado, espetinho, ensopado/panela, medalhão.
Carne suína, tipo bisteca sem a capa de gordura, filé mignon	1x	Bifes, iscas.
Carne suína, tipo coxão duro, alcatra, maminha	1x	Assados, ensopados/panela.
Outros, tipo fígado	1x	Bife, em tiras, iscas.
Outros, tipo língua, coração, moela, bucho bovino	1x	Assados, ensopados/panela.

(*) Frequência diária.
(**) Frequência limite de até 03 vezes /mês

14.7.6. Nas grandes refeições destinadas à servidores, acompanhantes e demais autorizados, deverá constar no cardápio aprovado pelo SND da Unidade de Saúde, a opção do prato proteico que será ovo (2 unidades) nas suas diversas formas de preparo ou filé de frango grelhado (com a frequência de 2 vezes na semana no almoço e 2 vezes na semana no jantar) ou carne suína em forma de bifes/iscas (com a frequência de 1 vez na semana no almoço e 1 vez na semana no jantar).

14.8. NORMAS REFERENTES AS SOBREMESAS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, SERVIDORES E ACOMPANHANTES.

14.8.1. Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a **confecção das sobremesas** deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde, e deve haver a avaliação e autorização do SND da CONTRATANTE para que se faça uso destes itens. Lembrando que a preferência deve ser sempre por produtos feitos na própria UAN da Unidade de Saúde, com ingredientes naturais.
14.8.2. As sobremesas deverão ser preferencialmente à base de frutas (in natura e nas diversas formas de preparação) e de doces produzidos na UAN da Unidade de Saúde. Sempre que houver a necessidade de utilização de produtos industrializados para a **confecção das sobremesas** deve-se analisar a composição nutricional e a lista de ingredientes, e optar pelos produtos com ingredientes de boa qualidade e isentos de aditivos alimentares prejudiciais à saúde.
14.8.3. Em casos específicos, a utilização de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar e curau deverá ser autorizada pelo SND da Unidade de Saúde, mediante a avaliação da composição, e seu uso não poderá ser superior a 1 vez por quinzena.
14.8.4. Preparações como pudins, flans e mousses devem ser elaboradas, preferencialmente, à base de leite, ovos, iogurtes, frutas, tapioca, aveia e sagu.
14.8.5. As gelatinas deverão ser à base de suco ou polpa de frutas, elaboradas pela CONTRATADA na própria Unidade.
14.8.6. Doces à base de frutas, legumes ou verduras, preferencialmente preparados na UAN, poderão compor os cardápios. Em casos específicos, a utilização de doces industrializados deverá ser autorizada pelo SND da Unidade de Saúde, mediante a avaliação da composição, dando-se preferência aos produtos sem adição de aromatizantes,

conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten, e seu uso não poderá ser superior a 1 vez por quinzena.

14.8.7. As sobremesas doces deverão ter sempre a versão diet (isento de sacarose) e light (redução de gordura) para o atendimento às necessidades de pacientes diabéticos e/ou com restrição de gordura.

14.8.8. Nas grandes refeições destinadas à servidores, acompanhantes e demais autorizados, deverá constar no cardápio aprovado pelo SND da Unidade de Saúde, a opção de fruta quando a sobremesa for doce.

14.8.9. A inclusão no cardápio de sorvetes ou picolés industrializados, preferencialmente isentos de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais, glúten e livres de gorduras hidrogenadas ou trans, deverá ser autorizada pelo SND da CONTRATANTE após avaliação da composição nutricional e lista de ingredientes, e sua frequência deverá ser no máximo de 2 vezes ao mês.

14.8.10. A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício/Preparação	Frequência Mensal em %
Fruta	80
Preparações doces	20

14.8.11. A oferta de frutas deverá prevalecer na composição dos cardápios, não sendo recomendado a utilização de frutas repetidas durante a mesma semana.

14.8.12. Nas Unidades de Saúde com Pediatria e Maternidade, os picolés poderão ser substituídos por sacolés produzidos na própria Unidade e confeccionados com os sucos de fruta de acordo com a descrição deste Termo de Referência. Os sacolés deverão ter identificação de acordo com a legislação pertinente e deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes tipo cristal, próprios para o uso de alimentos.

14.9. NORMAS REFERENTES AOS PROCESSOS QUE ENVOLVEM A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO, O PRÉ PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, OS UTENSÍLIOS, OS MATERIAIS E OS EQUIPAMENTOS.

14.9.1. Os fornecedores de produtos de origem animal devem estar de acordo com a legislação vigente, como a Lei Nº 7889 de 23/11/89, Lei Nº 8171 de 17/01/91, Decreto Nº 5741 de 30/03/06, Lei Nº 13680 de 14/06/18 regulamentada pelo Decreto 9918 de 18/07/19. A rotulagem dos produtos deve seguir as exigências da legislação vigente apresentar as seguintes informações: marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem e de lote, prazo de validade (RDC 259/02), informação nutricional (RDC 360/04), se contém glúten (Lei 10.674/03) e informações sobre a presença de alérgenos (RDC 26/15). A rotulagem dos produtos de origem animal deve seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/2005 do MAPA e demais legislação vigente.

14.9.2. A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade dos alimentos produzidos pela CONTRATADA. Assim, a aquisição da matéria-prima pelo comprador deve orientar-se por critérios técnicos de qualidade e não apenas pelo preço dos produtos. Estes critérios deverão ser descritos no Manual de Boas Práticas (MBP) elaborado pela CONTRATADA, especificamente para cada UAN.

14.9.3. Os produtos de origem vegetal pré-processados deverão estar 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 relativa às Boas Práticas de Fabricação.

14.9.4. Os produtos de origem animal (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e outros) deverão ser de procedência idônea, com selo de inspeção Federal, Estadual ou Municipal, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, com data de validade e lote. Deverá ser registrada a temperatura de recebimento desses gêneros.

14.9.5. Os horários de carga e descarga devem ser programados de forma que viabilizem a fiscalização da entrega de gêneros pela CONTRATANTE e que preservem a normalidade de funcionamento da Unidade de Saúde.

14.9.6. A periodicidade de entrega de gêneros alimentícios (estocáveis, congelado e refrigerado), material descartável, material de limpeza deve estar compatível com o espaço/área destinado a este fim, visando manter em estoque a quantidade necessária à execução da prestação do serviço de alimentação, além da previsão de um estoque emergencial destinado à substituição em situações que alterem a regularidade do fornecimento.

14.9.7. As condições de armazenamento deverão garantir a qualidade adequada gêneros alimentícios (estocáveis, congelado e refrigerado), desde o recebimento até a utilização.

14.9.8. A CONTRATADA deverá adquirir sacos plásticos transparentes para alimentos e monoblocos de polipropileno, polietileno, amidas ou organizadores providos de tampa plástica, para o acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios e/ou dos produtos industrializados e esses devem ser mantidos em condições de conservação e higiene satisfatórias.

14.9.9. As temperaturas, a que serão submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezers e frigoríficos, deverão ser controladas e registradas diariamente. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) e protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.
14.9.10. Os lotes das matérias-primas reprovadas devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente até a sua destinação final, que deverá ser a mais breve possível.
14.9.11. É vedado à CONTRATADA fazer qualquer tipo de **pré-preparo e preparo** fora da UAN da Unidade de Saúde. Em casos específicos, o SND da Unidade poderá autorizar, com prazo definido, a realização de pré-preparo e preparo em outro local, mediante visita prévia ao local de manipulação do gênero alimentício ou preparação.
14.9.12. De acordo com a forma de preparo, as frutas e vegetais deverão, obrigatoriamente, ser sanitizados em solução à base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio) e conservados sob refrigeração. este processo em todas suas etapas deve estar previsto no MBPP da UAN.
14.9.13. Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios, de frutas e de vegetais folhosos consumidos crus.
14.9.14. A CONTRATADA deve evitar a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se o amido de milho ou farinha de arroz, de acordo com a recomendação da preparação, ficha técnica e aprovação do SND. Em caso em que seja necessário a utilização de farinhas com glúten na preparação deve ser sinalizado a presença de glúten na preparação no cardápio e no balcão de distribuição de forma visível. Para o cardápio dos pacientes se houver pacientes que necessitem de dieta com restrição de glúten o cardápio deverá ser adaptado, sem ônus para a CONTRATANTE.
14.9.15. As placas de polietileno utilizadas para cortes deverão possuir 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) e devem ser permanecer sempre em boas condições de conservação e higiene.
14.9.16. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos e padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.
14.9.17. A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada.
14.9.18. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas previamente à CONTRATANTE para avaliação e devida autorização.
14.9.19. A CONTRATADA deverá prover, diariamente, com a devida antecedência, provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação, realizando, imediatamente, alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo, de acordo com os critérios do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
14.9.20. Acompanhamento da aceitação das preparações servidas e, no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, com anuência da CONTRATANTE.
14.9.21. Para servidores, acompanhantes de pacientes e demais autorizados, o porcionamento das grandes refeições deverá ser baseado em amostra, previamente pesada e aprovada pelo SND.
14.9.22. A distribuição das refeições deverá obedecer à gramatura das preparações previsto neste Termo de Referência, utilizando utensílios adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações.
14.9.23. O horário de distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes, servidores e demais autorizados será definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
14.9.24. Será fornecida refeição referente ao horário à pacientes e acompanhantes autorizados, que aguardam admissão.
14.9.25. As refeições reservadas à servidores e residentes, após o término do horário instituído pelo Serviço de Nutrição da Unidade, poderão ser distribuídas em até 03 (três) horas após a sua produção sob condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.
14.9.26. As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros, exclusivamente designados para essa atividade, e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizados e ao trajeto a ser percorrido.
14.9.27. No refeitório a distribuição de refeições será na modalidade cafeteria simples, com todas preparações porcionadas por profissionais (copeiros) da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados. É facultado ao Serviço de Nutrição organizar a distribuição das refeições pelo sistema self-service, desde que atendidas as normas e o porcionamentos estabelecidos neste TR.
14.9.28. Deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê, em embalagem original individualizada.
14.9.29. Nas grandes refeições, o refresco de polpa de fruta 100% natural, servido ao servidor e ao acompanhante, poderá ser repetido uma vez, caso seja solicitado pelos mesmos. É vedado aos usuários do refeitório a repetição dos demais itens do cardápio.
14.9.30. No refeitório as preparações serão distribuídas acondicionadas em utensílios em louça branca (pratos, xícaras e pires), apoiados em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação

saudável, acompanhados de conjunto de talheres em aço inoxidável, compatível com o tipo de refeição e preparação, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos.
14.9.31. Mediante autorização prévia da equipe de saúde, os acompanhantes de pacientes impossibilitados de se ausentarem das enfermarias durante o horário de atendimento no refeitório, poderão realizar suas refeições na enfermaria, segundo a mesma descrição dos utensílios previstos para atendimento aos pacientes.

14.9.32. Para todas as preparações ou alimentos que compõem a relação de itens complementares (ANEXO V), assim como o fornecimento de água filtrada, quando solicitados, deverão ser acompanhados dos respectivos descartáveis, em quantidade suficiente e proporcional, tais como: a cada 200ml de líquido deverá ser fornecido um copo de 250ml, com tampa; no caso de café infuso, a cada litro deverão ser fornecidos vinte copos de 50ml; nos casos de preparações sólidas, além de fornecer embalagens, deverão fornecer talheres compatíveis para refeições, reforçados, resistentes ou extra fortes nas cores branca ou cristal, embalados em sacos plásticos transparentes, compatíveis com a preparação e/ou alimento fornecido, todos sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
14.9.33. A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.
14.9.34. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
14.9.35. Todas as embalagens descartáveis em polipropileno para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.
14.9.36. As informações que deverão ser contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: “Este alimento /refeição não deve ser consumido após às __ horas de __/__”.
14.9.37. Todas as refeições/dietas deverão ser identificadas na própria UAN e distribuídas para os diversos setores/enfermarias das Unidades, em carros próprios de transporte de refeições conforme descrição no item específico.
14.9.38. As refeições de pacientes da Unidades de Saúde com internação deverão ser acondicionadas em bandejas térmicas de qualidade fabricadas em plástico ABS de alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa, confeccionadas com material atóxico, e que não interfira ou altere o sabor dos alimentos. As bandejas precisam manter a temperatura da refeição até uma hora, com dimensões adequadas aos carros de transporte.
14.9.39. Os refis utilizados nas bandejas térmicas devem ser descartáveis, em polipropileno, compostos de três ou quatro divisórias para refeição quente, providos de laudo microbiológico e de atoxidade, fornecido por órgão competente e, apropriados para cada tipo de bandeja apresentando dimensões adequadas à refeição e à clientela a ser atendida.
14.9.40. As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres em aço inoxidável (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado, acompanhado de guardanapo.
14.9.41. Caso solicitado pelo SND da CONTRATANTE, os talheres utilizados pelos pacientes podem ser descartáveis de boa qualidade e embalados individualmente sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
14.9.42. A sopa deverá ser servida em prato térmico fabricado em ABS ou em polipropileno, com cavidade arredondada, provido de tampa, utilizando os descartáveis apropriados ou em embalagem, provida de tampa, fabricada em poliestireno expandido.
14.9.43. As saladas deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens próprias, providas de tampa.
14.9.44. O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso ou louça, todos com capacidade mínima de 300ml.
14.9.45. Os carros de transporte de refeições deverão ser de material resistente a variações de temperatura e de tamanho compatível com o das bandejas, e levando em consideração a planta física e a disponibilidade e dimensão dos elevadores/monta carga das Unidades.
14.9.46. Para os pacientes, as preparações líquidas deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, acompanhadas de xícaras de vidro temperado liso ou louça ou canecas térmicas, providas de tampa, com capacidade de 300ml e prato de sobremesa. As preparações líquidas quentes e geladas deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos descartáveis apropriados.
14.9.47. As preparações das grandes refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, pratos de louça, copo descartável resistente, de 250 ml e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individualizada, provida de tampa ou vedação.
14.9.48. As preparações das pequenas refeições deverão ser servidas em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, xícaras e pratos de sobremesas em louça ou em vidro temperado liso, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente em saco plástico atóxico.
14.9.49. Na distribuição das refeições, os líquidos quentes e gelados deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados.
14.9.50. No refeitório, as preparações que compõem as pequenas refeições, serão servidas em xícaras e pratos de sobremesa de vidro temperado liso, com capacidade mínima de 300 ml, apoiados em bandejas forradas com papel bandeja,

que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico e guardanapos.
14.9.51. O papel bandeja estampado com ilustrações ou mensagens que promovam a alimentação saudável deverá ser previamente aprovado pelo SND da CONTRATANTE.
14.9.52. Para pacientes internados nos setores de emergência, do isolamento, da custódia, da sala de repouso, do CTI ou e para aqueles com doenças transmissíveis nas diversas clínicas das Unidades, nas grandes refeições, as preparações serão acondicionadas e servidas em embalagens térmicas, descartáveis, com 04 divisórias, fabricadas em poliestireno expandido, com capacidade adequada ao tipo de refeição/volume, acompanhadas por salada e sobremesa, acondicionadas em embalagens distintas, tipo acetato transparente, providas de tampas que não permitam extravasamento. Nas pequenas refeições, as preparações serão acondicionadas em embalagens descartáveis, tipo acetato transparente respeitando-se as características e formas de apresentação. Todas as refeições deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis, embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado e guardanapo, sem custos adicionais.
14.9.53. O refeitório deverá ser climatizado e equipado com balcão térmico, mobiliário e utensílios adequados ao número de comensais,bem como às características das refeições servidas.
14.9.54. A CONTRATADA terá como responsabilidade a manutenção dos equipamentos de ar condicionado e ventilador em condições adequadas de funcionamento nos refeitórios.
14.9.55. Caberá à CONTRATADA manter o bebedouro do refeitório em condições adequadas de funcionamento ou prover um bebedouro, caso inexista no refeitório da Unidade de Saúde.
14.9.56. As preparações das grandes refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, pratos de louça, copo descartável resistente, de 250 ml e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individualizada, provida de tampa ou vedação.
14.9.57. As preparações das pequenas refeições deverão ser servidas em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, xícaras e pratos de sobremesas em louça ou em vidro temperado liso, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente em saco plástico atóxico.
14.9.58. É facultado ao Serviço de Nutrição organizar a distribuição das refeições pelo sistema self service, mantendo-se o cardápio previsto, o cálculo para produção das refeições deverá ser o previsto para cafeteira simples como descrito no TR .
14.9.59. As refeições reservadas à servidores e residentes, após o término do horário instituído pelo Serviço de Nutrição da Unidade, poderão ser distribuídas em até 03 (três) horas após a sua produção sob condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.
14.9.60. Na distribuição das refeições, os líquidos quentes e gelados deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados.
14.9.61. No refeitório, as preparações que compõem as pequenas refeições, serão servidas em xicaras e pratos de sobremesa de vidro temperado liso, com capacidade mínima de 300 ml, apoiados em bandejas forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico, com guardanapos.

14.10. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA
14.10.1. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, obras na cozinha, lactário ou em outras condições que impeçam o seu funcionamento e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE; estes deverão ser apresentados à CONTRATANTE para aprovação, no prazo de 30 dias a contar da assinatura do contrato;
14.10.2. O local utilizado para o preparo das refeições constante do plano de contingência para situações emergenciais deverá possuir as documentações administrativas e sanitárias necessárias, conforme legislação vigente;
14.10.3. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável, conforme legislação vigente, necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

14.11. FORNECIMENTO DE ÁGUA.
O fornecimento de água será realizado de acordo com os seguintes critérios:
14.11.1. Pacientes: oferta de água mineral, sem gás, gelada e acondicionada em copos plásticos de 200 ml, com tampa lacrada, acompanhando as refeições do desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, e colação, num total de 06 (seis) copos por dia. O custo deste item estará contemplado no preço de cada uma das refeições e lanche citados.
14.11.2. Pacientes em Terapia Nutricional Enteral (no caso de aquisição dos produtos de enteral pela CONTRATADA): água mineral em frasco descartável (transparente, graduado, atóxico, embalado individualmente em saco plástico) com equipo próprio com adaptador, se necessário e/ou seringa descartável próprio para hidratação via enteral, conforme solicitação do SND, sem ônus para a CONTRATANTE.

14.11.3. Servidores e Acompanhantes: água filtrada disponibilizada no refeitório, durante os horários de distribuição de refeições, sem custo para a CONTRATANTE.

14.12. NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.

14.12.1. Os preços praticados serão os estabelecidos para cada item no resultado final da licitação.
14.12.2. . Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE.
14.12.3. Para os pacientes, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com preços estabelecidos, por dieta, no resultado final da licitação, ANEXOS III, IV, V.
14.12.4. No caso das Unidades que recebem refeições transportadas, as refeições serão cobradas por refeição solicitada pela CONTRATANTE.
14.12.5. Para os acompanhantes e funcionários, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, ANEXO III. O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.
14.12.6. Para a manipulação de fórmulas infantis e preparações a cobrança será por quantidade efetivamente solicitada pelo SND da CONTRATANTE e manipulada, de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas, no resultado final da licitação, ANEXO IV.
14.12.7. A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação, ANEXO V.
14.12.8. A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira
14.12.9. A partir da conclusão do processo licitatório e da publicação da Ata de Registros de Preços, o S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD encaminhará para cada Unidade de Saúde, planilha dos itens do Termo de Referência vigente e orientações para o respectivo preenchimento, desta forma **obrigatoriamente** a Unidade de Saúde deverá encaminhar até o dia 10 de cada mês, a referida planilha, referente ao mês anterior, para o S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD para que se possa ser realizado o monitoramento do custo e do consumo das Unidades de Saúde.
14.12.10. A supervisão, registro e controle da distribuição das refeições, a fim de identificar servidores, acompanhantes e demais autorizados, com direito a receberem alimentação, deverá ser realizada diariamente e em todas as refeições, de forma conjunta pela CONTRATANTE e da CONTRATADA. A cobrança das refeições servidas no refeitório da Unidade de Saúde será autorizada com base no controle diário exercido pela CONTRATANTE e CONTRATADA.

15. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

15.1. Caberá à CONTRATADA a definição dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Os transportes desses insumos serão realizados por veículos em condições adequadas de higiene e conservação, atendendo à legislação vigente e visando manter a integridade e temperatura dos gêneros transportados.
15.2. A CONTRATADA deverá apresentar previamente, e quando solicitado, a listagem de seus fornecedores, bem como das marcas de produtos que serão utilizados, fornecendo, quando solicitado ao SND, as fichas técnicas e as amostras para análises técnicas e sensoriais dos produtos utilizados.
15.3. Caberá a CONTRATADA fornecer canudos biodegradáveis de material em acordo com a legislação vigente, articulados ou não, de acordo com a necessidade do SND, embalados individualmente e hermeticamente com material semelhante ao do canudo, sempre que solicitado.
15.4. As adaptações físicas e as instalações necessárias ao bom funcionamento de uma UAN, desde a recepção até a distribuição de todas as refeições, serão por conta da CONTRATADA, garantindo desta forma, o espaço físico da UAN, refeitório, copas, lactário, banco de leite humano, vestiários, área de armazenamento de resíduos e todas as demais áreas relacionadas à prestação de serviço, perfeitamente aptos a realizar a produção e a distribuição de refeições, para o público descrito no Objeto deste Termo de Referência.
15.5. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado, e com aprovação prévia da CONTRATANTE), de todos os equipamentos utilizados para o armazenamento, o preparo e a distribuição das refeições. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE, não afetando a adequada execução do serviço.
15.6. Caberá à CONTRATADA, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física, equipamentos e mobiliários tais como:

- Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates.
- Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos.
- Teto: forros em geral e pinturas.

- Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas.
- Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias.
- Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga.
- Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores.
- Hidráulica: tubulações, instalação de rede hidráulica de água quente, conforme legislação vigente.
- Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica.
- Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros.
- Vapor: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico.
- Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação.
- Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança.
- Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos.
- Ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da CONTRATADA, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes. Caso o sistema de refrigeração seja centralizado ou self-container, caberá ao CONTRATANTE a sua manutenção.

15.7. Apresentar, semestralmente, o cronograma de execução da manutenção preventiva das instalações predial, hidráulica e elétrica dos itens listados acima.

15.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATADA e CONTRATANTE), apresentado em até trinta dias, após a implantação do serviço.

15.9. Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da UAN.

15.10. A retirada de equipamentos da unidade, para manutenção, deverá ser previamente autorizada pela Chefia do Serviço de Nutrição, obedecendo às rotinas de saída de materiais da CONTRATANTE, mediante a utilização de impresso próprio em duas vias, ficando arquivada uma via no Serviço de Nutrição da Unidade.

15.11. Repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis, durante o tempo da concessão. Ao término do contrato, os materiais adquiridos pela CONTRATADA poderão ser retirados.

15.12. A substituição ou a manutenção de equipamentos por motivo de falhas ou quebras do equipamento, deverá ocorrer, imediatamente, ou em até 7 (sete) dias úteis, sob expensas da CONTRATADA, sem que haja prejuízo do serviço contratado. Esta substituição deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido, sejam estes equipamentos pertencentes à CONTRATADA ou sejam estes pertencentes à CONTRATANTE. Em caso de substituição ou manutenção complexa, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de contingência para a aprovação da CONTRATANTE. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação venham a causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as multas previstas no contrato.

15.13. Em caso de dano irreparável do equipamento cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA para a execução dos serviços, objeto do contrato, a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais, ou superiores ao equipamento encontrado na Unidade Hospitalar, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE.

15.14. A reposição deverá ocorrer sem ônus para a CONTRATANTE e será considerada patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento, ao término do contrato.

15.15. As especificações técnicas e modelos dos equipamentos deverão ser aprovados pelo SND da Unidade.

15.16. Garantir que, as dependências vinculadas à execução do serviço, bem como os materiais permanentes colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à CONTRATANTE. As instalações e equipamentos cedidos não poderão ser usados para fins particulares ou destinados a qualquer outro objeto, diferente do definido neste contrato.

15.17. A CONTRATANTE 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 Edital.

15.18. Apresentar com antecedência o cronograma de execução da manutenção corretiva, ou sempre que se fizer necessário, disponibilizando para as Unidades de Saúde produtoras de refeições funcionários de manutenção, devidamente equipados (ferramentas, materiais) para reparos imediatos, assim como deverá manter equipamentos essenciais (reserva) ao funcionamento da prestação de serviço a fim de preservar o bom funcionamento do serviço.

15.19. Garantir por meios próprios, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, a continuidade na prestação do serviço, em casos de interrupção no fornecimento, por força de situações de emergência, calamidade pública ou ainda perante a necessidade de realização de obras ou reformas nas dependências da UAN.
15.20. A área ou Unidade Produtora de Refeições disponibilizada pela empresa para a produção de refeições, em situações descritas no item 27.19 deverá ser previamente avaliada quanto à conformidade das instalações e à distância da Unidade, e aprovada pela equipe técnica da Unidade e do IVISA-RIO/CTATS/UNAD.
15.21. Manter o controle da temperatura adequada das dependências da UAN, com registro diário. As cozinhas devem ser dotadas de sistemas de exaustão e de outros equipamentos, que reduzam a dispersão de gorduras e vapores, conforme estabelecido na NBR 14518.
15.22. Adquirir e manter, no refeitório, equipamentos para distribuição de água filtrada ou mineral devidamente refrigerada, e em condições adequadas de funcionamento e higienização.
15.23. Manter, em perfeitas condições de acondicionamento, os alimentos no interior do frigorífico, utilizando somente monoblocos e pallet, em material de PVC, polipropileno, polietileno ou de amidas e estantes em aço inoxidável.
15.24. Dispor de balanças eletrônicas, em número suficiente, e em condições adequadas de funcionamento.
15.25. Conservar em perfeitas condições de uso, limpeza e higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário e dos equipamentos necessários à natureza dos serviços a serem executados.
15.26. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades e risco de contaminações.
15.27. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza e higiene, para a respectiva Unidade de Saúde, deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
15.28. 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 e sob responsabilidade da CONTRATADA.
15.29. Nas áreas destinadas à higienização de panelas e utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente, com gatilho e frasco multiplicador. Nas áreas da colação e das dietas líquidas deverão ser instalados somente os dosadores para detergente.
15.30. A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes exclusivos, devidamente higienizados. Deverão ser instalados dosadores para detergente, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico com gatilho e frasco multiplicador.
15.31. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene nos banheiros 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.
15.32. Os recipientes isotérmicos (hot box e bandejas isotérmicas) utilizados para o transporte das preparações deverão ser higienizados adotando-se os procedimentos descritos em POP específico, elaborados pela CONTRATADA sob supervisão do SND da Unidade.
15.33. Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação do SND 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 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 (fibraço), pano de limpeza descartável, tipo cross hatch. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com a legislação sanitária vigente.
15.34. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes e em tamanho compatível com os mesmos.
15.35. Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final, de acordo com as normas e legislação vigente. A coleta deverá ocorrer, diariamente, em horário previamente determinado pela CONTRATADA, inclusive aos sábados, domingos e feriados.
15.36. A CONTRATADA será responsabilizada pelo recolhimento de todo lixo: na Cozinha, Refeitório e Lactário.
15.37. Executar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dos mesmos. A desinsetização, incluindo formigas e abelhas, desratização e, quando necessária, a descupinização, deverá ser realizada periodicamente, por empresa especializada, em conformidade com legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Estes procedimentos deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas.
15.38. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

15.39. A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre todas as informações a que tiver acesso durante a realização deste trabalho.
15.40. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas referentes aos custos indiretos de produção: energia elétrica, gás, água e esgoto.
15.41. A CONTRATADA fica proibida de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da prestação dos serviços do contrato, em qualquer meio de comunicação ou mídia, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
15.42. A CONTRATADA deverá manter na Unidade de Saúde um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção e distribuição das refeições, garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos, de modo que não tragam prejuízos ao Serviço. Para tal, sugere-se como referência o quantitativo estimado no ANEXO II, respeitando-se as categorias profissionais descritas no referido ANEXO, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.
15.43. Exercer as atividades com pessoal capacitado e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente, em conformidade à Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997.
15.44. Todos os funcionários deverão ser treinados previamente e deverão estar habilitados para os serviços que forem designados, no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias e à segurança e à saúde ocupacional. Em caso de férias, estes não poderão ser substituídos por funcionários que não possuam experiência comprovada, em carteira profissional, desenvolvendo atividades afins em Unidades de Saúde.
15.45. Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de Responsável Técnico/Gerente, com autonomia para imediata resolução dos problemas, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na UAN da Unidade de Saúde e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados, e membro de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. A necessidade de sua substituição deverá ser comunicada, previamente, à CONTRATANTE.
15.46. Apresentar os funcionários devidamente uniformizados e identificados. Os mesmos deverão expor condições adequadas de saúde e asseio.
15.47. Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas da Unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim.
15.48. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados pelos manipuladores de alimentos.
15.49. Havendo a necessidade de transporte de refeições, o motorista e o ajudante responsáveis pelo transporte, deverão estar devidamente uniformizados e com crachá de identificação.
15.50. A CONTRATADA deverá manter peças de uniforme sobressalentes, de tamanhos variados na Unidade, para eventuais trocas. A CONTRATADA deverá manter o controle da troca diária dos uniformes, por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Os registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados ao SND.
15.51. Os uniformes deverão ser repostos, trimestralmente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos.
15.52. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e manter na Unidade os atestados de saúde ocupacional dos empregados, devidamente atualizados. Caberá ao Serviço de Alimentação e Nutrição da Unidade a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes e a qualquer momento, em que essa se fizer necessária. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades, que possam comprometer a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados e devidamente substituídos de suas atividades, enquanto persistirem essas condições de saúde.
15.53. Os copeiros, que atuarem nas áreas de lactário, sala de manipulação de dietas enterais e distribuição nas enfermarias, deverão apresentar, no mínimo, grau de escolaridade correspondente ao ensino fundamental completo; os copeiros do lactário deverão possuir treinamento específico de lactarista. Os cozinheiros e o cozinheiro chefe deverão possuir ensino médio completo e curso específico; os demais funcionários operacionais deverão possuir no mínimo o ensino fundamental concluído.
15.54. Elaborar e implementar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme determina a Norma Regulamentadora (NR) nº 9, do Ministério do Trabalho e Emprego.
15.55. Manter nas Unidades o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/1977 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.
15.56. Definir, a partir deste programa, os equipamentos de proteção individual (EPI) a serem utilizados por todos os funcionários na Unidade (luvas de malha de aço, borracha e térmica, óculos de proteção, máscaras, casacos para proteção térmica, aventais, protetores de ouvido, entre outros), que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas no Serviço; Deverá fornecer e tornar obrigatório o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT n° 3.214, de 08/06/1978 e suas alterações.

15.57. Caberá à CONTRATADA enviar ao Serviço de Nutrição da Unidade até o 20º dia útil de cada mês, a escala de serviço dos empregados referente ao mês subsequente. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço e, consequentemente, desconto na fatura e/ou multa. As substituições deverão ser comunicadas por escrito e só poderão ser efetivadas após aprovação da chefia do SND.
15.58. Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo da CONTRATANTE.
15.59. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.
15.60. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.
15.61. Atender, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela Unidade, durante a execução dos serviços em objeto.
15.62. Manter a qualidade e a uniformidade do padrão de serviço, com admissão de funcionários, com experiência comprovada de 01 ano na função e com treinamento admissional, na Unidade Hospitalar.
15.63. Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (operacional, administrativa e técnica) no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário (rotinas, higiene e segurança), abordando no mínimo os seguintes temas: rotina de funcionamento da UAN, Lactário e Sala de Nutrição Enteral, contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, 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. Os treinamentos devem ser específicos para todas as etapas envolvidas no processo de prestação de serviço de alimentação e nutrição, incluindo as etapas de manipulação, a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Os funcionários deverão ser avaliados, continuamente, quanto à higiene, às técnicas e às práticas corretas, que garantam a inocuidade das dietas/refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos.
15.64. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica do SND e/ou da Unidade de Saúde.
15.65. Realizar, no máximo a cada 6 (seis) 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.
15.66. É vedada a utilização de 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 pelo SND para estagiários de graduação e técnicos de nutrição, internos e residentes de nutrição nas áreas de planejamento e produção de refeições.
15.67. Alocar e manter os funcionários das áreas de produção e distribuição, exclusivamente nessas áreas, sendo vedada à CONTRATADA o deslocamento de funcionários entre as respectivas áreas nas Unidades Hospitalares.
15.68. Manter planejamento estratégico de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, como greves de transporte público e outros, que possam ameaçar a continuidade dos serviços, objeto de contrato.
15.69. Assumir os encargos trabalhistas e fiscais resultantes da execução do contrato. A inadimplência da CONTRATADA com esses encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade do seu pagamento.
15.70. Deverá 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.
15.71. Os nutricionistas deverão preencher o livro de ordens e ocorrências, onde será feito o registro diário de todas as informações relevantes sobre o andamento do serviço, tais como: relato sobre ausência de colaboradores, demissões, admissões, alterações no cardápio, situações de emergência e outros.
15.72. 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.
15.73. 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, caso necessário.
15.74. Todo o pessoal designado para cada uma das Unidades relacionadas neste Termo de Referência deverá cumprir, integralmente, a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho, após iniciada a jornada diária.
15.75. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
15.76. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
15.77. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Unidade de Saúde.

15.78. 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.
15.79. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para cada Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Decreto Rio n° 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade.
15.80. Implantar na UAN as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e apresentá-lo ao Serviço de Nutrição da Unidade, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após o início do contrato.
15.81. Controlar e registrar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados (POP). Estes devem ser disponibilizados aos funcionários envolvidos, à gerência da CONTRATADA, à CONTRATANTE e aos órgãos de fiscalização dos serviços.
15.82. Submeter-se a ampla e permanente fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética sobre todas as fases da execução do objeto da presente licitação.
15.83. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas e semilíquidas), em sacos 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, conforme estipulado pela CONTRATANTE. O SND da Unidade 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.
15.84. Coletar amostras, diariamente, de todas as fórmulas lácteas e não lácteas produzidas em cada horário de manipulação, em coletores rijos estéreis próprios para dietas líquidas e conservar sob refrigeração (2 a 8ºC), por um período de 72 horas, para análises laboratoriais. A quantidade de amostra a ser coletada deve seguir a recomendação da legislação sanitária vigente. (Resolução RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021, ANVISA/MS).
15.85. Coletar amostras, diariamente, de todas as fórmulas enterais sistema aberto e módulos produzidos em cada horário de manipulação, em coletores rijos estéreis próprios e conservar sob refrigeração, por um período de 72 horas, para análises laboratoriais. A quantidade de amostra a ser coletada deve seguir a recomendação da legislação sanitária vigente. (Resolução RDC Nº 503, DE 27 DE MAIO DE 2021, ANVISA/MS).
15.86. Todas as coletas deverão ser realizadas mediante a presença de nutricionistas ou técnicos de nutrição da CONTRATADA e CONTRATANTE.
15.87. 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. Uma cópia do laudo deve ser entregue ao CONTRATANTE, assim que os resultados estiverem disponíveis.
15.88. 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.
15.89. Todas as fórmulas enterais, sistema fechado, devem ser entregues com laudo microbiológico, por lote, emitidas pelo laboratório responsável pelo seu fabrico.
15.90. As águas minerais devem possuir laudo microbiológico, por lote, emitidas pela empresa responsável pelo seu fabrico que devem ser apresentados À CONTRATANTE sempre que solicitado.
15.91. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela das Unidades de Saúde, que compõe este TR, serão realizados pela equipe do SND e demais setores responsáveis das Unidades, que deverão notificar ao mesmo tempo a Divisão de Vigilância em Saúde (DVS) local e a Coordenação de Informação Estratégica de Vigilância em Saúde/S/SUBPAV/SVS/CIEVS, 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.
15.92. 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.
15.93. Apresentar, em caso de necessidade avaliada pelo SND da CONTRATANTE, laudo de análise microbiológica das amostras de 8(oito) preparações de uma grande refeição, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio, 1(uma) amostra de água. Todas as amostras deverão ser à escolha da CONTRATANTE.
15.94. Apresentar, semanalmente, do lactário e do setor de nutrição enteral, laudo de análise microbiológica das amostras de 3 (três) fórmulas lácteas e de 3 (três) fórmulas enterais manipuladas, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio e 1(uma) amostra de água de cada setor.
15.95. Apresentar, trimestralmente, do lactário e do setor de nutrição enteral, laudo de análise da qualidade do ar ambiente.
15.96. A validação de todos os processos realizados nos setores: Lactário e Nutrição Enteral deverá ficar a cargo da CONTRATADA, sendo apresentada, no prazo máximo de 90 dias, após o início da prestação de serviços.

15.97. É facultado à CONTRATANTE, no que tange às questões de controle microbiológico, solicitar, a qualquer momento da execução do Serviço de Alimentação e Nutrição.
15.98. É reservado ao SND o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, toxicológicos, 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.
15.99. No Manual BPPS deverá constar o cronograma de monitoramento da qualidade de todos os itens acima descritos, cabendo à CONTRATADA apresentar todos os laudos emitidos ao Serviço de Nutrição da Unidade.
15.100. Responder, perante a CONTRATANTE e perante a terceiros, pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e das refeições preparadas e distribuídas. A fiscalização exercida pelo Serviço de Nutrição não exclui a CONTRATADA de responsabilidades, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
15.101. Elaborar cardápios seguindo, rigorosamente, as determinações previstas neste TR. Caso ocorram situações em que o fornecimento das refeições não esteja em conformidade com o mesmo, a CONTRATADA ficará sujeita a sanções.
15.102. Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, prepostos ou empregados a terceiros em decorrência da execução do objeto do contrato.
15.103. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.
15.104. Adequar-se às rotinas do Serviço de Nutrição da Unidade.
15.105. Está vedada à CONTRATADA a comercialização de produtos de confeitaria, bomboniere, refrigerantes e bebidas alcoólicas ou qualquer outro alimento que esteja em desacordo a este Projeto.
15.106. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições do contrato, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens da lista de alimentos e preparações complementares.
15.107. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao Serviço de Nutrição da Unidade, com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.
15.108. Manter materiais e produtos de higienização adequados e apropriados nas dependências da UAN, visando atender aos empregados, tais como: sabão líquido neutro glicerinado, álcool gel a 70%, pano multiuso e toalha de papel não reciclado, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.
15.109. Nos setores de produção e distribuição, o uso de máscara e luvas descartáveis ficará à critério do Serviço de Nutrição da Unidade.
15.110. Disponibilizar, aos usuários do refeitório, produtos de higienização: sabão líquido neutro, toalha de papel não reciclado e álcool a 70%, assim como coletor de resíduo com tampa acionada por pedal.
15.111. Apresentar a certificação sanitária emitida pelo órgão correspondente, com a data de validade vigente, quando a UPR não pertencer à CONTRATANTE assim como do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições.
15.113. Prover, em número suficiente e em condições adequadas, veículos destinados ao transporte das alimentos/produtos alimentícios e/ou refeições, em conformidade à Resolução SMG "N" nº 604, de 11/09/2002 e à Portaria IVISA nº 02/2020 (Cap. VI – Do transporte de Alimentos e Bebidas) e dispor de meios de comunicação que garantam o atendimento à Unidade.
15.114. Fornecer, em situações excepcionais, refeições acondicionadas em embalagens individuais de material descartável, conforme descrito neste Projeto, em data e local previamente determinados, autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde, com os mesmos preços estabelecidos neste TR.
15.115. Solicitar a autorização da direção e da chefia de Serviço de Nutrição da Unidade, quando houver necessidade de elaborar refeições e/ou dispensar gêneros à outras Unidades de Saúde.
15.116. Utilizar, nas dependências da UAN, apenas gêneros alimentícios descritos neste Termo de Referência para o planejamento alimentar.
15.117. Disponibilizar materiais de consumo e utensílios, descritos neste Termo de Referência.
15.118. Adquirir gêneros alimentícios, preferencialmente, agroecológicos e/ou orgânicos e não transgênicos. A aquisição destes gêneros deve ser, preferencialmente, advinda da agricultura familiar ou de suas associações e cooperativas.
15.119. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, que está em sua 5ª edição de agosto de 2022.
15.120. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de 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.
15.121. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.
15.122. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e alimentos.
15.123. É vedado manter a torneira aberta, com recipiente embaixo transbordando, assim como, mantê-la aberta, enquanto o funcionário ausentar-se do ponto de uso.
15.124. É vedado executar operações de lavagem e descasque de legumes, simultaneamente, com a torneira aberta.
15.125. A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.

15.126. 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, de manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada, imediatamente, à CONTRATANTE e tomadas às devidas providências.
15.127. 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.
15.128. Os coletores para papel e copos descartáveis, 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.
15.129. 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.
15.130. 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.
15.131. 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 danos e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.
15.132. A CONTRATADA deverá descrever em seu Manual de Boas Práticas o Procedimento Operacional Padronizado para Gerenciamento de Resíduos.
15.133. Controlar níveis de ruídos gerados pelos equipamentos instalados na UAN.
15.134. A CONTRATADA aceitará, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle, a serem adotados pela CONTRATANTE.
15.135. A contratada não está autorizada a realizar subcontratação, constituindo assim motivo para rescisão contratual.
15.136. O fornecimento e Implantação de Sistema Informatizado de Controle do Consumo de Refeições, caso solicitado pela SMS.
15.137. Manter quadro administrativo qualificado no refeitório durante e após a **CONTRATANTE** implantar fiscalização eletrônica e controle de refeições informatizada.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

16.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que avaliem as exigências deste Termo de Referência. 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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.
16.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços.
16.3. Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessários ao fiel cumprimento do contrato.
16.4. Assegurar o acesso do pessoal autorizado pela CONTRATADA, devidamente identificado, aos locais onde devam efetuar a entrega dos materiais.
16.5. Disponibilizar instalações necessárias à execução dos serviços.
16.6. Relacionar as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação.
16.7. Comunicar, por escrito, qualquer falta ou deficiência, a qual deverá ser corrigida, imediatamente, pela CONTRATADA.
16.8. Estabelecer o padrão (especificação) de qualidade dos alimentos, utensílios, materiais e equipamentos utilizados na prestação dos serviços de alimentação, bem como no atendimento e na assistência nutricional prestados.
16.9. A fiscalização abrangerá inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando, também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é satisfatório.
16.10. Controlar a qualidade dos gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação dos serviços, tendo a prerrogativa de recusar aquele que, a seu critério, apresentar qualidade insatisfatória.
16.11. Estabelecer rotinas e mecanismos de distribuição de refeições aos funcionários, pacientes e outros serviços, juntamente com a CONTRATADA.
16.12. Controlar, diariamente, o número de refeições servidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética, juntamente com os elementos designados pela CONTRATADA.
16.13. Os fiscais ou gestores do contrato, ao verificarem o 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 art. 124, I, da Lei nº 14.133/2021.

16.14. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.
16.15. A CONTRATANTE poderá examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional.
16.16. A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitados pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam às suas necessidades.
16.17. Atestar serviços prestados de acordo com o prazo contratual.
16.18. Recusar Notas Fiscais ou Faturas, que estejam em desacordo com as exigências contratuais, informando à CONTRATADA e sobrestando o pagamento até a regularização da condição.
16.19. Verificar o preparo e o fornecimento das refeições pela CONTRATADA, em todas as dependências do Hospital, conforme este Termo de Referência.
16.20. Receber da CONTRATADA as comunicações registradas no "Formulário de Ocorrências", devidamente preenchidas e assinadas, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis.
16.21. As decisões e providências, que ultrapassarem a competência do fiscal de contrato, deverão ser solicitadas às chefias imediatas/administrativas das Unidades de Saúde para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

17. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:

17.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
17.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.
17.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de e-mail.
17.4. A Contratante poderá convocar o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
17.5. A Contratada não está obrigada a manter preposto da empresa no local da execução do objeto.
17.6. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada 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.
17.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente.
17.8. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
17.8.1. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
17.9. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017.
17.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
17.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
17.12. A fiscalização da execução do objeto contratado caberá à comissão designada por ato da autoridade competente no âmbito da contratante, conforme decreto municipal n° DECRETO 51629/2022.
17.13. Ainda, Formulário de **Avaliação Técnica da Execução da Prestação do Serviço de Alimentação nas Unidades de Saúde da SMS/RJ (ANEXO XIII)**.

18. GLOSSÁRIO

- Alimentos ou insumos complementares – itens constantes, no ANEXO V, para utilização em situações especiais de pacientes.

- Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições.

- Ceia – pequena refeição servida após o jantar.

- Colação – pequeno lanche servido entre o desjejum e o almoço.

- Complemento nutricional oral - são alimentos que se destinam a complementar com macro e micronutrientes a dieta, em casos que sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente ou quando a dieta requerer suplementação, não podendo substituir alimentos, nem ser utilizado como alimentação exclusiva. Podem ser nutricionalmente completos, lácteos ou não lácteos, com adição de flavorizantes em líquido ou pó.

• Coquetel laxativo – formulação contendo pelo menos 03 (três) frutas laxativas, creme de leite ou iogurte natural, farelos ou farinhas ou sementes integrais, açúcar ou mel ou adoçante. O creme de leite ou iogurte utilizados poderão ser à base de proteína vegetal ou de leite deslactosado, sem custos adicionais.

• Desjejum – refeição pequena, servida pela manhã, para quebrar o jejum.

• Dieta – alimentos fornecidos aos indivíduos para atender às suas necessidades nutricionais diárias.

• Dieta branda e pastosa – dietas modificadas no que diz respeito, especialmente, a sua consistência e condimentação, com ou sem cloreto de sódio, com ou sem gordura e normais quanto aos princípios nutritivos.

• Dieta especial – dieta modificada quanto à seleção dos alimentos que a compõem, visando atender necessidades nutricionais diferenciadas.

• Dieta líquida completa– dieta composta exclusivamente de preparações líquidas ou que se tornam líquidas à temperatura do organismo, podendo ser adicionadas de substâncias, que permaneçam dissolvidas, objetivando fornecer os nutrientes, com um mínimo de esforço nos processos digestivos e absortivos. Deve ser administrada de forma fracionada, com volume controlado.

• Dieta líquida restrita - dieta composta exclusivamente de preparações líquidas coadas, fornecendo o mínimo possível de resíduos a fim de propiciar o máximo repouso gastrintestinal. Deve ser administrada de forma fracionada, havendo monitorização do volume para suprir os tecidos de líquidos e aliviar a sede.

• Dieta normal – dieta sem restrições alimentares (com ou sem cloreto de sódio).

• Dieta semilíquida – dieta composta de preparações de consistência espessada, na qual se exclui a mastigação, objetivando mínimo trabalho digestivo (com ou sem cloreto de sódio com ou sem gordura).

• Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): denominação dada a qualquer edificação destinada à prestação de assistência à saúde da população, que demande o acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o seu nível de complexidade.

• Fórmula infantil especial – fórmulas infantis à base de proteína hidrolisada e/ou aminoácidos e/ou proteína de soja, com ou sem adição de nutrientes específicos, para crianças com alergias e/ou intolerâncias alimentares; fórmulas para crianças prematuras com adição de fortificantes do leite materno.

• Fórmula láctea – dieta elaborada à base de leite em pó, padronizada pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

• Fórmula não láctea – dieta elaborada à base de alimentos de origem vegetal, padronizada pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

• Lactário (em Estabelecimento Assistencial de Saúde / Hospitais): Unidade com área restrita, destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras, basicamente, de fórmulas lácteas, módulos e suplementos

• Lanche – pequena refeição servida entre o almoço e o jantar.

• Manual de Boas Práticas de Produção (MBPP) - documento formal da unidade onde são descritos os procedimentos operacionais, relacionados aos processos que envolvem seleção, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das preparações nas diferentes refeições.

• Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) – documento onde serão norteadas as inspeções sanitárias da Unidade, contemplando as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade, dentre outros procedimentos.

• Mistura nutritiva – formulação com composição nutricional estimada, para administração via oral.

• Módulo de nutrientes para nutrição enteral- são produtos que não atingem as necessidades nutricionais do paciente, são constituídos por macronutrientes, micronutrientes, espessantes ou fibras, na apresentação líquida ou em pó.

• Nutrição enteral – alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sonda ou via

oral, industrializada, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral de pacientes conforme suas necessidades nutricionais.

• Nutrição enteral sistema aberto- nutrição enteral industrializada que requer a manipulação prévia para uso imediato ou atendendo às recomendações do fabricante.

• Nutrição enteral sistema fechado – nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado, para conexão do equipo de administração.

• Porção – quantidade per capita referente a um alimento in natura ou preparado.

• Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) - conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto na área de alimentos. Definir a forma de: avaliar o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto, com vistas à proteção da saúde do consumidor, avaliar as Normas de Boas Práticas de Produção em relação ao PIC, avaliar o Sistema de Garantia da Qualidade adotada pelo estabelecimento, em relação às Boas Normas de Produção e ao PIQ.

• Refresco ou Bebida de Fruta ou de Vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

• Serviço de Nutrição e Dietética – unidade de trabalho, que desempenha atividades relacionadas ao cuidado nutricional com o objetivo de prevenir, recuperar e/ou melhorar a saúde de pessoas enfermas ou sadias, por meio de uma alimentação segura do ponto de vista higiênico sanitário, adequada e equilibrada em nutrientes, respeitando a cultura/hábito alimentar e de acordo com as patologias dos pacientes.

• Suco ou Sumo - é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo;

• Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – unidade gerencial do Serviço de Nutrição e Dietética na qual são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatórios.

• Valor energético total (V.E.T.) - compreende a necessidade energética de uma pessoa decorrente da soma da energia gasta para o crescimento e para a manutenção dos tecidos corporais e do valor de energia adequada à atividade física ou à atividade de vida diária.

ANEXO II- DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL:

I - CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	Quantidade diária	Quant. total
NUTRICIONISTA CHEFE (DIARISTA)		
NUTRICIONISTA QUALIDADE (DIARISTA)		
NUTRICIONISTA PLANEJAMENTO (DIARISTA)		
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO (DIARISTA)		
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
NUTRICIONISTA PRODUÇÃO (PLANTÃO 12X36 NOTURNO)		
NUTRICIONISTA LACTÁRIO (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
NUTRICIONISTA LACTÁRIO (PLANTÃO 12X36 NOTURNO)		
NUTRICIONISTA DE SUPERVISÃO (CARGA HORÁRIA 20 H SEMANAIS)		
NUTRICIONISTA DE SUPERVISÃO DE DISTRIBUIÇÃO (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		

TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (DIARISTA)		
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO (PLANTÃO 12X36 NOTURNO)		
FATURISTA (DIARISTA)		
RECEPÇÃO E PREPARO		
CHEFE DE COZINHA (DIARISTA)		
COZINHEIRO (DIARISTA)		
COZINHEIRO (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
AUXILIAR DE COZINHA (DIARISTA)		
AUXILIAR DE COZINHA (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
MAGAREFE (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
AUXILIAR DE MAGAREFE (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
ALMOXARIFE (DIARISTA)		
AUXILIAR DE ALMOXARIFE (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
COPEIRO (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
COPEIRO (DIARISTA)		
COPEIRO (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (DIARISTA)		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)		
DISTRIBUIÇÃO		
COPEIRO PACIENTE (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
COPEIRO REFEITÓRIO (DIARISTA)		
COPEIRO REFEITÓRIO (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
COPEIRO REFEITÓRIO (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (DIARISTA)		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
ENCARREGADO DE EXPEDIÇÃO (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
AUXILIAR DE EXPEDIÇÃO (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
MOTORISTA (PLANTÃO 12X36 DIURNO)		
MOTORISTA (DIARISTA)		
LACTÁRIO / BANCO DE LEITE HUMANO/SALA DE ENTERAL		
COPEIRO (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
COPEIRO (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)		
COPEIRO (DIARISTA)		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (PLANTÃO 12x36 DIURNO)		
TOTAL		

ANEXO III- REFEIÇÕES PREPARADAS E FORNECIDAS:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UC	QUANT. MENSAL	Quant. De acordo com prazo execução

1.1.1	servidor desjejum básico	unidade		
1.3.1	servidor almoço básico	unidade		
1.4.1	servidor lanche básico	unidade		
1.5.1	servidor jantar básico	unidade		
2.1.1	paciente desjejum básico	unidade		
2.1.2	paciente desjejum líquida completa	unidade		
2.1.3	paciente desjejum líquida restrita	unidade		
2.1.4	paciente desjejum emergência	unidade		
2.1.5	paciente desjejum especial	unidade		
2.1.6	paciente infantil desjejum básico	unidade		
2.1.7	paciente infantil desjejum líquida completa	unidade		
2.1.8	paciente infantil desjejum líquida restrita	unidade		
2.2.1	paciente colação básico	unidade		
2.2.2	paciente coleção líquida completa	unidade		
2.2.3	paciente coleção líquida restrita	unidade		
2.2.4	paciente colação emergência	unidade		
2.2.5	paciente colação especial	unidade		
2.2.6	paciente infantil colação básico	unidade		
2.2.7	paciente infantil coleção líquida completa	unidade		
2.2.8	paciente infantil coleção líquida restrita	unidade		
2.3.1	paciente almoço básico	unidade		
2.3.2	paciente almoço líquida completa	unidade		
2.3.3	paciente almoço líquida restrita	unidade		
2.3.4	paciente almoço emergência	unidade		
2.3.5	paciente almoço especial	unidade		
2.3.6	paciente infantil almoço básico	unidade		
2.3.7	paciente infantil almoço líquida completa	unidade		
2.3.8	paciente infantil almoço líquida restrita	unidade		
2.4.1	paciente lanche básico	unidade		
2.4.2	paciente lanche líquida completa	unidade		
2.4.3	paciente lanche líquida restrita	unidade		
2.4.4	paciente lanche emergência	unidade		
2.4.5	paciente lanche especial	unidade		
2.4.6	paciente infantil lanche básico	unidade		
2.4.7	paciente infantil lanche líquida completa	unidade		
2.4.8	paciente infantil lanche líquida restrita	unidade		
2.5.1	paciente jantar básico	unidade		
2.5.2	paciente jantar líquida completa	unidade		
2.5.3	paciente jantar líquida restrita	unidade		
2.5.4	paciente jantar emergência	unidade		
2.5.5	paciente jantar especial	unidade		

2.5.6	paciente infantil jantar básico	unidade		
2.5.7	paciente infantil jantar líquida completa	unidade		
2.5.8	paciente infantil jantar líquida restrita	unidade		
2.6.1	paciente ceia básico	unidade		
2.6.2	paciente ceia líquida completa	unidade		
2.6.3	paciente ceia líquida restrita	unidade		
2.6.4	paciente ceia emergência	unidade		
2.6.5	paciente ceia especial	unidade		
2.6.6	paciente infantil ceia básico	unidade		
2.6.7	paciente infantil ceia líquida completa	unidade		
2.6.8	paciente infantil ceia líquida restrita	unidade		
3.1.1	acompanhante desjejum básico	unidade		
3.3.1	acompanhante almoço básico	unidade		
3.4.1	acompanhante lanche básico	unidade		
3.5.1	acompanhante jantar básico	unidade		
3.6.1	acompanhante ceia básico	unidade		
TOTAL				

ANEXO IV- FÓRMULAS INFANTIS LÁCTEAS, NÃO LÁCTEAS E PREPARAÇÕES LÁCTEAS:

ITEM	CÓDIGO SIGMA	NOME PADRONIZADO/ DESCRIÇÃO/REFERÊNCIAS (*)	U/F	QUANT. MENSAL	QUANTIDADE DE ACORDO COM PRAZO EXECUÇÃO
1	89.40.33.067-46	Pó, à base de leite de vaca, para lactentes no primeiro semestre de vida, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 1,8 a 3,0 g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína); de 4,4 a 6,0 g de gordura; de 300 a 1400 mg de ácido linoléico; de 9,0 a 14,0 g de carboidratos (100% lactose); de 0,45 a 1,3 mg de ferro; enriquecida com ácido docosahexaenóico, ácido araquidônico e nucleotídeos; em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: NESTOGENO 1,APTAMIL PREMIUM 1**	Litro		
2	89.40.34.086-62	Pó, à base de leite de vaca, para lactentes, contendo de 60 a 70 kcal/100 m deformula reconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal: de 7,0 a 10,0gde carboidratos, contendo oligossacarideos do leite humano (hmo);de 1,0 a3,0gde proteina parcialmente hidrolisada do soro do leite, de 3,0 a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90mg de acido linoleico, de 0,6 a 2,0mg de ferro; embalagem original com 400g. **Ref: NAN SUPREME PRO HMO 1**	Litro		
3	89.40.34.094-72	Pó, a base de leite de vaca,contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de formula reconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal: de 7,0 a 10,0 g de carboidratos, contendo oligossacarideos do leite humano (hmo); de 1,0 a 3,0 g de proteina, de 3,0g a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90 mg de acido	Litro		

		linoleico, de 0,6 a 2,0 mg de ferro; embalagem original com 400 g. **Ref : APTAMIL PRO FUTURA GOLD/ NAN COMFOR HMO (0-6 MESES)**			
4	89.40.34.085-81	Pó, a base de leite de vaca, para lactentes no segundo semestre de vida, contendo de 60 a 70 kcal/100 m de formula reconstituida e com a seguinte composicaopor 100 kcal: de 7,0 a 10,0 g de carboidratos, contendo oligossacarideos do leite humano (hmo); de 1,0 a 3,0g de proteina parcialmente hidrolisada do soro do leite, de 3,0 a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90 mg de acido linoleico, de 0,6 a 2,0mg de ferro, embalagem original com 800 g **Ref: NAN SUPREME PRO HMO 2**			
5	89.40.34.090-49	Pó, a base de leite de vaca, para lactentes no segundo semestre de vida, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de formula reconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal de 1,8 a 3,0g de proteina (sendo no maximo 40% de caseina) de 3,0 a 5,0 g de gordura; de 300 a 1400 mg de acido linoleico; de 8,0 a 13,0 de carboidratos (minimo de 70% lactose); de 0,45 a 1,3 mg de ferro; enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais. embalagem original com 400g. **Ref: NESTOGENO 2**	litro		
6	89.40.34.095-53	Pó, a base de leite de vaca,contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de formula reconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal: de 7,0 a 10,0 g de carboidratos, contendo oligossacarideos do leite humano (hmo); de 1,0 a 3,0 g de proteina, de 3,0g a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90 mg de acido linoleico, de 0,6 a 2,0 mg de ferro; embalagem original com 800g. **Ref: APTAMIL PRO FUTURA GOLD HMO/ NAN COMFOR HMO 2**	litro		
7	89.40.33.008-96	Pó, destinada a prematuro e/ou recém-nascido de baixo-peso, com proteínas do leite (no mínimo 30% de caseína), contendo aminoácidos essenciais, com gordura láctea e no mínimo 90% de óleos vegetais, com maltodextrina e lactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos adequados, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: APTAMIL PRÉ TRANSITION**	Litro		
8	89.40.33.116-69	Pó, formula de transição, destinada a recém-nascido pré termo, à base de proteínas lácteas, com no máximo 2,1g de proteína por 100 ml de fórmula reconstituída, com adição de nucleotídeos, com lactose, contendo óleos vegetais e TCM, enriquecida com DHA e ARA e adição de vitaminas, minerais e oligoelementos adequados, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: PRÉ NAN TRANSITION**	Litro		
9	89.40.33.017-87	Pó, à base de proteínas do leite, isenta de lactose e sacarose, contendo maltodextrina, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionada em embalagem original	Litro		

		com no mínimo 400g. **Ref.: NAN SCIENCE PRO SL, APTAMIL SL**			
10	89.40.34.098-04	Pó, a base de proteina isolada de soja,para lactentes (0-12 meses), com 60 a70kcal/100 ml de formula reconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal:de 2,0 a 3,0g de proteina; de 4,0 a 6,0g de gordura; de 600 a 1000 mg de acidolinoleico; de 10,0 a 14,0 g de carboidratos (f 100% maltodextrina), isenta desacarose e lactose, maximo de 2,0 de ferro, com adicao de vitaminas e minerais, embalagem original com 400g **Ref.:APTAMIL SOJA**	Litro		
11	89.40.33.018-68	Pó, à base de proteína hidrolisada do soro do leite, com lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: APTAMIL SENSITIVE ACTIVE, NAN SCIENCE PRO SENSITIVE**	Litro		
12	89.40.33.057-74	Pó, semi-elementar à base de hidrolisado do leite, polímeros de glicose, com no mínimo 40% de TCM, isenta de lactose e sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: ALFARÉ, PREGOMIN PEPTI**	Litro		
13	89.40.33.061-50	Pó, à base de proteína extensamente hidrolisada do soro do leite, com lactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: APTAMIL PEPTI**	Litro		
14	89.40.33.092-57	Pó, elementar, nutricionalmente completa, com 100% dos aminoácidos livres, isento de sacarose, 100% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, indicada para crianças menores de 1 ano idade, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: NEOCATE LCP**	Litro		
15	89.40.33.059-36	Pó, elementar, nutricionalmente completa, com 100% dos aminoácidos livres, 100% maltodextrina, 100% de óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, indicada para crianças de 1 a 10 anos, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: NEO ADVANCE**	Litro		
16	89.40.33.024-06	Pó, à base de proteínas do leite, maltodextrina, amido modificado e lactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: NAN science pro ESPESSAR, APTAMIL RR,**	Litro		
17	89.40.33.027-59	Pó isenta de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceada de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos, destinada a crianças de até	Litro		

		1 ano de idade, em embalagem original com no mínimo 400g. **Ref.: TYR AMAMIX INFANT**			
18	89.40.33.028-30	Pó isenta de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceada de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos, destinada a crianças de 1 a 8 anos, em embalagem original com no mínimo 500g. **Ref.: TYR ANAMIX JUNIOR**	Litro		
19	89.40.33.029-10	Pó isenta de fenilalanina, contendo uma mistura de L-aminoácidos, apresentando em 100g do produto o mínimo de 50g de proteína, enriquecida de vitaminas, minerais e elementos traços, destinada a crianças de até 1 ano de idade, em embalagem original com no mínimo 500g. **Ref.: PKU NUTRI CONCENTRATED 1**	Litro		
20	89.40.33.030-54	Pó isenta de fenilalanina, contendo uma mistura de L-aminoácidos, apresentando em 100g do produto o mínimo de 60g de proteína, enriquecida de vitaminas, minerais e elementos traços, destinada a crianças de 1 a 8 anos, em embalagem original com mínimo 500g. **Ref.: PKU NUTRI CONCENTRATED 2**	Litro		
21	89.40.33.045-30	Pó isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos, destinada a pacientes acima de 1 ano, em embalagem original com 500g. **Ref.: MSUD 2 PRIMA**	Litro		
22	89.40.33.047-00	Pó isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos, destinada a lactentes em embalagem original com 500g. **Ref.: MSUD 1**	Litro		
23	89.40.33.117-40	Pó, alimento para situação metabólica especial para portadores de epilepsia refratária, muito reduzido em carboidrato, com no mínimo 65g de gorduras para cada 100g do produto, isenta de glúten, adicionado de vitaminas e minerais, em embalagem original com no mínimo 300g **Ref.: KETOCAL**	Litro		
24	ESP - 1	LEITE DE VACA RECONSTITUÍDO	Litro		
		Fórmula infantil preparada à base de leite em pó integral , acrescido ou não de sacarose e maltodextrina, acondicionado em embalagem com no mínimo 400g.			
25	ESP - 2	LEITE DE VACA ENGROSSADO	Litro		
		Fórmula infantil preparada, à base de leite em pó integral, acrescido de farinhas infantis diversas, no percentual de 3,5 a 10%, com ou sem sacarose, com ou sem maltodextrina de acordo com a padronização			

		do SERVIÇO DE NUTRIÇÃO da Unidade			

ANEXO V- QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UC	QUANT. MENSAL	Quant. De acordo com prazo execução
1	Água de Coco, Natural, sem conservantes ou qualquer outro aditivo, em embalagem individual original tipo cartonada asséptica com no mínimo 200ml.	Unidade		
2	Água mineral Natural, sem gás, embalagem individual plástica original com 200ml (copo).	Unidade		
3	Bebida láctea ou à base de extrato vegetal, com ou sem sacarose, diversos sabores, em embalagem original, cartonada asséptica, em embalagem de 200 a 250ml	Unidade		
4	Biscoito salgado, Tipo cream-cracker/Água e Sal/Água, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	kg		
5	Biscoito salgado, Tipo cream- cracker/Água e Sal/Água de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	Unidade		
6	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original com no mínimo 200g.	Kg		
7	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem individual original com no mínimo 10g	Unidade		
8	Biscoito doce, tipo rosquinha, diversos sabores, acondicionado em embalagem original com no mínimo 300g	kg		
9	Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 120g	kg		
10	Torrada, fatias de pão torradas integrais ou não, salgada ou doce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo 15g	Unidade		
11	Bolo diversos sabores sem recheio com ou sem sacarose. Bolo sem sacarose pode ser adoçado com adoçante de acordo com o descrito no TR.	kg		
12	Café com leite com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro		
13	Café infusão com no mínimo 8% de café de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro		
14	Caldo de feijão com ou sem sal	Litro		
15	Chá infusão, a 5% de chá de 1ª qualidade, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético	Litro		
16	Colher descartável para refeição, resistente, medindo aproximadamente 18cm	Unidade		
17	Conjunto de talher descartável para refeição (garfo, faca, colher), resistente para refeição, possuindo estrutura reforçada ou extra forte, indicada para refeições completas, com no mínimo 15 cm, acondicionado individualmente em saco plástico, resistente, incolor, atóxico, nas	Unidade		

	dimensões L 10 cm x C 25cm			
18	Copo descartável, plástico resistente, incolor, com 200ml	Unidade		
19	Coquetel laxativo, bebida preparada à base de frutas laxativas variadas com ou sem iogurte natural, com ou sem creme de leite, com ou sem cereal integral, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético.	Litro		
20	Embalagem descartável, em poliestireno expandido com 4 divisórias, retangular, tampa separada com no mínimo 900 ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.	Unidade		
21	Embalagem descartável, em poliestireno expandido sem divisória, redonda, tampa separada com no mínimo 700 ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.	Unidade		
22	Embalagem descartável, bandeja 04 Divisórias com capacidade mínima de 1.200ml, formato retangular, material polipropileno, base branca, tampa transparente, própria para refeições transportadas e uso em micro-ondas.	Unidade		
23	Fruta in natura ou processada	Porção		
24	Gelatina Natural em pó ou folha, preparada a base de suco de frutas e/ou vegetais, diversos sabores em porção de 80g	Porção		
25	Geleia de fruta, em embalagem original com no mínimo 15g	Unidade		
26	Iogurte Integral ou desnatado, com polpa de frutas, diversos sabores, com ou sem sacarose, embalagem original, com no mínimo 180g	Unidade		
27	Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro		
28	Leite com ou sem lactose, esterilizado, integral, desnatado ou semidesnatado, batido com fruta, com ou sem farinha, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro		
29	Manteiga Extra, com ou sem sal, em embalagem original com no mínimo 10g	Unidade		
30	Mingau com leite integral, desnatado ou semidesnatado, com ou sem lactose, com farinha em um percentual a critério do SND, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro		
31	Mistura nutritiva [formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal]	Litro		
32	Ovo, galinha (diversas preparações), branco ou de cor, fresco, extra, classe A	Unidade		
33	Pão variados, com peso mínimo de 50g a unidade	Unidade		
34	Queijo processado, sabores variados, com ou sem lactose, embalado individualmente, com no mínimo 15 gramas	Porção		
35	Refresco Fruta natural, com ou sem açúcar, com ou sem adoçante dietético, com no mínimo 20% de polpa.	Litro		
36	Sanduíche de pão de forma 50g com queijo	Unidade		

	prato ou minas 30g			
37	Sopa com proteína, com ou sem verdura, com ou sem legumes, com ou sem leguminosas, com ou sem massas, com ou sem sal	Porção		
38	Sorvete em diversos sabores com ou sem sacarose.	Porção		
39	Suco de fruta Natural em diversos sabores	Litro		
40	Suco de frutas natural, sem água, sem açúcar, sem conservante ou qualquer outro aditivo, em embalagem cartonada, asséptica, diversos sabores, com no mínimo 200ml	Unidade		
41	Pasta de leguminosa (soja ou grão de bico), salgada, porcionada em embalagem individual descartável.	kg		
42	Água mineral Natural, sem gás, embalagem individual plástica original com 500ml.	Unidade		
43	Água mineral Natural, sem gás, acondicionado em garrafão de policarbonato com capacidade para 20 litros.	Unidade		

ANEXO VI- INSUMOS PARA PROCESSAMENTO DE LEITE HUMANO:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE MENSAL	Quant. De acordo com prazo execução
BLH 1	álcool etílico 70%, de uso hospitalar para desinfecção de artigos semicríticos	litro		
BLH 2	Álcool antisséptico de ação instantânea e bactericida, para higienização das mãos, formulado com álcool etílico (70%) e agente emoliente, não irritante e biodegradável.	litro		
BLH 3	BGBL (2% de lactose) líquido a 4%, tubo com 10 ml	unidade		
BLH 4	BGBL (2% de lactose) líquido a 5%, tubo com 10 ml	unidade		
BLH 5	BGBL (2% de lactose) pó, embalagem com 500 g	unidade		
BLH 6	Bobina papel grau cirúrgico (150mm X 100m)	unidade		
BLH 7	Bobina papel grau cirúrgico (300mm X 100m)	unidade		
BLH 8	Bobina papel grau cirúrgico (600mm X 100m)	unidade		
BLH 9	Campo cirúrgico estéril descartável, não tecido, 100% polipropileno, atóxico, não inflamável (0,70 m X 0,75 m)	unidade		
BLH 10	Campo operatório (compressa), estéril, 25 cm X 28 cm	unidade		
BLH 11	caneta marcador permanente, tipo retroprojetor, cores variadas	unidade		
BLH 12	rótulo autoadesivo, personalizado com informações pertinentes a leite humano, cores variadas (10cm x 7cm)	unidade		
BLH 13	rótulo autoadesivo, personalizado com informações pertinentes a leite humano, cores variadas (5cm x 3cm)	unidade		
BLH 14	capote de manga longa, descartável, com no mínimo 35 gramas	unidade		
BLH 15	capote de manga longa, estéril, 100% não tecido, com barreira bacteriana, com no mínimo 35 gramas	unidade		
BLH 16	fita crepe (largura 2,5cm), rolo com 30 a 50m	unidade		
BLH 17	fita teste para autoclave (largura 2,5), rolo com 30 a 50m	unidade		

BLH 18	gaze, hidrófila, estéril, 11 ou 13 fios/cm2	unidade		
BLH 19	gaze, hidrófila, não estéril, 11 a 13 fios/cm2, 100% algodão, rolo tipo queijo	unidade		
BLH 20	luva para procedimento, em látex, com pó, par	unidade		
BLH 21	luva cirurgica estéril, par	unidade		
BLH 22	máscara cirúrgica, descartável, com clips nasal e elástico	unidade		
BLH 23	tubo capilar para determinação de microhematócrito, sem heparina	unidade		
BLH 24	massa seladora para tubos capilares (microhematócrito), tablete	unidade		
BLH 25	frasco de vidro graduado com tampa plástica (130ml)	unidade		
BLH 26	frasco de vidro graduado com tampa plástica (200ml)	unidade		
BLH 27	frasco de vidro graduado com tampa plástica (300ml)	unidade		
BLH 28	copo de polipropileno autoclavável graduado com tampa (50 a 80ml)	unidade		
BLH 29	saco plástico, transparente (18 x 25cm)	unidade		
BLH 30	saco plástico, transparente (30 x 50cm)	unidade		
BLH 31	seringa estéril 10ml	unidade		
BLH 32	seringa estéril 20ml	unidade		
BLH 33	seringa estéril, colorida, para alimento 5ml	unidade		
BLH 34	seringa estéril, colorida, para alimento 20ml	unidade		
BLH 35	seringa estéril, colorida, para alimento 60ml	unidade		
BLH 36	tampa oclusora macho/fêmea, estéril, para seringa	unidade		
BLH 37	solução Dornic N/9, frasco com 1000 ml	unidade		
BLH 38	solução alcóolica de fenolftaleína a 1%, frasco com 1000 ml	unidade		
BLH 39	touca descartável	unidade		
BLH 40	tubo de ensaio 5ml	unidade		
BLH 41	tubo de ensaio com tampa de rosca (10 a 15ml)	unidade		
BLH 42	grade para tubo de ensaio	unidade		
BLH 43	micropipetador automático 1ml	unidade		
BLH 44	ponteira de 1ml para micropipetador	unidade		
	TOTAL			

ANEXO VII – ITENS DE EXIGÊNCIA PARA HABILITAÇÃODA EMPRESA

- A empresa deverá apresentar-se em condições regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio. Com licenciamento sanitário vigente emitido por órgão competente, junto com o alvará de licença de seu domicílio. A atividade pertinente deve estar contida no alvará de licença e no licenciamento sanitário.
- A empresa deve comprovar possuir vinculo vigente e permanente com o Nutricionista responsável técnico (RT), por meio de apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O RT deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador da sua profissão.
- **Certidão de registro da empresa junto ao CRN (Conselho Regional de Nutrição).**

- Prova de aptidão da empresa licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, por meio de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- **A(s) certidão(ões) ou atestato(s) apresentados deverão comprovar que houve desempenho de, no mínimo, 50% das quantidades dos lotes para as quais a licitante apresentou proposta e prazo de execução dos serviços de, no mínimo, 1(um) ano.**
- Os atestados ou certidões recebidas estão sujeitos à verificação do Pregoeiro e da sua Equipe de Apoio, com **auxílio da Unidade de Nutrição Annes Dias (UNAD)**, quanto à veracidade dos respectivos conteúdos, inclusive para os efeitos previstos nos artigos 337-E a 337-O no capítulo II-B do código penal "Dos crimes contra Licitação e Contratos administrativos.
- **Declaração de ciência de que deverá dispor, no momento da contratação, de veículos, próprios ou por contrato de terceirização, aptos para transporte de gêneros e produtos alimentícios e refeições preparadas de acordo com a legislação vigente.**
- **Caso no momento da contratação nenhuma das Unidades de saúde que compõe o Lote tenham condições de serem produtoras, a empresa que se candidatar deverá apresentar declaração de ciência de que deverá dispor de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR).**
- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução.

ANEXO VIII - REGRAS PARA ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

As propostas deverão ser elaboradas em conformidade com as planilhas fornecidas pela Secretaria Municipal de Saúde, que se compõe de duas partes:

a) uma que detalha todos os serviços e insumos previstos para cada unidade de saúde relacionada no presente Projeto (anexos II ao VI).

b) outra que totaliza o valor mensal dos serviços e insumos para cada unidade e os agrupa por Lote e apresenta o valor total do Lote .

As empresas deverão apresentar cotação para **todos os itens** que compõem a planilha das Unidades para as quais tenham interesse em participar.

As empresas deverão apresentar cotação para todas as Unidades que compõem o **LOTE**.

IMPORTANTE: devendo estar incluído nos preços ofertados todos os custos relativos a tributos, despesas diretas e indiretas.

ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE VEÍCULOS

Declaro para os devidos fins que a empresa _____, CNPJ n° _____ disponibilizará os veículos necessários ao transporte dos gêneros alimentícios, conforme previsto no Termo de Referência – Anexo I, caso a empresa seja a detentora da melhor proposta neste certame.

Rio de Janeiro, _____de _____de 202__.

_____

(Assinatura, nome e cargo do representante legal da empresa)

ANEXO X – TERMO DE PERMISSÃO DE USO

TERMO Nº ____/_____- SMS.

TERMO DE PERMISSÃO DE USO, LAVRADO

ENTRE: 1) MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO E

2) _____.

Aos dias __ (____) dias do mês de ___,_____ de 20___, na **Secretaria Municipal de Saúde**, situada na _____, presentes:
1) O MUNICIPIO DO RIO DE JANEIRO, doravante designado simplesmente MUNICIPIO, neste ato representado pelo _____ Secretario Municipal de Saúde, e
2) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede nesta cidade na _____, neste ato representada na forma do _____ por seu(s) representante(s) legal(is) _____, adiante designada simplesmente PERMISSIONÁRIA, tendo em vista o decidido no processo nº 09/000.546/14, assinam perante as testemunhas abaixo mencionadas, o presente TERMO DE PERMISSÃO DE USO, com as seguintes cláusulas e condições: (...)"

CLÁUSULA PRIMEIRA O presente Termo de Permissão de Uso de bem público é lavrado para o fim específico de Permitir a utilização da Unidade de Alimentação e Nutrição e suas dependências da Unidade de Saúde: _____, durante a vigência do Contrato SMS nº _____, assinado em ___/__/___, cujo extrato foi publicado no D.O. Rio __/__/___, para utilização pelo PERMISSIONÁRIO.

CLÁUSULA SEGUNDA é permitido o uso da Unidade de Alimentação e Nutrição e suas dependências da Unidade de Saúde acima citada, durante a vigência do Contrato SMS nº _____, assinado em ___/__/___, cujo extrato foi publicado no D.O. Rio __/__/___ e seguindo as condições descritas no Anexo 1 - Projeto Básico, parte constituinte deste Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA (Prazo, Condições/Remanejamento) - A presente permissão de uso é outorgada pelo prazo que se fizer necessário ao serviço concedido que lhe serve de fundamento.

Parágrafo único. O MUNICIPIO não se responsabiliza pelas obrigações da PERMISSIONÁRIA diante de terceiros, nem pela eventual denegação da respectiva licença para desenvolver as atividades por ela pretendidas.

CLÁUSULA QUARTA (Natureza do vínculo) - O PERMISSIONÁRIO reconhece que a ermissão lhe é outorgada em caráter eminentemente precário, podendo ser revogada a qualquer tempo a critério exclusivo do Município, obrigando-se a desocupar o imóvel, tão logo receba a ordem de desocupação, sem direito a qualquer indenização ou retenção, seja a que título for.

CLÁUSULA QUINTA (Obrigações do PERMISSIONÁRIO) - Obriga-se o PERMISSIONÁRIO a:

a) conservar o imóvel trazendo-o limpo e em bom estado, às suas expensas,

incumbindo-lhe também a sua guarda, e devolvê-lo, ao final da permissão, em perfeitas condições de uso e conservação, sob pena de, a critério da Superintendência de Patrimônio, pagar os prejuízos ou consertar os danos, ciente o PERMISSIONÁRIO de que quaisquer acessões ou benfeitorias acrescidas aderirão ao imóvel imediatamente, sem indenização, renunciando ao direito de retenção. Ao PERMISSIONÁRIO fica vedado o acréscimo de qualquer acessão ou benfeitoria ou montagem de equipamento sem prévia autorização da Superintendência de Patrimônio;

b) não ceder no todo ou em parte o objeto da presente permissão a qualquer título;

c) assegurar o acesso ao imóvel dos servidores públicos encarregados da fiscalização;

d) pagar todas as despesas que direta ou indiretamente decorram do uso do imóvel, inclusive tributos, tarifas ou preços públicos;

e) retirar, ao final da permissão de uso (por extinção, resolução ou resilição) e caso solicitado pela Superintendência de Patrimônio Municipal, os bens que se encontrem na área pública, ainda que agregados provisoriamente ao imóvel, devolvendo-o em perfeitas condições de uso;

f) os PERMISSINÁRIOS são responsáveis pelo pagamento de todos os ônus, encargos

e obrigações comerciais, fiscais, tributárias e trabalhistas, bem como por todos os danos e prejuízos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros em virtude de utilização da

área pública objeto deste Termo, respondendo por si, seus empregados, prepostos e por seus sucessores;

g) providenciar o Seguro contra incêndio às suas expensas, apresentando à Superintendência de Patrimônio a respectiva apólice devidamente quitada, a qual deverá ser renovada na data em que expirar o prazo de seu vencimento.

Parágrafo Único - O MUNICÍPIO não se responsabiliza pelas obrigações do PERMISSIONÁRIO diante de terceiro nem pela eventual denegação da licença ou autorização para desenvolver a atividade por ele pretendida.

CLÁUSULA SEXTA (Rescisão) - A permissão rescindir-se-á de pleno direito, a qualquer tempo, se o PERMISSIONÁRIO descumprir quaisquer das obrigações previstas neste termo.

Parágrafo Único - Rescindida a permissão, o MUNICÍPIO, de pleno direito, se reintegrará na posse do imóvel e de todos os bens afetados à permissão, oponível inclusive a eventuais cessionários e ocupantes.

CLÁUSULA SÉTIMA (Multas) - No caso de descumprimento das obrigações previstas neste termo, independente da faculdade de ser declarada rescindida esta permissão, poderá a **SMS** aplicar ao PERMISSIONÁRIO multa diária de

até R$ _____/____Ufir (____).

CLÁUSULA OITAVA (Desocupação do imóvel) - Extinto o presente Termo, por qualquer motivo, o PERMISSIONÁRIO deverá desocupar a área referida na cláusula primeira, em até 30 (trinta) dias do recebimento da notificação.

Parágrafo Único - O PERMISSIONÁRIO ficará ainda sujeito à multa diária de até R$ _____/____Ufir (____), se, terminada por qualquer as formas aqui previstas a Permissão de Uso, não restituir a área na data determinada e nas condições em que a recebeu. A multa será aplicada até o dia em que a área seja efetivamente restituída ou retorne àquelas condições, seja por providências da PERMISSIONÁRIA, seja por medidas tomadas pelo MUNICÍPIO e, nessa última hipótese, ficará a PERMISSIONÁRIA responsável por todas as despesas realizadas com essa finalidade.

CLÁUSULA NONA (Remoção de bens) - Extinto o presente ajuste, por qualquer motivo, ou verificado o abandono do imóvel pelo PERMISSIONÁRIO, poderá a **SMS** promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens, sejam eles do PERMISSIONÁRIO ou de seus empregados, subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros, para qualquer local, não ficando o Município responsável por qualquer dano decorrente da remoção ou da guarda destes bens.

Parágrafo Primeiro - O MUNICÍPIO notificará o permissionário pessoalmente e, na sua impossibilidade, fará publicar Edital no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro concedendo ao permissionário o prazo de 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da notificação e 60 (sessenta) dias, a partir da publicação, para a retirada dos bens.

Parágrafo Segundo - Decorrido o prazo referido no parágrafo anterior sem a retirada, pelo permissionário, dos bens a serem removidos, ficará o Município autorizado a proceder a sua alienação em leilão, ressarcindo-se automaticamente de qualquer débito do permissionário para com o Município, ficando eventual saldo à disposição do permissionário pelo prazo de 06 (seis) meses, findo os quais o montante reverterá ao erário municipal.

Parágrafo Terceiro - Fica desde já pactuado que a permanência dos bens removidos em depósito por prazo superior ao previsto no parágrafo primeiro importará o pagamento de multa diária no valor de até R$ _____/____ Ufir (____), a critério da **SMS.**

CLÁUSULA DÉCIMA (Foro) - Ficam as partes cientes de que o foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro é o competente para dirimir eventuais conflitos entre elas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (Eficácia) - A eficácia deste Termo fica condicionada a sua publicação, em extrato, no Diário Oficial, no prazo de 20 (vinte) dias contados da assinatura. Em 05 (cinco) dias contados da mencionada assinatura e em 10 (dez) dias contados da publicação, o MUNICÍPIO remeterá cópias do mesmo, respectivamente, ao órgão competente pela fiscalização financeira e orçamentária e ao Tribunal de Contas, não se responsabilizando, porém, por atos ou fatos decorrentes do exercício dos controles externo e interno.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (Disposições Gerais) - As obrigações ora assumidas se regerão pelo Código de Administração Financeira e Contabilidade Pública do Município.

Pelos contratantes foi dito que aceitam o presente instrumento, tal como se acha redigido, o qual é assinado em 05 (cinco) vias para um só efeito, na presença de testemunhas.

E para constar, foi o presente TERMO lavrado às fls.....a ..... do Livro nº ..... Série "B" da Superintendência de Patrimônio por mim _____ (servidor/matrícula).

Rio de Janeiro, _____ de _____ de _____.

_____

MUNICÍPIO

_____

PERMISSIONÁRIO

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____

Nome: Nome:

Identidade nº Identidade nº

CPF nº

ANEXO XI - MODELO DE ATESTADO DE VISITA

Pregão N° PP SRP/SMS n°_____/_____
Processo:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, enterais, formulas infantis, módulos e suplementos no Hospital Federal do Andaraí.

(em papel timbrado da empresa)
[denominação/razão social da sociedade empresarial] Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ n°
_____
[endereço da sociedade empresarial]

Em atendimento a previsão legal contida no art. 67 da Lei Federal n° 14.133/21,_____
[nome completo do representante legal da empresa], DECLARO que o(a) Sr(a)-_____[nome completo do profissional indicado da empresa], profissional indicado por essa empresa, realizou visita para fins de vistoria técnica ao_____ [local ou equipamento visitado], acompanhado do respectivo responsável, tendo tornado ciência de todas as condições locais para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da licitação na modalidade Pregão Eletrônico RP 89.15, as quais serão consideradas quando da elaboração da proposta que vier a ser apresentada.

Rio de Janeiro,_____ de_____de ____.

_____

AGENTE PUBLICO (Ass: Chefe do·Serviço de Nutrição e Dietética)(Nome, cargo, matricula e lotação)

_____

PROFISSIONAL INDICADO PELA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

_____

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

ANEXO XII - OBSERVAÇÕES PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS NOS LOCAIS ONDE EXISTE O FORNECIMENTO DE ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E GÁS PELA CONTRATANTE

Considerando que algumas das unidades já possuem medidores exclusivos para consumo de água, energia elétrica e gás, utilizados na aferição do gasto de tais insumos na execução dos serviços de preparo e fornecimento de refeições, enquanto outras unidades encontram-se na iminência da instalação de tais equipamentos, o cálculo dos descontos referentes aos insumos acima mencionados deverá cumprir as disposições previstas para tal fim, quais sejam:

1 – No caso de unidades que possuam medidores, estes servirão como referência específica dos valores a serem descontados nas faturas das empresas prestadoras dos serviços. Assim, as Unidades apresentarão os registros de cada medidor específico, juntamente com o faturamento das empresas para fins de descontos.

2 – No caso de unidades onde existe o fornecimento de água, energia elétrica e gás, mas **que ainda não possuam medidores específicos para aferição dos gastos com o preparo e fornecimento das refeições**, deverão ser efetuados os seguintes percentuais de descontos sobre as faturas:

2.1 - 5% (cinco por cento) dos gastos da Unidade com iluminação e energia elétrica apurado com base na respectiva conta da unidade.

2.2 - 20% (vinte por cento) dos gastos da Unidade com gás, apurado com base na respectiva conta da unidade.

2.2.1 – excepcionalmente para a unidade Maternidade Carmela Dutra esse percentual será de 80%(oitenta por cento).

2.3 - 10% (dez por cento) da cota de água, apurado com base na respectiva conta da unidade.

3 – Caso haja a instalação de medidores no transcurso da contratação que ora se inicia, os percentuais de descontos anteriormente utilizados deverão dar lugar aos descontos específicos aferidos pelos medidores.

ANEXO XIII - AVALIAÇÃO TÉCNICA DA EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES DE SAÚDE DA SMS/RJ

CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO TÉCNICA
I-Prestação de serviços por empresa especializada de alimentação e nutrição, compreendendo atividades operacionais e técnico-administrativas nas áreas de produção e distribuição de refeições normal e dietética, lactário, banco de leite humano e nutrição enteral/módulo e suplementos, para atendimento de pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, servidores e residentes, sob a supervisão e controle do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde.
I.1- Nome da Unidade de Saúde:
I.2- Empresa Contratada:

I.3- Fiscal técnico (Lei nº 14133/2021 - Art. 117 e Decreto Rio nº 516329/2022):	
I.4- Substituto:	

ITENS OBSERVADOS	SIM	NAO
1. Supervisão da empresa disponível e atuante.		
2. Comunicação entre Contratada e Contratante realizada por meio de registros.		
3. Registro das deliberações em Ata de reunião.		
4. Contratação, alocação e manutenção de profissionais qualificados e em número suficiente para o desenvolvimento de todas as atividades previstas no Termo de Referência.		
5.Programa de Controle de Saúde Médico Ocupacional (PCMSO)		
6. Realização de 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 os treinamentos.		
7.Substituição de funcionário em caso de faltas ou em situações em que o comportamento comprometa o bom andamento do serviço.		
8. Utilização de equipamentos de proteção individual e de uniforme limpo e completo, de acordo com o tipo de função.		
9. Elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas.		
10.Elaboração de cardápios de acordo com gêneros e produtos alimentícios de qualidade e de acordo com as descrições contidas no Termo de Referência, com os respectivos porcionamentos e frequências de utilização para atender as necessidades nutricionais diárias dos indivíduos.		
11.Apresentação de cardápios com a composição nutricional, com antecedência de 30 (trinta) dias para a devida aprovação pelo SND da Contratante.		
12.Distribuição das refeições de acordo com os horários estipulados pelo SND da Contratante.		
13.Coleta diária de amostra de todas as preparações servidas e conservadas por 72 horas e de acordo com as normas vigentes.		
14. Enteral, Módulos e suplementos fornecidos pela PCRJ por meio da ATA SRP vigente.		
15.Execução adequada de processos de limpeza e higienização da estrutura física, equipamentos e utensílios.		

16.Abastecimento adequado de produtos descartáveis, de higiene e limpeza de qualidade e de acordo com as especificações do Termo de Referência.		
17.Reposição de utensílios danificados ou desviados visando a adequada prestação do serviço sem comprometer o serviço		
18.Realização de manutenção preventiva e corretiva de modo a manter a normalidade da execução do serviço.		
19. Execução do manejo dos resíduos, de acordo com as normas e legislação vigente. A coleta deverá ocorrer, diariamente, em horário previamente determinado pela CONTRATADA, inclusive aos sábados, domingos e feriados.		
20. Realização do serviço de controle de vetores nas dependências da UAN, conforme legislação vigente.		

Data: _____/_____/_____

_____

Nome e Matrícula (Fiscal de Contratos)

ANEXO XIV – MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Atestamos, para todos os fins de direito, que a empresa (razão social da empresa que pretende se cadastrar), estabelecida na (endereço completo da empresa que pretende se cadastrar), CNPJ (da empresa que pretende se cadastrar), foi nossa prestadora de serviços em (detalhamento da prestação de serviço na Unidade de Saúde) no período de dd/mm/aaaa a dd/mm/aaaa totalizando _____. A referida empresa cumpriu todas as exigências contratuais, nada tendo que a desabone.

Informar:

- Quantidade mensal de cada refeição fornecida para a Unidade de Saúde (exemplo: servidores e/ou funcionários, acompanhantes, dieta normal, dieta branda, dieta pastosa, dieta semilíquida, dieta líquida, dietas especiais (ex.: diabetes, renal, hiperprotéica, hipercalórica) e total de refeições servidas de acordo com o prazo de execução do serviço.
- Quantidade de colaboradores que executavam o serviço de acordo com a categoria.
- Informar se a produção da refeição era no local da prestação de serviços ou se transportada.

Por ser verdade, firmamos a presente/Estado.

Cidade, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome Completo e CPF do Representante Legal da Empresa

Cargo / Dados da Empresa

ESTIMATIVA

I-Dimensionamento de Pessoal (anexo II):	HMNSL		HMP			
I-CATEGORIAPROFISSIONALPORSETOR	Quant.diária	Quant.total	Quant.diária	Quant.total	**Quant.diária**	**Quant.total**
NUTRICIONISTACHEFE(DIARISTA)	0	0	1	1	1	1
NUTRICIONISTAQUALIDADE(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
NUTRICIONISTAPLANEJAMENTO(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
NUTRICIONISTAPRODUÇÃO(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
NUTRICIONISTAPRODUÇÃO(PLANTÃO12X36DIURNO)	1	2	2	4	3	6
NUTRICIONISTAPRODUÇÃO(PLANTÃO12X36NOTURNO)	0	0	0	0	0	0
NUTRICIONISTALACTÁRIO(PLANTÃO12X36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
NUTRICIONISTALACTÁRIO(PLANTÃO12X36NOTURNO)	0	0	0	0	0	0
NUTRICIONISTA DE SUPERVISÃO (CARGA HORÁRIA 20 H SEMANAIS)	1	1	0	0	1	1
NUTRICIONISTA DE SUPERVISÃO DE DISTRIBUIÇÃO (PLANTÃO 12X36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
TÉCNICODENUTRIÇÃO(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
TÉCNICODENUTRIÇÃO(PLANTÃO12X36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
TÉCNICODENUTRIÇÃO(PLANTÃO12X36NOTURNO)	0	0	0	0	0	0
FATURISTA(DIARISTA)	0	0	1	1	1	1
RECEPÇÃOEPREPARO						
CHEFEDECOZINHA(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
COZINHEIRO(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
COZINHEIRO(PLANTÃO12x36DIURNO)	1	2	2	4	3	6
AUXILIARDECOZINHA(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
AUXILIARDECOZINHA(PLANTÃO12x36DIURNO)	1	2	2	4	3	6
MAGAREFE(PLANTÃO12x36DIURNO)	0	0	1	2	1	2
AUXILIARDEMAGAREFE(PLANTÃO12x36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
ALMOXARIFE(DIARISTA)	1	1	1	1	2	2
AUXILIARDEALMOXARIFE(PLANTÃO12X36DIURNO)	0	0	1	2	1	2
COPEIRO(PLANTÃO12x36DIURNO)	1	2	3	6	4	8
COPEIRO(DIARISTA)	1	1	0	0	1	1
COPEIRO(PLANTÃO12x36NOTURNO)	0	0	1	2	1	2
AUXILIARDESERVIÇOSGERAIS(DIARISTA)	1	1	1	1	2	2
AUXILIARDESERVIÇOSGERAIS(PLANTÃO12x36DIURNO)	1	2	2	4	3	6
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (PLANTÃO 12x36 NOTURNO)	0	0	0	0	0	0
DISTRIBUIÇÃO						
COPEIRO PACIENTE (PLANTÃO 12x36DIURNO)	1	2	8	16	9	18
COPEIROREFEITÓRIO(DIARISTA)	0	0	1	1	1	1
COPEIROREFEITÓRIO(PLANTÃO12x36DIURNO)	1	2	1	2	2	4
COPEIROREFEITÓRIO(PLANTÃO12x36NOTURNO)	1	2	0	0	1	2
AUXILIARDESERVIÇOSGERAIS(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
AUXILIARDESERVIÇOSGERAIS(PLANTÃO12x36DIURNO)	0	0	1	2	1	2
ENCARREGADODEEXPEDIÇÃO(PLANTÃO12X36DIURNO)	0	0	0	0	0	0

AUXILIARDEEXPEDIÇÃO(PLANTÃO12X36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
MOTORISTA(PLANTÃO12X36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
MOTORISTA(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
LACTÁRIO/BANCODELEITEHUMANO/SALADEENTERA						
COPEIRO(PLANTÃO12x36DIURNO)	1	2	1	2	2	4
COPEIRO(PLANTÃO12x36NOTURNO)	0	0	0	0	0	0
COPEIRO(DIARISTA)	0	0	0	0	0	0
AUXILIARDESERVIÇOSGERAIS(PLANTÃO12x36DIURNO)	0	0	0	0	0	0
TOTAL	13	22	30	55	43	77

I- Estimativa de refeições (anexo III):			HMNSL		HMP			
CÓDIGO	**DESCRIÇÃO**	**UC**	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	**QUANT. MENSAL**	**QUANT. BIANUAL**
1.1.1	Servidor desjejum básico	unidade	500	12000	237	5688	737	17688
1.3.1	Servidor almoço básico	unidade	1400	33600	1422	34128	2822	67728
1.4.1	Servidor lanche básico	unidade	350	8400	250	6000	600	14400
1.5.1	Servidor jantar básico	unidade	370	8880	470	11280	840	20160
2.1.1	Paciente desjejum básico	unidade	0	0	1173	28152	1173	28152
2.1.2	Paciente desjejum líquidacompleta	unidade	0	0	89	2136	89	2136
2.1.3	Paciente desjejum líquida restrita	unidade	0	0	13	312	13	312
2.1.4	Paciente desjejum emergência	unidade	0	0	0	0	0	0
2.1.5	Paciente desjejum especial	unidade	0	0	416	9984	416	9984
2.1.6	Paciente infantil desjejum básico	unidade	180	4320	0	0	180	4320
2.1.7	Paciente infanti ldesjejum líquida completa	unidade	54	1296	0	0	54	1296
2.1.8	Paciente infantil desjejum líquida restrita	unidade	0	0	0	0	0	0
2.2.1	Paciente colação básico	unidade	0	0	762	18288	762	18288
2.2.2	Paciente coleção líquida completa	unidade	0	0	84	2016	84	2016
2.2.3	Paciente coleção líquida restrita	unidade	0	0	14	336	14	336
2.2.4	Paciente colação emergência	unidade	0	0	0	0	0	0
2.2.5	Paciente colação especial	unidade	0	0	408	9792	408	9792
2.2.6	Paciente infantil colação básico	unidade	190	4560	0	0	190	4560
2.2.7	Paciente infantil coleção líquida completa	unidade	20	480	0	0	20	480
2.2.8	Paciente infantil coleção líquida restrita	unidade	0	0	0	0	0	0
2.3.1	Paciente almoço básico	unidade	0	0	913	21912	913	21912
2.3.2	Paciente almoço líquida completa	unidade	0	0	103	2472	103	2472
2.3.3	Paciente almoço líquida restrita	unidade	0	0	30	720	30	720
2.3.4	Paciente almoço emergência	unidade	0	0	0	0	0	0
2.3.5	Paciente almoço especial	unidade	0	0	495	11880	495	11880
2.3.6	Paciente infantil almoço básico	unidade	265	6360	0	0	265	6360
2.3.7	Paciente infantil almoço líquida completa	unidade	46	1104	0	0	46	1104
2.3.8	Paciente infantil almoço líquida restrita	unidade	20	480	0	0	20	480
2.4.1	Paciente lanche básico	unidade	0	0	884	21216	884	21216
2.4.2	Paciente lanche líquida completa	unidade	0	0	94	2256	94	2256
2.4.3	Paciente lanche líquida restrita	unidade	0	0	48	1152	48	1152
2.4.4	Paciente lanche emergência	unidade	0	0	0	0	0	0
2.4.5	Paciente lanche especial	unidade	0	0	478	11472	478	11472
2.4.6	Paciente infantil lanche básico	unidade	190	4560	0	0	190	4560
2.4.7	Paciente infantil lanche líquida completa	unidade	40	960	0	0	40	960
2.4.8	Paciente infantil lanche líquida restrita	unidade	20	480	0	0	20	480
2.5.1	Paciente jantar básico	unidade	0	0	957	22968	957	22968
2.5.2	Paciente jantar líquida completa	unidade	0	0	148	3552	148	3552
2.5.3	Paciente jantar líquida restrita	unidade	0	0	48	1152	48	1152
2.5.4	Paciente jantar emergência	unidade	0	0	0	0	0	0
2.5.5	Paciente jantar especial	unidade	0	0	534	12816	534	12816
2.5.6	Paciente infantil jantar básico	unidade	250	6000	0	0	250	6000
2.5.7	Paciente infantil jantar líquida completa	unidade	50	1200	0	0	50	1200
2.5.8	Paciente infantil jantar líquida restrita	unidade	20	480	0	0	20	480
2.6.1	Paciente ceia básico	unidade	0	0	928	22272	928	22272
2.6.2	Paciente ceia líquida completa	unidade	0	0	96	2304	96	2304

2.6.3	Paciente ceia líquida restrita	unidade	0	0	49	1176	49	1176
2.6.4	Paciente ceia emergência	unidade	0	0	0	0	0	0
2.6.5	Paciente ceia especial	unidade	0	0	510	12240	510	12240
2.6.6	Paciente infantil ceia básico	unidade	210	5040	0	0	210	5040
2.6.7	Paciente infantil ceia líquida completa	unidade	32	768	0	0	32	768
2.6.8	Paciente infantil ceia líquida restrita	unidade	20	480	0	0	20	480
3.1.1	Acompanhante desjejum básico	unidade	280	6720	294	7056	574	13776
3.3.1	Acompanhante almoço básico	unidade	320	7680	485	11640	805	19320
3.4.1	Acompanhante lanche básico	unidade	90	2160	0	0	90	2160
3.5.1	Acompanhante jantar básico	unidade	320	7680	346	8304	666	15984
3.6.1	Acompanhante ceia básico	unidade	0	0	0	0	0	0
TOTAL			5237	125688	12778	306672	18015	432360

III- FÓRMULAS INFANTIS LÁCTEAS, NÃO LÁCTEAS EPREPARAÇÕES LÁCTEAS, ESTIMATIVA (anexoIV):				HMNSL		HMP			
ITEM	**CÓDIGOSIGMA**	**NOMEPADRONIZADO/DESCRIÇÃO/REFERÊNCIAS(*)**	**U/F**	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	**QUANT. MENSAL**	**QUANT. BIANUAL**
1	89.40.33.067-46	Pó,àbasedeleitedevaca,paralactentesnoprimeirosemestredevida, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com aseguinte composição por 100 kcal: de 1,8 a 3,0 g de proteína (sendo nomáximo 40% de caseína); de 4,4 a 6,0 g de gordura; de 300 a 1400 mgde ácido linoléico; de 9,0 a 14,0 g de carboidratos (100% lactose); de0,45 a 1,3 mg de ferro; enriquecida com ácido docosahexaenóico, ácidoaraquidônico e nucleotídeos; em embalagem original com no mínimo400g. Ref.:NESTOGENO1,APTAMILPREMIUM1	Litro	40	960	0	0	40	960
2	89.40.34.086-62	Pó, à base de leite de vaca, para lactentes, contendo de 60 a 70kcal/100 m deformula reconstituida e com a seguinte composicao por100 kcal: de 7,0 a 10,0gde carboidratos, contendo oligossacarideos doleite humano (hmo);de 1,0 a3,0gde proteina parcialmente hidrolisadado soro do leite, de 3,0 a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90mg deacido linoleico, de 0,6 a 2,0mg de ferro; embalagem original com 400g.Ref: NAN SUPREME PRO HMO 1	Litro	20	480	0	0	20	480
3	89.40.34.094-72	Pó, a base de leite de vaca,contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de formulareconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal: de 7,0 a 10,0 gde carboidratos, contendo oligossacarideos do leite humano (hmo); de1,0 a 3,0 g de proteina, de 3,0g a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90 mgde acido linoleico, de 0,6 a 2,0 mg de ferro; embalagem original com400g. Ref:APTAMILPROFUTURAGOLD/NANCOMFORHMO(0-6MESES)	Litro	20	480	0	0	20	480
4	89.40.34.085-81	Pó, a base de leite de vaca, para lactentes no segundo semestre devida, contendo de 60 a 70 kcal/100 m de formula reconstituida e com aseguintecomposicaopor 100 kcal: de 7,0 a 10,0 g de carboidratos, contendo oligossacarideos doleite humano (hmo); de 1,0 a 3,0g de proteina parcialmente hidrolisadado soro do leite, de 3,0 a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90 mg deacido linoleico, de 0,6 a 2,0mg de ferro, embalagem original com 800 g Ref:NANSUPREMEPROHMO2		20	480	0	0	20	480
5	89.40.34.090-49	Pó,abasedeleitedevaca,paralactentesnosegundosemestredevida, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de formula reconstituida e com aseguinte composicao por 100 kcal de 1,8 a 3,0g de proteina (sendo nomaximo40%decaseina)de3,0a5,0gdegordura;de300a1400mgde acido linoleico; de 8,0 a 13,0 de carboidratos (minimo de 70%lactose); de 0,45 a 1,3 mg de ferro; enriquecida com vitaminas,oligoelementos e minerais. embalagem original com 400g. Ref: NESTOGENO2	litro	20	480	0	0	20	480
6	89.40.34.095-53	Pó, a base de leite de vaca,contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de formulareconstituida e com a seguinte composicao por 100 kcal: de 7,0 a 10,0 gde carboidratos, contendo oligossacarideos do leite humano (hmo); de1,0 a 3,0 g de proteina, de 3,0g a 5,0g de gorduras totais, de 60 a 90 mgde acido linoleico, de 0,6 a 2,0 mg de ferro; embalagem original com800g. Ref:APTAMILPROFUTURAGOLDHMO/NANCOMFORHMO2	litro	10	240	0	0	10	240

7	89.40.33.008-96	Pó, destinada a prematuro e/ou recém-nascido de baixo-peso, comproteínas do leite (no mínimo 30% de caseína), contendo aminoácidosessenciais, com gordura láctea e no mínimo 90% de óleos vegetais, commaltodextrina e lactose, com adição de vitaminas, minerais eoligoelementos adequados, em embalagem original com no mínimo400g. Ref.:APTAMILPRÉTRANSITION	Litro	0	0	0	0	0	0
8	89.40.33.116-69	Pó, formula de transição, destinada a recém-nascido pré termo, à basede proteínas lácteas, com no máximo 2,1g de proteína por 100 ml defórmula reconstituída, com adição de nucleotídeos, com lactose,contendo óleos vegetais e TCM, enriquecida com DHA e ARA e adiçãode vitaminas, minerais e oligoelementos adequados, em embalagemoriginal com no mínimo 400g. Ref.:PRÉNAN TRANSITION	Litro	0	0	0	0	0	0
9	89.40.33.017-87	Pó, à base de proteínas do leite, isenta de lactose e sacarose, contendomaltodextrina, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição devitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionada em embalagemoriginal com no mínimo 400g. Ref.:NAN SCIENCEPRO SL, APTAMILSL	Litro	10	240	0	0	10	240
10	89.40.34.098-04	Pó, a base de proteina isolada de soja,para lactentes (0-12 meses), com60 a70kcal/100 ml de formula reconstituida e com a seguintecomposicao por 100 kcal:de 2,0 a 3,0g de proteina; de 4,0 a 6,0g degordura; de 600 a 1000 mg de acidolinoleico; de 10,0 a 14,0 g decarboidratos (f 100% maltodextrina), isenta desacarose e lactose,maximo de 2,0 de ferro, com adicao de vitaminas e minerais,embalagem original com 400g Ref.:APTAMILSOJA	Litro	10	240	0	0	10	240
11	89.40.33.018-68	Pó, à base de proteína hidrolisada do soro do leite, com lactose, isentade sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, com adição devitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionado em embalagemoriginal com no mínimo 400g. Ref.: APTAMIL SENSITIVEACTIVE, NANSCIENCE PROSENSITIVE	Litro	10	240	0	0	10	240
12	89.40.33.057-74	Pó, semi-elementar à base de hidrolisado do leite, polímeros de glicose,com no mínimo 40% de TCM, isenta de lactose e sacarose, com adiçãode vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original comno mínimo 400g. Ref.:ALFARÉ,PREGOMINPEPTI	Litro	20	480	0	0	20	480
13	89.40.33.061-50	Pó, à base de proteína extensamente hidrolisada do soro do leite, comlactose, isenta de sacarose, com no mínimo 95% de óleos vegetais, comadição de vitaminas, minerais e oligoelementos, acondicionado emembalagem original com no mínimo 400g. Ref.:APTAMILPEPTI	Litro	20	480	0	0	20	480
14	89.40.33.092-57	Pó, elementar, nutricionalmente completa, com 100% dos aminoácidoslivres, isento de sacarose, 100% de óleos vegetais, com adição devitaminas, minerais e oligoelementos, indicada para crianças menoresde 1 ano idade, em embalagem original com no mínimo 400g. Ref.:NEOCATELCP	Litro	10	240	0	0	10	240

15	89.40.33.059-36	Pó, elementar, nutricionalmente completa, com 100% dos aminoácidoslivres, 100% maltodextrina, 100% de óleos vegetais, com adição devitaminas, minerais e oligoelementos, indicada para crianças de 1 a 10anos, em embalagem original com no mínimo 400g. Ref.:NEOADVANCE	Litro	10	240	0	0	10	240
16	89.40.33.024-06	Pó, à base de proteínas do leite, maltodextrina, amido modificado elactose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, emembalagem original com no mínimo 400g. Ref.:NANscienceproESPESSAR,APTAMILRR,	Litro	20	480	0	0	20	480
17	89.40.33.027-59	Pó isenta de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceadade aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos, destinada acrianças de até 1 ano de idade, em embalagem original com no mínimo400g. Ref.:TYRAMAMIXINFANT	Litro	0	0	0	0	0	0
18	89.40.33.028-30	Pó isenta de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceadade aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos,destinada a crianças de 1 a 8 anos, em embalagem original com nomínimo500g. Ref.: TYRANAMIXJUNIOR	Litro	0	0	0	0	0	0
19	89.40.33.029-10	Pó isenta de fenilalanina, contendo uma mistura de L- aminoácidos,apresentando em 100g do produto o mínimo de 50g de proteína,enriquecida de vitaminas, minerais e elementos traços, destinada acrianças de até 1 ano de idade, em embalagem original com no mínimo500g. Ref.:PKUNUTRICONCENTRATED1	Litro	0	0	0	0	0	0
20	89.40.33.030-54	Pó isenta de fenilalanina, contendo uma mistura de L-aminoácidos,apresentando em 100g do produto o mínimo de 60g de proteína,enriquecida de vitaminas, minerais e elementos traços, destinada acrianças de 1 a 8 anos, em embalagem original com mínimo 500g.Ref.: PKU NUTRI CONCENTRATED 2	Litro	0	0	0	0	0	0
21	89.40.33.045-30	Pó isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura deaminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos,destinada a pacientes acima de 1 ano, em embalagem original com500g. Ref.:MSUD2 PRIMA	Litro	0	0	0	0	0	0
22	89.40.33.047-00	Pó isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura deaminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos,destinada a lactentes em embalagem original com 500g. Ref.:MSUD1	Litro	0	0	0	0	0	0
23	89.40.33.117-40	Pó, alimento para situação metabólica especial para portadores deepilepsia refratária, muito reduzido em carboidrato, com no mínimo65g de gorduras para cada 100g do produto, isenta de glúten,adicionado de vitaminas e minerais, em embalagem original com nomínimo300g Ref.: KETOCAL	Litro	0	0	0	0	0	0
24	ESP-1	LEITE DEVACA RECONSTITUÍDO	Litro	20	480	0	0	20	480
		Fórmula infantil preparada à base de leite em pó integral , acrescido ounão de sacarose e maltodextrina, acondicionado em embalagem comno mínimo 400g.							
25	ESP-2	LEITE DEVACA ENGROSSADO	Litro	50	1200	0	0	50	1200

		Fórmula infantil preparada, à base de leite em pó integral, acrescido defarinhas infantis diversas, no percentual de 3,5 a 10%, com ou semsacarose, com ou sem maltodextrina de acordo com a padronização doSERVIÇO DE NUTRIÇÃO da Unidade							

IV-QUANTITATIVO DE PREPARAÇÕES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS COMPLEMENTARES, ESTIMATIVA (anexo V):			HMNSL		HMP			
CÓDIGO	**DESCRIÇÃO**	**UC**	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	**QUANT. MENSAL**	**QUANT. BIANUAL**
1	ÁguadeCoco,Natural,semconservantesouqualqueroutro aditivo, em embalagem individual original tipo cartonada asséptica comno mínimo 200ml.	Unidade	20	480	11	264	31	744
2	ÁguamineralNatural,semgás,embalagemindividualplástica original com 200ml (copo).	Unidade	40	960	2500	60000	2540	60960
3	Bebidalácteaouàbasedeextratovegetal,comousemsacarose, diversos sabores, em embalagem original, cartonada asséptica, em embalagem de 200 a 250ml	Unidade	20	480	1	24	21	504
4	Biscoito salgado, Tipo cream-cracker/Água e Sal/Água, 1ª qualidade,acondicionadoemembalagemoriginalcomnomínimo 200g.	kg	2	48	24	576	26	624
5	Biscoito salgado, Tipo cream- cracker/Água e Sal/Água de 1ª qualidade,acondicionadoemembalagemindividualoriginalcom no mínimo 10g	Unidade	0	0	1455	34920	1455	34920
6	Biscoitodoce,Tipolaminadomariaoumaisena,1ª qualidade, acondicionadoemembalagemoriginalcomnomínimo200g.	Kg	2	48	24	576	26	624
7	Biscoito doce, Tipo laminado maria ou maisena, 1ª qualidade, acondicionadoemembalagemindividualoriginal comnomínimo 10g	Unidade	0	0	4	96	4	96
8	Biscoitodoce,tiporosquinha,diversossabores,acondicionado em embalagem original com nomínimo 300g	kg	2	48	30	720	32	768
9	Torrada,fatiasdepãotorradasintegraisounão,salgadaoudoce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com no mínimo120g	kg	0	0	0	0	0	0
10	Torrada,fatiasdepãotorradasintegraisounão,salgadaoudoce, de 1ª qualidade, embaladas e acondicionadas em embalagem original com nomínimo 15g	Unidade	0	0	13	312	13	312
11	Bolo diversos sabores sem recheio com ou sem sacarose. Bolo semsacarosepodeseradoçadocomadoçantedeacordocomo descrito no TR.	kg	3	72	6	144	9	216
12	Cafécomleitecomousemsacarose,comousemadoçante dietético.	Litro	5	120	0,1	2,4	5,1	122,4
13	Caféinfusãocomnomínimo8%decaféde1ªqualidade,comou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro	20	480	219	5256	239	5736
14	Caldodefeijãocomousemsal	Litro	0	0	0,2	4,8	0,2	4,8
15	Cháinfusão,a5%decháde1ªqualidade,comousemsacarose, com ou sem adoçante dietético	Litro	0	0	57	1368	57	1368
16	Colher descartável para refeição, resistente, medindo aproximadamente18cm	Unidade	100	2400	10	240	110	2640
17	Conjunto de talher descartável para refeição (garfo, faca, colher), resistentepararefeição,possuindoestruturareforçadaouextra forte,indicadapararefeiçõescompletas,comnomínimo15cm, acondicionado individualmente em saco plástico, resistente, incolor, atóxico, nasdimensões L 10 cm x C 25cm	Unidade	900	21600	10	240	910	21840
18	Copodescartável,plásticoresistente,incolor,com200ml	Unidade	5900	141600	100	2400	6000	144000
19	Coquetel laxativo, bebida preparada à base de frutas laxativas variadascomousemiogurtenatural,comousemcremedeleite, com ou sem cereal integral, com ou sem açúcar, com ou sem adoçantedietético.	Litro	0	0	0,5	12	0,5	12

20	Embalagem descartável, em poliestireno expandido com 4 divisórias,retangular,tampaseparadacomnomínimo900ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.	Unidade	900	21600	0	0	900	21600
21	Embalagem descartável, em poliestireno expandido sem divisória,redonda,tampaseparadacomnomínimo700ml, adequada para servir refeições prontas para consumo.	Unidade	0	0	10	240	10	240
22	Embalagemdescartável,bandeja04Divisóriascomcapacidade mínima de 1.200ml, formato retangular, material polipropileno, base branca, tampa transparente, própria para refeições transportadas e uso em micro-ondas.	Unidade	0	0	10	240	10	240
23	Frutainnaturaouprocessada	Porção	170	4080	422	10128	592	14208
24	GelatinaNaturalempóoufolha,preparadaabase desucode frutas e/ou vegetais, diversos sabores em porção de 80g	Porção	30	720	4	96	34	816
25	Geleiadefruta,emembalagemoriginalcomnomínimo15g	Unidade	30	720	4	96	34	816
26	IogurteIntegraloudesnatado,compolpadefrutas,diversos sabores,comousemsacarose,embalagemoriginal,comno mínimo180g	Unidade	30	720	52	1248	82	1968
27	Leitecomousemlactose,esterilizado,integral,desnatadoou semidesnatado,comousemsacarose,comousemadoçante dietético.	Litro	10	240	1	24	11	264
28	Leitecomousemlactose,esterilizado,integral,desnatadoou semidesnatado,batidocomfruta,comousemfarinha,comou sem sacarose, com ou sem adoçante dietético.	Litro	5	120	1	24	6	144
29	ManteigaExtra,comousemsal,emembalagemoriginalcomno mínimo10g	Unidade	30	720	110	2640	140	3360
30	Mingaucomleiteintegral,desnatadoousemidesnatado,comou sem lactose, com farinha em um percentual a critério do SND, com ou sem sacarose, com ou sem adoçantedietético.	Litro	5	120	0,3	7,2	5,3	127,2
31	Misturanutritiva[formulaçãocontendocomplementoalimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal]	Litro	20	480	1	24	21	504
32	Ovo, galinha (diversas preparações), branco ou de cor, fresco, extra, classe A	Unidade	10	240	27	648	37	888
33	Pãovariados,compesomínimode50gaunidade	Unidade	20	480	117	2808	137	3288
34	Queijoprocessado,saboresvariados,comousemlactose, embalado individualmente, com no mínimo 15 gramas	Porção	30	720	24	576	54	1296
35	RefrescoFrutanatural,comousemaçúcar,comousem adoçante dietético, com no mínimo 20% de polpa.	Litro	15	360	133	3192	148	3552
36	Sanduíchedepãodeforma50gcomqueijopratooouminas30g	Unidade	0	0	10	240	10	240
37	Sopacomproteína,comousemverdura,comousemlegumes, comousemleguminosas,comousemmassas,comousemsal	Porção	2	48	10	240	12	288
38	Sorveteemdiversossaborescomousemsacarose.	Porção	30	720	1	24	31	744
39	SucodefrutaNaturalemdiversossabores	Litro	5	120	26	624	31	744
40	Sucodefrutasnatural,semágua,semaçúcar,semconservante ouqualqueroutroaditivo,emembalagemcartonada,asséptica, diversos sabores, com no mínimo 200ml	Unidade	20	480	1	24	21	504
41	Pastadeleguminosa(sojaougrãodebico),salgada,porcionada em embalagem individual descartável.	kg	0	0	0,1	2,4	0,1	2,4
42	ÁguamineralNatural,semgás,embalagemindividualplástica original com 500ml.	Unidade	0	0	30	720	30	720

43	ÁguamineralNatural,semgás,acondicionadoem garrafãode policarbonato com capacidade para 20 litros.	Unidade	0	0	0	0	0	0

INSUMOS PARA PROCESSAMENTO DE LEITE HUMANO,ESTIMATIVA (anexoVI):			HMNSL		HMP			
CÓDIGO	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADEDE COMPRA**	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	QUANT. MENSAL	QUANT. BIANUAL	**QUANT. MENSAL**	**QUANT. BIANUAL**
BLH1	álcooletílico70%,deusohospitalar paradesinfecçãodeartigossemicríticos	litro	0	0	0	0	0	0
BLH2	Álcoolantisséptico de açãoinstantâneaebactericida,parahigienizaçãodasmãos,formuladocomálcooletílico(70%)eagenteemolie nte,nãoirritanteebiodegradável.	litro	0	0	0	0	0	0
BLH3	BGBL(2%delactose)líquidoa4%,tubocom10ml	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH4	BGBL(2%delactose)líquidoa5%,tubocom10ml	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH5	BGBL(2%delactose)pó,embalagemcom500g	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH6	Bobinapapelgraucirúrgico(150mmX100m)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH7	Bobinapapelgraucirúrgico(300mmX100m)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH8	Bobinapapelgraucirúrgico(600mmX100m)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH9	Campo cirúrgico estéril descartável, não tecido, 100%polipropileno,atóxico,nãoinflamável(0,70mX0,75m)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH10	Campooperatório(compressa),estéril,25cmX28cm	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH11	canetamarcadorpermanente,tiporetroprojetor,coresvariadas	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH12	rótuloautoadesivo,personalizadocom informaçõespertinentesaleitehumano, cores variadas (10cm x 7cm)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH13	rótuloautoadesivo,personalizadocom informaçõespertinentesaleitehumano, cores variadas (5cm x 3cm)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH14	capotedemangalonga,descartável,comnomínimo35gramas	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH15	capotedemangalonga,estéril,100%não tecido,combarreirabacteriana,com no mínimo 35 gramas	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH16	fitacrepe(largura2,5cm),rolocom30a50m	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH17	fitatesteparaautoclave(largura2,5),rolocom30a50m	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH18	gaze,hidrófila,estéril,11ou13fios/cm2	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH19	gaze,hidrófila,nãoestéril,11a13fios/cm2,100%algodão,rolotipoqueijo	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH20	luva paraprocedimento,emlátex, compó,par	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH21	luvacirurgicaestéril,par	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH22	máscaracirúrgica,descartável,comclipsnasaleelástico	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH23	tubocapilarparadeterminaçãodemicrohematócrito,semheparina	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH24	massaseladoraparatuboscapilares(microhematócrito),tablete	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH25	frascodevidrograduadocomtampaplástica(130ml)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH26	frascodevidrograduadocomtampaplástica(200ml)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH27	frascodevidrograduadocomtampaplástica(300ml)	unidade	0	0	0	0	0	0
BLH28	copodepolipropilenoautoclavávelgraduadocomtampa(50a80ml)	unidade	0	0	0	0	0	0

Em, 15 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
MARLUCE CRISPIM DA COSTA FORTUNATO
Data: 15/06/2026 12:43:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Marluce Fortunato
GERENTE III – S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD
MAT.: 11/175001-7