



**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



Contratação: 928118 - 70/2026

EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº036/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 234/2026**

OBJETO: A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação hospitalar, compreendendo todas as etapas de produção, preparo, porcionamento, identificação, transporte interno e distribuição de refeições e dietas destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas, com fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução dos serviços, bem como a gestão operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição, nas dependências da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ETAPAS RELATIVAS AO CERTAME:

- Recebimento das propostas: até as **09h00** do dia **16/10/2026**;
- Impugnações e pedidos de esclarecimento: em até **03 (três) dias** úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública;
- Abertura da sessão pública e classificação das propostas: dia **16/10/2026**, a partir das **09h**;
- Início da fase competitiva/lances: dia **16/10/2026**, às **09h10**.

Pregoeiro: Daniel da Costa Lima

E-mail: licitacao.hmpgl@gmail.com

Fone: (45) 3521-1779

UASG: 928118 - Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu-PR

Local da Sessão Pública: www.gov.br/compras/pt-br/

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



39d5656d-226c-45cb-9c0a-44bd223ebb51



**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



PREÂMBULO

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU**, pessoa jurídica de direito público com personalidade jurídica de direito privado, instituída através de Lei Municipal nº 4.084 de 05 de Maio de 2013, inscrita no CNPJ nº 18.236.227/0001-04, com sede no denominado Hospital Municipal Padre Germano Lauck na cidade de Foz do Iguaçu-PR torna público, para o conhecimento das empresas interessadas, que se encontra aberta a licitação acima referenciada, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** e será processada em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Complementar nº 123/2006, nas demais legislações aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e nos anexos que o integram.

O valor total máximo do presente pregão é de R\$ 18.924.831,22 (dezoito milhões, novecentos e vinte e quatro mil, oitocentos e trinta e um reais e vinte e dois centavos).

As despesas decorrentes da execução do presente certame estão previstas no Contrato de Gestão 349/2023, firmado entre o Município de Foz do Iguaçu e Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, conforme declarado neste **Processo Administrativo nº 234/2026**.

Fica estabelecido a possibilidade, a partir da assinatura deste contrato, quando houver a transposição dos atos administrativos da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu (FMSFI)** para a **Autarquia Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu** no Paraná, a FMSFI transferirá todas as suas responsabilidades, direitos e obrigações decorrentes deste edital/contrato/ata de registro de preço, para a **Autarquia Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu (AMSFI)**. Será transposto para a AMS, que assumirá integralmente a execução e cumprimento de todas as disposições aqui estabelecidas, garantindo a continuidade dos serviços e compromissos assumidos.

ENDEREÇOS:

Horário de expediente: das 8h às 12h e das 13h às 17h.

Rua Adoniran Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu.

Fone: (45) 3521-1779 – E-mail: licitacao.hmpgl@gmail.com

Acesso Identificado no Link: www.gov.br/compras/pt-br/

ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta do Contrato;

Anexo IV - Modelo de Declaração de Pleno Conhecimento das Condições de Execução;

Anexo V - Planta Baixa da Edificação (cozinha);

Anexo VI - Anexo Técnico Operacional;

Anexo VII - Matriz de Riscos;

Anexo VIII - Termo de Responsabilidade SESMT.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases;
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário(a) da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Órgão Provedor do Sistema, através do site www.gov.br/compras/pt-br/;

2. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DAS IMPUGNAÇÕES

- 2.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este Edital deverão ser encaminhados ao Pregoeiro **até 3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo e-mail: licitacao.hmpgl@gmail.com
- 2.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste Edital, **até 3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do envio da petição ao Pregoeiro, exclusivamente pelo e-mail: licitacao.hmpgl@gmail.com
- 2.3. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos e impugnações no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas serão inseridas no sistema eletrônico www.gov.br/compras/pt-br/ para conhecimento de todos os interessados.
- 2.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 2.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 2.6. As eventuais modificações no Edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

3. DO OBJETO

- 3.1. Consta do **Anexo I** deste Edital a especificação completa do objeto.
- 3.2. **Em caso de divergência entre o descritivo do Compras gov/ CATSERV e do Edital, prevalecerá sempre o descritivo constante neste Edital.**

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste pregão quaisquer interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto na Instrução Normativa SLTE/MPOG nº 3, de 26 abril de 2018.
- 4.2. As empresas não cadastradas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente pregão, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação de acordo com as orientações constantes no link abaixo.
<https://tutoriais.comprasgovernamentais.gov.br/sicaf/html/>
- 4.3. A regularidade do cadastramento do licitante será confirmada por meio de consulta ao Portal COMPRASGOV, no ato da abertura do Pregão.
- 4.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência e dissolução ou que esteja suspensa de licitar e/ou contratar com a Administração Pública ou impedida legalmente.
- 4.5. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, os licitantes que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - a. Licitante declarado inidôneo para licitar junto a qualquer órgão ou entidade da Administração Direta ou Indireta no âmbito Federal, Estadual e Municipal, sob pena de incidir no previsto no parágrafo segundo do art. 337-M do Código Penal;
 - b. Empresas que estejam constituídas sob a forma de consórcio;
 - c. Empresa que tenha como sócio(s) servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 4.6. Como requisito para participação neste pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não”, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.7. Que cumpre aos requisitos estabelecidos no artigo 3º da LC nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49;
- 4.8. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.9. Que cumpre os requisitos para habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.10. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.11. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- 4.12. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 4.13. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- 4.14. Que os serviços não prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação conforme disposto no art. 93 da Lei 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.15. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 4.16. Não será permitida adesão e carona.

5. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br/, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 5.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 5.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



6. DA CONDUÇÃO DO CERTAME

- 6.1. O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- a. Conduzir a sessão pública;
 - b. Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
 - c. Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
 - d. Coordenar a sessão pública e o envio de lances;
 - e. Verificar e julgar as condições de habilitação;
 - f. Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
 - g. Receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
 - h. Indicar o vencedor do certame;
 - i. Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
 - j. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
 - k. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.
- 6.2. O Pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.
- 6.3. Caberá à equipe de apoio auxiliar ao Pregoeiro nas etapas do processo licitatório.

7. DOS PROCEDIMENTOS NO PORTAL ELETRÔNICO

- 7.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site www.gov.br/compras/pt-br/.
- 7.2. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 7.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

- 7.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 7.5. Caberá também ao fornecedor remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares.

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.gov.br/compras/pt-br/, os documentos de habilitação exigidos no edital e a proposta readequada, quando solicitados pelo pregoeiro responsável.
- 8.2. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 8.3. A proposta inicial deverá ser digitada em campo próprio no sistema eletrônico, e deverá conter a descrição do objeto e o preço total do item/grupo, conforme indicado no Edital.
- 8.4. A inserção da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 8.5. O não envio da documentação solicitada no item 8.1 acarretará na desclassificação do licitante.
- 8.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 8.8. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 8.10. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitaes quando houver dúvida em

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



relação à integridade do documento digital.

- 8.11. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 8.12. **A validade da proposta será de no mínimo 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.**

9. DAS EXIGÊNCIAS DA PROPOSTA COMERCIAL

- 9.1. A proposta de preços inicial deverá ser digitada em campo próprio no sistema eletrônico no portal www.gov.br/compras/pt-br/, devendo conter:
- a. Preço total do lote/item, com até quatro casas decimais após a vírgula;
 - b. Descrição detalhada do objeto;
 - c. Marca/modelo/fabricante;
 - d. Não é obrigatório o anexo da proposta inicial em PDF no sistema eletrônico.
- 9.2. A proposta de preços final deverá ser encaminhada em PDF em campo próprio no sistema eletrônico no portal www.gov.br/compras/pt-br/, **NO PRAZO DE ATÉ 02 (DUAS) HORAS**, a contar do encerramento da sessão pública de lances no sistema eletrônico, devendo conter:
- a. Preço unitário e total do(s) item(ns) e lote(s), com até quatro casas decimais após a vírgula;
 - b. Marca/modelo/fabricante;
 - c. Descrição detalhada do objeto para execução de serviços;
 - d. Condições de pagamento em conformidade com o Edital, sendo que a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital;
 - e. **E-mail e telefone atualizados;**
 - f. Prazo de validade da proposta: 90 dias, sendo que a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital.
- 9.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 9.4. **É vedada a identificação do licitante antes do término da fase competitiva, sendo PROIBIDO o envio da documentação de habilitação e/ou proposta inicial para o e-mail do Pregoeiro, sob qualquer justificativa.**

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- 9.5. **Será desclassificada a proposta que estiver elaborada em desacordo com os termos deste edital, que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente ou que contenha preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, preços simbólicos ou irrisórios.**
- 9.6. Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.
- 9.7. Os tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do objeto da licitação, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária.

10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 10.3. Previamente à etapa de abertura de propostas, o licitante deverá certificar-se de que sua proposta foi inserida ou digitada corretamente no sistema, cuja visualização possa ser realizada tanto pelos demais licitantes como pelo(a) Pregoeiro(a). A não visualização pelo(a) Pregoeiro(a), independentemente da razão, será considerada como não inserida, acarretando na desclassificação do licitante.
- 10.4. Também será desclassificada a proposta que **identifique** o licitante.
- 10.5. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 10.6. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.7. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.8. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 10.9. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.
- 10.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



recebido e registrado em primeiro lugar.

- 10.11. Será adotado para o envio de lances no **pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**
- 10.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lance(s) enviado(s) nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 10.15. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 10.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 10.17. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 10.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.19. Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às sanções administrativas constantes deste Edital.

11. NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

- 11.1. O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 11.2. O Pregoeiro deverá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- 11.3. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie via sistema a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

12. DO JULGAMENTO

- 12.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO GLOBAL, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 12.2. A proposta final do licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada por meio do sistema www.gov.br/compras/pt-br/ no prazo de até **2 (DUAS) HORAS** após o encerramento da sessão de lances e deverá conter a descrição do objeto ofertado, marca ofertada, valor unitário de cada item com até duas casas decimais após a vírgula, valor total do grupo/item e demais condições solicitadas no Edital.
- 12.3. Se a melhor proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 34 da Lei n. 14.133/2021.
- 13.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 13.3. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 13.4. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” ou outro meio do sistema eletrônico a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 13.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 13.6. O Pregoeiro poderá solicitar à licitante, mediante diligência, documentos e informações complementares destinados a comprovar a exequibilidade da proposta apresentada,

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



sempre que houver elementos que indiquem a necessidade de sua verificação.

- 13.7. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

14. DA VERIFICAÇÃO DE IMPEDIMENTOS E HABILITAÇÃO

- 14.1. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.
- 14.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a. SICAF;
 - b. Consulta de Impedidos de Licitar do TCE/PR.
- 14.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n. 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 14.4. Será inabilitado o licitante que possua restrição/impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública no âmbito deste Município ou, ainda, que tenha sido declarado inidôneo, independentemente do âmbito ou esfera do órgão que tenha aplicado a sanção.
- 14.5. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 14.6. A possível tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 14.7. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 14.8. Constatado o descumprimento das condições de participação, o Pregoeiro inabilitará o licitante.
- 14.9. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.
- 14.10. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares,

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, sob pena de inabilitação.

- 14.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 14.12. A verificação, pelo Pregoeiro, nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 14.13. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior à fase de análise da documentação de habilitação.
- 14.14. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

15. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

- 15.1. A documentação exigida para fins de habilitação das licitantes encontra-se integralmente discriminada no Anexo I – Termo de Referência, parte integrante do presente instrumento convocatório, devendo os interessados observar, de forma estrita, os documentos, requisitos e condições nele estabelecidos para a comprovação da habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica, conforme aplicável ao objeto da contratação.
- 15.2. A análise da habilitação será realizada com fundamento nas exigências expressamente previstas no Edital e em seus anexos, especialmente no Anexo I – Termo de Referência, não sendo exigível documentação diversa daquela estabelecida no instrumento convocatório, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas para diligência e esclarecimento de informações já apresentadas.
- 15.3. O licitante deverá anexar a **documentação em arquivos separados, nomeados conforme o edital**, em uma pasta única (Compactada ex: Zip) no sistema.
- 15.4. Todas as declarações exigidas serão retiradas diretamente do sistema www.gov.br/compras/pt-br/.
- 15.5. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação listados no item 15.1, desde que constem no SICAF, sendo assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes nos sistemas.
- 15.6. Caso os documentos de habilitação não mencionem o prazo de validade e/ou validação, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias contados de sua emissão, exceto para aqueles que o prazo seja indeterminado e/ou definido neste edital.
- 15.7. Caso as Certidões não provem a regularidade do licitante, estes estarão imediatamente

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



inabilitados no presente processo licitatório, além de sofrerem as penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.

- 15.8. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade sendo dispensada sua autenticação.
- 15.9. A documentação de que trata o item 15.1 deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para abertura das propostas no preâmbulo deste Edital.
- 15.10. Havendo alguma restrição nos documentos de regularidade fiscal e trabalhista da empresa, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, deverá encaminhá-los, em formato digital, via sistema www.gov.br/compras/pt-br/, sob pena de decair do direito à contratação.
- 15.11. Ultrapassado o prazo previsto a empresa decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar o licitante remanescente, na ordem de classificação para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

16. DOS RECURSOS

- 16.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada, se for o caso, será concedido o prazo de **10 (dez) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 16.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 16.3. Nesse momento, o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 16.4. A falta de manifestação imediata e motivada na forma estabelecida neste capítulo importará a preclusão do recurso e consequente adjudicação do objeto do certame aos licitantes vencedores.
- 16.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo máximo de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, no mesmo prazo de 3 (três) dias úteis, cuja contagem iniciar-se-á a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vistas ao processo.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- 16.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 16.7. Decorrido o prazo para razões e contrarrazões, o Pregoeiro examinará o recurso e fará o juízo de retratação.
- 16.8. Na etapa recursal, não será admitida a apresentação de impugnações, uma vez que os respectivos procedimentos e instrumentos estão disciplinados no presente Edital, em momento próprio do certame.
- 16.9. Se mantida a decisão, o Pregoeiro deverá encaminhar o recurso e suas contrarrazões à Autoridade Superior para decisão.
- 16.10. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 17.1. A sessão pública poderá ser reaberta nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 17.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 17.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, comunicado no site oficial, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

18. DA HOMOLOGAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRAUTAL

- 18.1. Encerrada a etapa de recursos, o (a) Pregoeiro(a) deverá emitir o relatório do certame, indicando as ocorrências desde a sua abertura até o seu término, encaminhando-o à autoridade superior para decisão final.
- 18.2. A autoridade superior decidirá sobre a homologação do certame, retornando o relatório o Pregoeiro, para continuidade do processo, na forma do edital.
- 18.3. Homologada a licitação pela autoridade competente, a Fundação convocará o licitante vencedor para assinatura do Contrato.
- 18.4. A assinatura do Contrato será realizada através do Sistema de Informações Digitais (SID), ou outro sistema eletrônico utilizado pela FMSFI.
- 18.5. A FMSFI solicitará via e-mail ao representante do licitante vencedor que realize o cadastro

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



perante o SID, no prazo de 2 (dois) dias úteis, sob pena de imposição das sanções previstas neste Edital e seus anexos.

- 18.6. O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o Contrato.
- 18.7. A recusa injustificada do licitante vencedor em aceitar ou assinar o Instrumento Contratual ou a Ordem de compra, após 05 (cinco) dias da notificação, implicará a imposição das penalidades previstas no Edital e anexos.
- 18.8. O licitante tem o dever de manifestar ciência em todas as comunicações encaminhadas pela FMSFI, via e-mail ou SID, presumindo-se a ciência após decorrido 48 (quarenta e oito) horas contadas do recebimento da comunicação.
- 18.9. O Aceite da Ordem de compra ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 18.9.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;
- 18.9.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;
- 18.9.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 18.9.4. Os prazos previstos neste item terão início com a manifestação de ciência do licitante vencedor acerca da comunicação enviada pela FMSFI, observado o disposto no item 18.8.
- 18.9.5. Lei Número 5.394, DE 4 DE ABRIL DE 2024, Parágrafo único. Os contratos vigentes da Fundação Municipal de Saúde até a data da publicação desta Lei que, após a devida análise da Comissão de que trata o § 1º do art. 2º desta Lei, sejam entendidos como legais e necessária a sua continuidade, e desde que observem os princípios da administração pública, poderão ser assumidos pela Administração Direta ou por entidade autárquica criada para este fim, até o final da sua vigência.

19. DAS CONTRATAÇÕES E SANÇÕES

- 19.1. As contratações se darão através da formalização do Contrato e da Ordem de compra (Nota de Empenho).
- 19.2. O Instrumento Contratual ou as Notas de Empenho deverão ser emitidas contendo:
- O objeto e seus elementos característicos, inclusive quantidades;
 - A forma e o prazo de fornecimento de bens ou prestação dos serviços;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- c. O preço unitário;
- d. Dotação orçamentária e fonte de recursos;
- e. A indicação do respectivo processo licitatório.

19.3. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, ficando sujeita à aplicação das sanções de multa e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal direta e indireta, de acordo com a gravidade do ato, a empresa que:

19.3.1. Não manter sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo edital de licitação, conforme abaixo especificado:

- a. Recusar-se ou deixar de enviar a documentação e a proposta de preços no prazo estabelecido no edital; ou
- b. Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela FMSFI, durante a análise da proposta; ou
- c. Desistir expressamente de sua proposta, após a abertura da licitação, sem justificativa aceita pela Administração:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 06 (seis) a 12 (doze) meses, além de multa de 1% (um por cento) em relação ao total de sua proposta.

19.3.2. Deixar de Celebrar o Contrato, conforme abaixo especificado:

- a. Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura do Contrato; ou
- b. Recusar-se ou deixar de assinar o Contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 06 (seis) a 12 (doze) meses, além de multa de 10% (dez por cento) em relação ao total de sua proposta.

19.3.3. Fraudar ou falhar na execução do Contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

- a. Pela inexecução parcial do Contrato:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 06 (seis) a 12 (doze) meses, além de multa de 10% (dez por cento) em relação ao total de sua proposta.

- b. Deixar de manter as condições de habilitação durante a execução contratual:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) meses e de multa de 1% em relação ao valor contratual.

- c. Pela inexecução total do Contrato:

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total do contrato.

- d. Se a contratada ceder o Contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização do contratante, ainda que obrigada a reassumir o fornecimento no prazo máximo de 15 (quinze) dias:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total do contrato.

19.3.4. Apresentar documento ou declaração falsa:

- a. Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) meses e multa de 10% a 20% em relação ao valor total de sua proposta;

- b. Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigações ou alterar a verdade:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 60 (sessenta) meses e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor contratual.

19.3.5. Cometer fraude fiscal:

- a. Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal; ou
b. Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem; ou
c. Falsificar ou alterar quaisquer Notas Fiscais:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 60 (sessenta) meses, multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total da sua proposta ou do Contrato, conforme o caso, bem como declaração de inidoneidade, que acarreta o impedimento de licitar com a União, Estados e Municípios pelo prazo do impedimento aplicado.

19.3.6. Comportar-se de modo inidôneo:

- a. Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo; ou
b. Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalidade anteriormente.

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 60 (sessenta) meses e multa de 20% (vinte por cento) a





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



20% em relação ao valor total de sua proposta;

- 19.4. Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes no artigo 156, da Lei nº 14.133/2021, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:
- a. Advertência, nos casos de menor gravidade;
 - b. Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do Edital, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução parcial do Contrato, incidindo sanções específicas, conforme item 19.3.3 “a” acima.
- 19.5. As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.
- 19.6. Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 19.7. A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 19.8. As penalidades de impedimento e inidoneidade serão obrigatoriamente registradas na plataforma correspondente do sítio eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas da Controladoria-Geral da União e no SICAF e o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.
- 19.9. A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:
- a. O dano causado à administração;
 - b. O caráter educativo da pena;
 - c. A reincidência como Maus Antecedentes;
 - d. A proporcionalidade.
- 19.10. Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas, nacional ou estrangeira, pela prática de atos contra a Administração Pública, e dá outras providências.
- 19.11. Caso as multas previstas no edital de licitação não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



20. DO PAGAMENTO

- 20.1. O pagamento pelo efetivo cumprimento das obrigações deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura, de acordo com a natureza jurídica da contratada, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, observando ainda os seguintes procedimentos:
- 20.2. A Nota Fiscal ou Fatura será obrigatoriamente acompanhada da comprovação de regularidade fiscal, obtida por meio da consulta aos sítios eletrônicos oficiais
- 20.3. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo.
- 20.4. O prazo para pagamento da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pela Administração, não deverá ser superior ao prazo estabelecido no instrumento contratual vigente, contados da data de seu atesto pelo gestor, ou quando da apresentação e/ou quando estabelecido no contrato.

21. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

- 21.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação;
- 21.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original;
- 21.3. Conforme artigo 18, III, do Decreto nº 11.462, de 2023, Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados;
- 21.4. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 21.5. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 21.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 21.7. Quando o licitante vencedor não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 21.8. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 21.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- 21.10. Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; o
- 21.10.1. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 22.1. A Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu poderá revogar a presente licitação, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e fundamentado. A Fundação poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.
- 22.2. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 22.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.
- 22.4. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 22.5. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.6. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a).
- 22.7. O(a) pregoeiro(a) poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, no prazo de **2 (dois) dias úteis até 5 (cinco) dias úteis**, dependendo da complexidade do objeto, a fim de subsidiar sua decisão;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



- 22.8. A participação do(a) licitante neste Pregão implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 22.9. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
- 22.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.
- 22.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e, dependendo do caso, pela autoridade competente, nos termos da legislação pertinente.

Foz do Iguaçu-PR, 28 de Setembro de 2026.

Jorge Ricardo Áureo Ferreira
Diretor Presidente

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação hospitalar, compreendendo todas as etapas de produção, preparo, porcionamento, identificação, transporte interno e distribuição de refeições e dietas destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas, com fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução dos serviços, bem como a gestão operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição, nas dependências da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.1 JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade dos serviços de alimentação hospitalar, de natureza essencial e ininterrupta, diretamente relacionados à assistência prestada aos pacientes e ao adequado funcionamento da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck.

A alimentação hospitalar integra a assistência ao paciente, contribuindo para a manutenção ou recuperação do estado nutricional e para o atendimento das necessidades decorrentes das diferentes condições clínicas, mediante o fornecimento de dietas gerais, modificadas e dietoterápicas, conforme as prescrições e necessidades assistenciais.

A instituição possui **272 leitos ativos, podendo variar a ocupação conforme a demanda**, prestando atendimento integralmente pelo Sistema Único de Saúde – SUS e constitui referência regional em atendimento hospitalar, principalmente na área de traumatologia. Sua localização em região de fronteira e o atendimento de usuários provenientes de Foz do Iguaçu, de outros municípios e, eventualmente, de outros países contribuem para oscilações na demanda pelos serviços de alimentação.

Além dos pacientes internados, os serviços abrangem o fornecimento de refeições aos acompanhantes legalmente amparados, residentes, colaboradores e demais pessoas

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



autorizadas pela instituição, conforme os critérios e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

Os serviços compreendem atividades contínuas de planejamento, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios e insumos, pré-preparo, preparo, porcionamento, identificação, transporte interno e distribuição das refeições e dietas, bem como higienização, controles higiênico-sanitários e demais atividades necessárias ao funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição, durante todos os dias do ano, inclusive sábados, domingos e feriados.

Considerando o encerramento do Contrato nº 301/2021, oriundo do Pregão Presencial nº 030/2021, torna-se necessária a realização de nova contratação, de modo a assegurar a continuidade dos serviços sem interrupção da assistência hospitalar.

O Hospital Municipal Padre Germano Lauck não dispõe de estrutura operacional própria suficiente para a execução integral dos serviços de produção e distribuição da alimentação por via oral. A equipe própria vinculada à Nutrição Clínica possui atribuições assistenciais específicas, incluindo atividades relacionadas às dietas enterais, suplementos nutricionais, fórmulas infantis e água destinada à terapia nutricional enteral, distintas da estrutura operacional necessária à execução dos serviços objeto desta contratação.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se necessária para assegurar a disponibilidade de mão de obra, gêneros alimentícios, insumos em geral e demais recursos necessários à execução contínua dos serviços, bem como o atendimento aos requisitos técnicos, nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários aplicáveis à alimentação hospitalar.

2. ESTIMATIVA ANUAL DE VALORES

Os quantitativos previstos neste Termo de Referência foram estimados considerando o histórico de consumo e de demanda dos serviços de alimentação hospitalar, a capacidade e o perfil assistencial da instituição, a ocupação hospitalar e o atendimento aos diferentes públicos abrangidos pela contratação.

Os quantitativos possuem natureza estimativa e poderão variar de acordo com a demanda efetivamente verificada durante a execução contratual, não constituindo obrigação de consumo mínimo por parte da CONTRATANTE. A remuneração ocorrerá de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos e devidamente atestados, observados os valores unitários contratados.

Os valores estimados da contratação serão definidos com base na pesquisa de preços

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



realizada, considerando os quantitativos previstos e os custos necessários à execução integral dos serviços.

QUADRO 1: ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE REFEIÇÕES EM GERAL PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, COLABORADORES E PESSOAS AUTORIZADAS:

Item	Cod. Catmat Catser	Descrição do produto	Quantidade e estimada 12 meses	Unidade medida	Valor médio unidade R\$	Valor total R\$
1	3697	Desjejum	144.000	Refeição	R\$ 9,40	R\$ 1.353.960,00
2	3697	Almoço	253.000	Refeição	R\$ 32,45	R\$ 8.209.344,00
3	3697	Lanche da tarde	134.630	Refeição	R\$ 10,31	R\$ 1.387.362,15
4	3697	Jantar	170.000	Refeição	R\$ 32,53	R\$ 5.530.780,00
5	3697	Ceia	106.000	Refeição	R\$ 8,95	R\$ 948.965,00
6	3697	Dieta Líquida	25.000	Refeição	R\$ 14,88	R\$ 372.062,50
					TOTAL	R\$ 17.802.473,65.

Nota: Para fins de formação da proposta, medição e faturamento, será adotado um único valor unitário para cada tipo de refeição constante do Quadro 1, independentemente do público destinatário, abrangendo pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas pela CONTRATANTE.

A licitante deverá considerar, na composição de seus preços, todas as particularidades e diferenças operacionais inerentes ao atendimento dos diferentes públicos, incluindo as condições de preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte, distribuição e demais exigências previstas neste Termo de Referência.

A segregação dos fornecimentos por público prevista para fins administrativos, de medição e faturamento não implicará adoção de valores unitários distintos para a mesma refeição.

QUADRO 2: ESTIMATIVA DE ITENS EXTRAS



FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK

Item	Cod. Catmat Catser	Descrição do item	Quantidade e estimada a 12 meses	Unidade medida	Valor médio unidade R\$	Valor total R\$
7	307148	Água de coco embalagem individual 200 ml	3.000	UNI	R\$ 4,82	R\$ 14.470,00
8	474374	Ameixa seca sem açúcar 1 porção de 30gr (3 und)	100	UNI	R\$ 2,34	R\$ 233,50
9	463556	Achocolatado embalagem individual 200 ml	400	UNI	R\$ 2,86	R\$ 1.144,00
10	217129	Sachê de biscoito (água e sal) 2 unidades	4000	UNI	R\$ 0,88	R\$ 3.520,00
11	217129	Sachê de biscoito (maisena, leite ou maria) 2 unidades	4000	UNI	R\$ 0,88	R\$ 3.520,00
12	3697	Chocolate quente - copo 200 ml	5.400	UNI	R\$ 2,74	R\$ 14.778,00
13	3697	Fruta da estação – 1 porção	10.000	UNI	R\$ 1,17	R\$ 11.666,67
14	446706	logurte 1 porção 170 ml	4000	UNI	R\$ 4,21	R\$ 16.826,67
15	103187	logurte diet 1 porção 170 ml	400	UNI	R\$ 4,21	R\$ 1.682,67
16	446711	logurte sem lactose 1 porção 170 ml	1000	UNI	R\$ 4,74	R\$ 4.740,00
17	278935	Leite fermentado 1 porção de 70 a 90g	200	UNI	R\$ 2,01	R\$ 402,00
18	446001	Leite sem lactose 1 porção 250ml	2000	UNI	R\$ 1,68	R\$ 3.360,00
19	3697	Mingau sabores variados (chocolate, aveia, amido de milho, morango entre outros) – copo 200ml	1500	UNI	R\$ 4,74	R\$ 7.115,00
20	3697	Ovo 1 unidade	3.000	UNI	R\$ 1,15	R\$ 3.440,00
21	445995	Leite integral - copo de 250 ml	1860	UNI	R\$ 2,02	R\$ 3.763,40
22	3697	Chá com adoçante ou açúcar - copo 200 ml	4000	UNI	R\$ 1,50	R\$ 5.986,67
23	3697	Café com adoçante ou açúcar - copo 200 ml	1000	UNI	R\$ 1,57	R\$ 1.565,00
24	3697	Café com leite com açúcar ou adoçante – copo 200ml	800	UNI	R\$ 1,99	R\$ 1.594,67

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK

25	3697	Gelatina - 120 ml	1.500	UNI	R\$ 0,59	R\$ 885,00
26	151063	Picolé de frutas	200	UNI	R\$ 2,26	R\$ 451,33
27	3697	Gelatina diet - 120 ml	400	UNI	R\$ 0,72	R\$ 286,00
28	3697	Misto quente	1000	UNI	R\$ 6,38	R\$ 6.380,00
29	3697	Sanduiche de frango	500	UNI	R\$ 6,82	R\$ 3.410,00
30	3697	Sanduiche com queijo quente	1000	UNI	R\$ 6,06	R\$ 6.063,33
31	3697	Pão com margarina ou geleia	1000	UNI	R\$ 5,45	R\$ 5.453,33
32	3697	Pão prensado com margarina	1000	UNI	R\$ 5,45	R\$ 5.453,33
33	3697	Pudim - 120 ml	600	UNI	R\$ 1,40	R\$ 842,00
34	3697	Suco de fruta (natural) – copo 200 ml	4000	UNI	R\$ 5,02	R\$ 20.080,00
35	3697	Jarra de suco claro para preparo exame (polpa, pasteurizado) - 1 litro	200	UNI	R\$ 20,51	R\$ 4.101,33
36	460529	Sachê com 2 a 3 torradas	600	UNI	R\$ 1,16	R\$ 694,00
37	3697	Vitamina de frutas – 250 ml	850	UNI	R\$ 4,03	R\$ 3.425,50
38	3697	Fruta batida ou amassada - 120ml	2000	UNI	R\$ 2,55	R\$ 5.106,67
39	396125	Suco de frutas em pó (sabores cítricos) - 18g (terapia fonoaudiologia)	250	UNI	R\$ 1,61	R\$ 401,67
40	217784	Refrigerante de 2 litros	60	UNI	R\$ 9,58	R\$ 574,50
41	3697	Fatia de bolo simples 100g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	700	UNI	R\$ 4,71	R\$ 3.297,00
42	3697	Bolo simples de 500g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	100	UNI	R\$ 23,56	R\$ 2.356,00
43	3697	Café	10.000	Garrafa 1L	R\$ 5,11	R\$ 51.133,33
44	3697	Chá	9.000	Garrafa 1L	R\$ 1,72	R\$ 15.480,00
45	445484	Água mineral	290.000	Unidad e 500ml	R\$ 3,06	R\$ 886.675,00
						R\$ 1.122.35

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



					TOTAL	7,56
--	--	--	--	--	--------------	-------------

**** Pesquisa de preços realizada pelo setor de Compras.**

SOMATÓRIO TOTAL ESTIMADO DOS QUADROS 1 E 2 18.924.831,22

(Dezoito milhões, novecentos e vinte e quatro mil, oitocentos e trinta e um reais e vinte e dois centavos).

2.1. DO FATURAMENTO E DA EMISSÃO DOS DOCUMENTOS FISCAIS

2.1.1. A medição e o faturamento mensal considerarão exclusivamente os quantitativos efetivamente fornecidos e devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE, observados os valores unitários contratados.

2.1.2. Para fins do procedimento administrativo de faturamento da CONTRATANTE, os itens constantes do **Quadro 1 – Estimativa de Quantidade de Refeições em Geral para Pacientes, Acompanhantes, Colaboradores e Pessoas Autorizadas** serão considerados no grupo de prestação de serviços, enquanto os itens constantes do **Quadro 2 – Estimativa de Itens Extras** serão considerados no grupo de fornecimento de produtos/mercadorias, devendo o faturamento ocorrer de forma segregada.

2.1.3. O faturamento mensal deverá observar, adicionalmente, a segregação conforme o público destinatário, distinguindo-se os fornecimentos destinados a pacientes e acompanhantes daqueles destinados a colaboradores, residentes e demais pessoas ou atividades institucionais autorizadas pela CONTRATANTE.

2.1.4. As Ordens de Compra serão emitidas de forma segregada, conforme os seguintes grupos:

- I – itens do Quadro 1 destinados a pacientes e acompanhantes;
- II – itens do Quadro 1 destinados a colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas;
- III – itens do Quadro 2 destinados a pacientes e acompanhantes;
- IV – itens do Quadro 2 destinados a colaboradores, setores administrativos, reuniões, treinamentos, eventos e demais situações institucionais autorizadas.

2.1.5. A CONTRATADA deverá emitir documentos fiscais distintos correspondentes às respectivas Ordens de Compra e aos grupos de faturamento definidos neste item, observando os quantitativos efetivamente aprovados e os valores unitários contratados.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



2.1.6. O enquadramento tributário aplicável a cada documento fiscal, inclusive quanto à incidência, destaque, retenção e recolhimento dos tributos cabíveis, será de responsabilidade da CONTRATADA, de acordo com a natureza da operação, seu regime tributário e a legislação vigente, sem prejuízo das retenções tributárias legalmente atribuídas à CONTRATANTE.

2.1.7. Os documentos fiscais deverão ser emitidos somente após a aprovação da medição e o recebimento das respectivas Ordens de Compra ou de outra autorização formal emitida pela CONTRATANTE.

2.1.8. Para a operacionalização da medição e do faturamento mensal, a CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE, no primeiro dia útil de cada mês, relatório detalhado referente aos fornecimentos realizados no mês anterior, contendo, no mínimo, os quantitativos apurados por item, os respectivos valores unitários e totais, a segregação por grupo de faturamento e por público destinatário, conforme aplicável, e os demais elementos necessários à conferência pela CONTRATANTE.

2.1.9. A CONTRATANTE procederá à análise e validação do relatório apresentado, podendo solicitar correções, ajustes ou esclarecimentos sempre que forem identificadas divergências, inconsistências ou informações que não correspondam aos fornecimentos efetivamente realizados. A CONTRATADA deverá efetuar os ajustes solicitados e reapresentar o relatório para nova conferência e aprovação.

2.1.10. Após a aprovação da medição mensal, a CONTRATANTE providenciará a emissão das respectivas Ordens de Compra no sistema institucional, observando o fluxo administrativo interno vigente. Conforme a rotina atualmente adotada pela instituição, o procedimento de lançamento das Ordens de Compra deverá ser concluído até o dia 5 (cinco) de cada mês, ficando posteriormente sujeito à análise e aprovação da Direção competente.

2.1.11. Após a aprovação das Ordens de Compra pela Direção competente, a CONTRATANTE as encaminhará à CONTRATADA, por meio eletrônico, para emissão dos correspondentes documentos fiscais, observadas as regras de segregação estabelecidas neste Termo de Referência.

2.1.12. Os documentos fiscais deverão ser emitidos e encaminhados pela CONTRATADA em prazo compatível com o fluxo administrativo da CONTRATANTE, de modo a possibilitar seu recebimento pela instituição, conforme a rotina atualmente vigente, até o dia 10 (dez) de cada mês.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



2.1.13. Os procedimentos, prazos, meios de encaminhamento e fluxos administrativos previstos nos itens anteriores correspondem à rotina institucional vigente na data de elaboração deste Termo de Referência e poderão ser alterados pela CONTRATANTE durante a execução contratual em razão de mudanças em seus sistemas, procedimentos administrativos ou rotinas internas. Nessas hipóteses, a CONTRATADA será formalmente comunicada e deverá adequar seus procedimentos ao novo fluxo estabelecido, sem que isso implique alteração dos critérios de medição, dos quantitativos efetivamente fornecidos ou dos valores contratados.

QUADRO 3: ESTIMATIVA DE QUANTIDADE MENSAL E DIÁRIA DE REFEIÇÕES EM GERAL PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, COLABORADORES E PESSOAS AUTORIZADAS:

Item	Descrição do produto	Estimativa mensal	Estimativa diária	Unidade medida
1	Desjejum	12.000	395	Refeição
2	Almoço	21.083	693	Refeição
3	Lanche da tarde	11.219	369	Refeição
4	Jantar	14.167	466	Refeição
5	Ceia	8.833	290	Refeição
6	Dieta Líquida	2.083	68	Refeição

QUADRO 4: ESTIMATIVA MENSAL DE ITENS EXTRAS

Item	Descrição do item	Quantidade mensal	Unidade medida
7	Água de coco embalagem individual 200 ml	250	UNI
8	Ameixa seca sem açúcar 1 porção de 30gr (3 und)	8	UNI
9	Achocolatado embalagem individual 200 ml	33	UNI
10	Sachê de biscoito (água e sal) 2 unidades	333	UNI
11	Sachê de biscoito (maisena, leite ou maria) 2 unidades	333	UNI
12	Chocolate quente - copo 200 ml	450	UNI
13	Fruta da estação – 1 porção	833	UNI
14	logurte 1 porção 170 ml	333	UNI
		33	

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



15	logurte diet 1 porção 170 ml		
16	logurte sem lactose 1 porção 170 ml	83	UNI
17	Leite fermentado 1 porção de 70 a 90g	17	UNI
18	Leite sem lactose 1 porção 250ml	167	UNI
19	Mingau sabores variados (chocolate, aveia, amido de milho, morango entre outros) – copo 200ml	125	UNI
20	Ovo 1 unidade	250	UNI
21	Leite integral - copo de 250 ml	155	UNI
22	Chá com adoçante ou açúcar - copo 200 ml	333	UNI
23	Café com adoçante ou açúcar - copo 200 ml	83	UNI
24	Café com leite com açúcar ou adoçante – copo 200ml	67	UNI
25	Gelatina - 120 ml	125	UNI
26	Picolé de frutas	17	UNI
27	Gelatina diet - 120 ml	33	UNI
28	Misto quente	83	UNI
29	Sanduíche de frango	42	UNI
30	Sanduíche com queijo quente	83	UNI
31	Pão com margarina ou geleia	83	UNI
32	Pão prensado com margarina	83	UNI
33	Pudim - 120 ml	50	UNI
34	Suco de fruta (natural) – copo 200 ml	333	UNI
35	Jarra de suco claro para preparo exame (polpa, pasteurizado) - 1 litro	17	UNI
36	Sachê com 2 a 3 torradas	50	UNI
37	Vitamina de frutas – 250 ml	71	UNI
38	Fruta batida ou amassada - 120ml	167	UNI
39	Suco de frutas em pó (sabores cítricos) - 18g (terapia fonoaudiologia)	21	UNI
40	Refrigerante de 2 litros	5	UNI
41	Fatia de bolo simples 100g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	58	UNI
42	Bolo simples de 500g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	8	UNI

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



43	Café	833	A critério de demandas de reuniões/eventos e treinamentos.
44	Chá	750	A critério de demandas de reuniões/eventos e treinamentos.
45	Água mineral	24.167	A critério de demandas de pacientes e acompanhantes em leitos de isolamentos/reuniões/eventos e treinamentos.

3. ESCOPO DOS SERVIÇOS

3.1. A execução dos serviços compreenderá todas as atividades necessárias ao funcionamento contínuo da Unidade de Alimentação e Nutrição relacionadas ao objeto desta contratação, observadas as condições, especificações e responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência.

3.2. Os serviços deverão ser executados nas dependências destinadas ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, utilizando a área da cozinha, refeitório e demais espaços disponibilizados pela CONTRATANTE, bem como os equipamentos, móveis e utensílios existentes e disponibilizados para a execução contratual.

3.3. Caso os equipamentos, móveis, utensílios ou demais recursos disponibilizados pela CONTRATANTE sejam insuficientes para a adequada execução dos serviços, a CONTRATADA deverá fornecer, às suas expensas, todos os equipamentos, utensílios, mobiliários e materiais complementares necessários ao pleno atendimento das obrigações contratuais, responsabilizando-se pela instalação, manutenção preventiva e corretiva, substituição e conservação dos bens por ela disponibilizados, sem prejuízo das demais responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência quanto aos bens da CONTRATANTE.

3.4. Toda a equipe técnica, operacional, administrativa e de apoio necessária à execução dos serviços será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, inexistindo qualquer vínculo empregatício, funcional ou previdenciário entre os profissionais disponibilizados e a

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



CONTRATANTE.

3.5. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua e ininterrupta, em regime de 24 (vinte e quatro) horas por dia, durante todos os dias do ano, inclusive sábados, domingos e feriados, devendo a CONTRATADA manter equipe suficiente para o atendimento integral das demandas assistenciais e operacionais, inclusive no período noturno.

3.6. Os colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas terão direito ao fornecimento de almoço ou jantar, de acordo com a respectiva escala, jornada ou carga horária, conforme os critérios definidos pela CONTRATANTE, sendo as refeições destinadas ao consumo no refeitório distribuídas pelo sistema de self-service.

3.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar o serviço de entrega de marmitas no almoço e jantar nas copas ou demais locais previamente indicados pela CONTRATANTE, inclusive para atendimento dos colaboradores que atuam no Centro Cirúrgico, conforme a necessidade institucional.

3.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar o serviço de entrega de marmitas no almoço e jantar aos residentes de Ortopedia e Cirurgia Geral que, em razão das demandas assistenciais do Centro Cirúrgico, estejam impossibilitados de comparecer ao refeitório nos horários estabelecidos.

3.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar ou reservar refeições em marmitex para colaboradores que, eventualmente, estejam impossibilitados de comparecer ao refeitório no horário das refeições em razão de intercorrências nos setores, acompanhamento de pacientes em exames externos ou outras situações decorrentes das atividades assistenciais, mediante autorização e solicitação do Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

3.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar refeições de desjejum e lanche da tarde para colaboradores, prestadores de serviços ou demais pessoas autorizadas pela CONTRATANTE, quando necessário, mediante autorização institucional e pelo período determinado.

3.11. Os pacientes internados terão direito ao recebimento de até 05 (cinco) refeições diárias, observadas as prescrições médicas e nutricionais e as condições assistenciais individuais, compreendendo desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. As refeições deverão ser entregues diretamente nos leitos, devidamente identificadas e acondicionadas em recipientes apropriados, observadas as exigências higiênico-sanitárias aplicáveis.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



3.12. Os acompanhantes autorizados pela CONTRATANTE terão direito ao fornecimento de até 05 (cinco) refeições diárias, conforme os critérios institucionais aplicáveis, sendo o desjejum, o lanche da tarde e a ceia entregues diretamente nos quartos, juntamente com as refeições dos pacientes.

3.13. Nos horários de almoço e jantar, a entrega de refeições aos acompanhantes diretamente nos quartos ocorrerá nos **leitos de isolamento, Pediatria e Psiquiatria**, bem como na **Recuperação Cirúrgica e nas Unidades de Terapia Intensiva – UTI, quando houver acompanhante autorizado**, além de outras situações expressamente autorizadas pela CONTRATANTE. Nos demais setores, os acompanhantes deverão realizar as refeições de almoço e jantar no refeitório da instituição, nos horários estabelecidos.

3.14. A CONTRATADA deverá entregar e recolher, de segunda a sexta-feira ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE, garrafas térmicas com café e/ou chá destinadas ao setor de Direção da instituição. Os produtos fornecidos deverão apresentar qualidade compatível com as especificações deste Termo de Referência e adequada aceitação, devendo ser substituídos quando solicitado pela CONTRATANTE, mediante justificativa relacionada à qualidade ou aceitação do produto.

3.15. A CONTRATADA deverá entregar e recolher, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, garrafas térmicas com café e/ou chá destinadas aos setores administrativos, reuniões, treinamentos e demais atividades institucionais autorizadas.

3.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar serviço de coffee break sempre que solicitado pela CONTRATANTE, utilizando os itens previstos na relação de alimentos extras deste Termo de Referência, em quantitativos previamente solicitados, devendo os alimentos e bebidas ser apresentados e servidos em utensílios adequados à ocasião.

3.17 O serviço de coffee break não constituirá item autônomo de faturamento, sendo composto pelos itens constantes do **Quadro 2 – Estimativa de Itens Extras deste Termo de Referência**, nos tipos e quantitativos previamente solicitados pela CONTRATANTE. O faturamento corresponderá exclusivamente às quantidades efetivamente fornecidas e devidamente atestadas, pelos respectivos valores unitários contratados, observadas as regras de medição e faturamento estabelecidas neste Termo de Referência. Os utensílios, recipientes e demais materiais necessários à adequada apresentação e disponibilização do coffee break deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem cobrança adicional específica.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



4. DO HORÁRIO DOS SERVIÇOS

REFEIÇÃO	PACIENTES	COLABORADORES	ACOMPANHANTES
DESJEJUM	08h00	08h00 , somente em situações pontuais e para pessoas previamente autorizadas pela CONTRATANTE.	No quarto, no mesmo horário da refeição do paciente.
ALMOÇO	11h30 às 12h30	11h30 às 14h00 , no refeitório da instituição. 11h:30 às 12h00 para marmitas entregues nos locais solicitados pela CONTRATANTE.	Nos leitos de isolamento, Pediatria e Psiquiatria, bem como na Recuperação Cirúrgica e nas UTI quando houver acompanhante autorizado: no mesmo período de distribuição aos pacientes, com refeição entregue no setor. Nos demais setores: 12h30 às 14h00 , no refeitório da instituição.
LANCHE DA TARDE	15h00	15h00 , somente em situações pontuais e para pessoas previamente autorizadas pela CONTRATANTE.	No quarto, no mesmo horário da refeição do paciente.
JANTAR	18h00 às 19h00	20h00 às 22h00 , no refeitório da instituição. 19h00 às 20h00 para marmitas entregues nos locais solicitados pela	Nos leitos de isolamento, Pediatria e Psiquiatria, bem como na Recuperação Cirúrgica e nas UTI quando houver

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



		CONTRATANTE.	acompanhante autorizado: no mesmo período de distribuição aos pacientes, com refeição entregue no setor. Nos demais setores: 20h00 às 22h00 , no refeitório da instituição.
CEIA	20h00 às 21h30	Somente mediante autorização prévia da CONTRATANTE.	No quarto, no mesmo horário da refeição do paciente.

4.1. Os horários previstos poderão ser alterados pela CONTRATANTE, mediante comunicação à CONTRATADA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, sempre que possível, ressalvadas as situações emergenciais, alterações de rotina assistencial ou outras necessidades institucionais que demandem adequação imediata.

4.2. As refeições deverão ser servidas diariamente nos horários estabelecidos, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

4.3. A CONTRATADA deverá manter estrutura operacional e quantitativo de profissionais suficientes para assegurar a produção, o porcionamento, o transporte e a distribuição das refeições dentro dos horários estabelecidos, sem prejuízo da qualidade e da segurança dos alimentos.

5. CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE

5.1. A Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck é uma unidade hospitalar pública de média complexidade, com atendimento integralmente pelo Sistema Único de Saúde – SUS, constituindo referência regional em atendimento hospitalar, especialmente na área de traumatologia.

5.2. A instituição dispõe atualmente de **272 (duzentos e setenta e dois) leitos**, podendo esse quantitativo sofrer alterações para mais ou para menos de acordo com a demanda e com as necessidades assistenciais e operacionais da instituição.

5.2.1. Distribuição atual dos leitos

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Unidades de Terapia Intensiva – UTI Adulto	40 Leitos
Unidade de internação Psiquiátrica	15 Leitos
Unidade de internação Médica I	28 Leitos
Unidade de internação Médica II	12 Leitos
Unidade de internação Médica III	21 Leitos
Unidade de internação Cirúrgica	24 Leitos
Unidade de internação Pediátrica	23 Leitos
Unidade de internação Ortopedia	48 Leitos
Unidade de Observação PS geral	43 Leitos
Recuperação cirúrgica	10 Leitos
Clínica D	3 Leitos
PS - D	5 Leitos
TOTAL	272 LEITOS

5.2.2. A distribuição e a disponibilidade dos leitos poderão sofrer alterações durante a execução contratual em razão da dinâmica assistencial, da ocupação hospitalar, de reorganizações internas, abertura ou fechamento temporário de leitos e demais necessidades institucionais, sem que tais alterações descaracterizem o objeto da contratação.

5.3. Em razão do perfil assistencial da instituição, de sua atuação como referência regional, do atendimento de urgência e emergência e de sua localização em região de fronteira, a demanda pelos serviços de alimentação hospitalar poderá apresentar variações decorrentes da ocupação, do número de acompanhantes autorizados, do perfil clínico dos pacientes e de outras situações assistenciais.

5.4. A CONTRATADA deverá possuir capacidade operacional compatível com a totalidade dos leitos em funcionamento e com as variações da demanda assistencial, mantendo os recursos humanos, materiais, equipamentos, gêneros alimentícios e demais meios necessários à continuidade e à adequada execução dos serviços.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.1. A CONTRATADA será responsável pela elaboração dos cardápios das refeições e dietas hospitalares abrangidas pela contratação, observando o Manual de Dietas Hospitalares, as orientações, os

padrões e as demais condições estabelecidas pela CONTRATANTE neste Termo de Referência.

6.1.2. A CONTRATADA deverá fornecer todos os gêneros alimentícios, insumos em geral, materiais de consumo, utensílios, equipamentos complementares, mobiliários, materiais de higiene e limpeza, descartáveis, recursos tecnológicos e sistemas informatizados sob sua responsabilidade, bem como mão de obra técnica, operacional, administrativa e de apoio em quantitativo suficiente para a execução integral dos serviços, observadas as normas sanitárias, trabalhistas e de segurança aplicáveis e as demais responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência.

6.1.3. A CONTRATADA será responsável pelas preparações alimentares por via oral abrangidas pelo objeto e por sua adequada distribuição. Não integram o objeto desta contratação a aquisição, o preparo ou a distribuição de dietas enterais, suplementos nutricionais industrializados, fórmulas infantis e água destinada à terapia nutricional enteral, atividades que permanecerão sob responsabilidade da equipe própria da CONTRATANTE.

6.1.4. A CONTRATADA deverá assegurar, em todas as etapas de execução dos serviços, condições higiênico-sanitárias adequadas e o mesmo padrão de qualidade e segurança dos alimentos, independentemente do público ao qual se destinem as refeições, incluindo pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas.

6.1.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter sistema informatizado próprio para apoio à gestão operacional dos serviços sob sua responsabilidade, permitindo o registro, controle e rastreabilidade das informações necessárias ao fornecimento das refeições e ao acompanhamento da execução contratual, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.1.6. Para a execução das dietas destinadas aos pacientes, a CONTRATADA deverá utilizar o acesso restrito disponibilizado pela CONTRATANTE ao sistema informatizado institucional, atualmente o TASY, exclusivamente para consulta e/ou impressão dos mapas de refeições, prescrições dietoterápicas e informações necessárias ao preparo, porcionamento, identificação e distribuição das dietas, observando as restrições de acesso e os procedimentos institucionais

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



estabelecidos pela CONTRATANTE.

6.1.7. A CONTRATADA deverá comunicar à equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE as ocorrências identificadas durante a execução e distribuição das refeições que possam demandar avaliação ou intervenção da equipe assistencial, incluindo recusa ou baixa aceitação alimentar, **dificuldades relacionadas à alimentação** e reclamações dos pacientes quanto às refeições ou dietas fornecidas, sem prejuízo dos registros e das providências operacionais cabíveis.

6.1.8. A CONTRATADA deverá prestar apoio às atividades de ensino, treinamento e pesquisa desenvolvidas pela instituição quando relacionadas ao objeto contratual, mediante solicitação da CONTRATANTE e sem prejuízo da execução regular dos serviços.

6.1.9. A CONTRATADA deverá desenvolver as atividades técnicas, operacionais e administrativas necessárias ao cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e à adequada execução dos serviços contratados.

6.2. SISTEMAS INFORMATIZADOS, CONTROLE DE ACESSO E RASTREABILIDADE

6.2.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter, às suas expensas, durante toda a execução contratual, os sistemas informatizados, equipamentos, licenças, dispositivos de identificação, suporte técnico e demais recursos sob sua responsabilidade necessários à gestão operacional dos serviços, ao controle de acesso ao refeitório, ao registro dos fornecimentos realizados e à rastreabilidade das refeições e itens extras.

6.2.2. A CONTRATANTE disponibilizará à equipe técnica autorizada da CONTRATADA acesso restrito ao sistema informatizado institucional, atualmente o **TASY**, ou outro que venha a substituí-lo, exclusivamente para consulta e/ou impressão das informações necessárias à execução dos serviços, incluindo mapas de refeições, prescrições dietoterápicas, identificação dos pacientes internados, novas internações e demais informações disponibilizadas no perfil autorizado, sem permissão para inclusão ou alteração de prescrições ou de informações assistenciais.

6.2.3. A CONTRATADA deverá consultar e/ou imprimir os mapas de refeições em cada horário, em momento suficientemente próximo à produção, ao porcionamento e à distribuição, de forma a contemplar alterações de dietas, novas internações e demais modificações registradas no sistema institucional, devendo também gerar e imprimir as etiquetas destinadas à identificação das refeições.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



6.2.4. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA, pelos meios institucionais definidos, as informações necessárias à identificação dos acompanhantes autorizados ao recebimento de refeições, cabendo à CONTRATADA utilizar essas informações para controle da liberação de acesso ao refeitório ou do fornecimento de refeições no leito, conforme as regras estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2.5. Para o controle de acesso ao refeitório, a CONTRATADA deverá disponibilizar, instalar, manter e operar, às suas expensas, **catraca eletrônica integrada a sistema informatizado próprio**, apta a realizar a identificação individual dos usuários autorizados por meio de **biometria digital, senha individual e/ou outro mecanismo seguro de identificação definido ou autorizado pela CONTRATANTE**, permitindo o registro, no mínimo, da identificação do usuário, matrícula ou outro identificador institucional, quando aplicável, setor de vinculação, centro de custo, data e horário do acesso e tipo de refeição realizada.

6.2.5.1. Os meios de identificação e controle de acesso atualmente utilizados poderão ser alterados durante a vigência contratual em razão de mudanças institucionais, operacionais ou tecnológicas. Nessa hipótese, a CONTRATANTE comunicará previamente à CONTRATADA, que deverá promover as adequações necessárias nos sistemas, equipamentos e procedimentos sob sua responsabilidade, dentro do prazo definido pela CONTRATANTE, consideradas a natureza e a complexidade da alteração.

6.2.5.2. A CONTRATADA deverá assegurar a disponibilidade contínua da catraca e do respectivo sistema de controle de acesso durante todos os períodos de funcionamento do refeitório, adotando as medidas necessárias para evitar interrupções prolongadas decorrentes de defeitos, falhas, manutenção, necessidade de retirada do equipamento para assistência técnica ou quaisquer outras ocorrências relacionadas aos recursos sob sua responsabilidade.

6.2.5.3. Constatada falha, defeito ou indisponibilidade da catraca que impeça ou comprometa sua utilização regular, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as providências necessárias ao restabelecimento do controle eletrônico de acesso, mediante reparo no local ou substituição do equipamento por outro com características e funcionalidades compatíveis, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

6.2.5.4. Para assegurar a continuidade do controle eletrônico de acesso, a CONTRATADA deverá manter **catraca reserva ou equipamento substituto de características e funcionalidades compatíveis, disponível para utilização na unidade em caso de**





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



necessidade, de modo a impedir que a retirada, manutenção ou indisponibilidade da catraca principal resulte em interrupção prolongada do sistema de controle de acesso.

6.2.5.5. A manutenção preventiva e corretiva, assistência técnica, suporte, substituição, fornecimento de peças e componentes, licenças, sistemas, deslocamentos técnicos e demais recursos necessários ao pleno funcionamento da catraca e do sistema de controle de acesso serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, inclusive quando os serviços forem executados por empresa especializada por ela contratada, não podendo eventual indisponibilidade ou demora da prestadora de assistência técnica ser utilizada como justificativa para a interrupção prolongada do controle eletrônico de acesso.

6.2.6. O sistema de controle de acesso da CONTRATADA deverá permitir a vinculação de cada usuário ao respectivo setor e centro de custo informado pela CONTRATANTE, possibilitando a apuração individual e consolidada das refeições efetivamente realizadas e o respectivo rateio por centro de custo.

6.2.7. O sistema de controle de acesso disponibilizado pela CONTRATADA deverá possuir capacidade de integração e/ou intercâmbio de dados com o sistema informatizado da CONTRATANTE, observados os padrões, formatos e procedimentos técnicos definidos pela instituição, de modo a possibilitar a transferência dos registros de acesso ao refeitório e das informações necessárias à contabilização e ao rateio das refeições por usuário, setor e centro de custo.

6.2.8. A integração, parametrização, adequação e manutenção dos recursos tecnológicos sob responsabilidade da CONTRATADA necessários ao atendimento do item anterior deverão ser providenciadas pela própria CONTRATADA, em articulação com a área de Tecnologia da Informação da CONTRATANTE, sem cobrança adicional.

6.2.9. Nas hipóteses de indisponibilidade temporária da integração, dos sistemas informatizados a CONTRATADA deverá adotar procedimento de contingência que assegure a continuidade do atendimento e o controle dos acessos, preservando os registros necessários para posterior lançamento, transferência, sincronização ou conciliação das informações, sem perda de rastreabilidade.

6.2.9.1. A utilização de registros manuais ou outros meios provisórios de controle deverá ocorrer somente em caráter excepcional e pelo período estritamente necessário ao reestabelecimento do sistema eletrônico, devendo a CONTRATADA manter os registros devidamente identificados

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



e promover sua posterior conferência e consolidação no sistema.

6.2.10. A CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA as informações e autorizações necessárias ao cadastramento dos colaboradores e demais usuários habilitados, incluindo, conforme aplicável, nome completo, matrícula, setor de atuação, centro de custo, jornada ou carga horária e demais informações necessárias à definição do direito de acesso às refeições.

6.2.11. Caberá à CONTRATADA realizar e manter atualizados os cadastros, inclusões, alterações, bloqueios, exclusões e regularizações dos usuários no sistema de controle de acesso, exclusivamente de acordo com as solicitações e autorizações encaminhadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contado do recebimento das informações completas.

6.2.12. O cadastramento da biometria digital, senha individual ou outro meio de identificação adotado para liberação do acesso deverá ser realizado pela CONTRATADA no primeiro acesso do usuário ao refeitório ou em outro momento definido pela CONTRATANTE, não podendo eventual pendência operacional impedir o fornecimento da refeição quando o usuário estiver devidamente autorizado.

6.2.13. Nas situações em que o usuário autorizado necessite utilizar o refeitório antes da conclusão do cadastramento definitivo, a CONTRATADA deverá assegurar meio provisório de acesso devidamente identificado e rastreável, mantendo registro contendo, no mínimo, nome do usuário, matrícula ou identificação institucional, setor, centro de custo, data, horário, tipo de refeição e motivo da liberação, para posterior conferência e consolidação das informações.

6.2.14. A CONTRATADA deverá manter registros atualizados e rastreáveis das refeições e dos itens extras fornecidos aos pacientes e acompanhantes, inclusive daqueles entregues nos leitos, de modo a permitir sua conferência com os mapas de refeições, registros institucionais e demais informações disponibilizadas pela CONTRATANTE.

6.2.15. Os registros deverão possibilitar a identificação dos fornecimentos realizados por data, tipo de refeição ou item, setor de internação e demais informações necessárias à conferência dos quantitativos e ao rateio institucional dos custos, observando-se os dados estritamente necessários à execução e fiscalização contratual.

6.2.16. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros, mapas, relatórios e controles relativos ao fornecimento das refeições, aos itens extras e ao acesso ao refeitório e disponibilizá-

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



los à CONTRATANTE sempre que solicitado, em formato que permita sua conferência, consolidação e utilização nos procedimentos de fiscalização, medição e rateio de custos.

6.2.17. Os sistemas, equipamentos e procedimentos utilizados deverão assegurar a integridade, disponibilidade, rastreabilidade e confidencialidade das informações, restringindo o acesso aos profissionais autorizados e observando as normas institucionais e a legislação aplicável à proteção de dados.

7. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E RESPONSABILIDADES OPERACIONAIS

7.1. Compete à CONTRATADA a responsabilidade técnica e operacional pela produção das refeições da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, abrangendo as atividades compreendidas no objeto contratual, desde a aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios e insumos até o preparo, porcionamento, identificação, transporte interno e distribuição das refeições aos usuários.

7.2. Os nutricionistas da CONTRATADA deverão atuar no acompanhamento e supervisão das etapas de produção, porcionamento, identificação e distribuição das refeições e dietas hospitalares, realizando as adequações necessárias de acordo com os cardápios aprovados, o Manual de Dietas e as prescrições dietoterápicas vigentes disponibilizadas pela equipe assistencial da instituição. Deverão, ainda, orientar e supervisionar as equipes de cozinha e copa e acompanhar a qualidade, apresentação, temperatura e conformidade das refeições produzidas.

7.3. A CONTRATADA será responsável pela disponibilização da mão de obra técnica, operacional, administrativa e de apoio necessária à execução dos serviços, bem como pela aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios e insumos sob sua responsabilidade, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e demais recursos necessários às etapas de pré-preparo, preparo, porcionamento, transporte e distribuição das refeições.

7.4. Quando prescritos suplementação artesanal destinadas à complementação da alimentação por via oral, tais como sucos, vitaminas, shakes e preparações similares, deverão ser executadas pela CONTRATADA quando solicitadas pela equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE. O fornecimento de módulos nutricionais industrializados, tais como módulos de proteína, carboidratos ou outros produtos destinados à terapia nutricional, quando prescritos para adicionar em preparações, será de responsabilidade da CONTRATANTE a dispensação destes produtos ao serviço de copa da CONTRATADA.

7.5. O porcionamento e a distribuição das refeições destinadas aos pacientes deverão ser

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



realizados em recipientes individuais apropriados, resistentes e compatíveis com a natureza e a temperatura das preparações, devidamente identificados, acompanhados dos utensílios e materiais necessários ao consumo, conforme a dieta prescrita e o cardápio aprovado. No setor de Psiquiatria, não será permitida a disponibilização de garfos ou facas aos pacientes, devendo ser fornecidos apenas utensílios compatíveis com as normas de segurança estabelecidas pela CONTRATANTE.

7.6. As refeições destinadas aos pacientes deverão ser transportadas e distribuídas em **CARRINHOS TÉRMICOS** apropriados, devidamente higienizados e em condições adequadas de funcionamento, de modo a assegurar a manutenção das características sensoriais, nutricionais, higiênico-sanitárias e de temperatura das preparações até o momento da entrega. A CONTRATADA deverá manter quantitativo suficiente desses equipamentos e providenciar sua manutenção e substituição sempre que necessário, sem prejuízo da continuidade da distribuição das refeições.

7.7. As refeições destinadas aos colaboradores, residentes, acompanhantes e demais pessoas autorizadas a realizar refeições no refeitório da CONTRATANTE serão distribuídas pelo sistema de self-service, observados os horários e critérios estabelecidos neste Termo de Referência. Deverão ser disponibilizados pratos, bandejas, copos e talheres adequados, em quantidade suficiente e em condições apropriadas de higiene e conservação. Os itens sujeitos a porcionamento controlado deverão observar os per capita e padrões estabelecidos pela CONTRATANTE.

7.8. Os gêneros alimentícios, materiais descartáveis, embalagens e utensílios fornecidos pela CONTRATADA deverão apresentar qualidade compatível com as especificações deste Termo de Referência, ser adequados ao uso a que se destinam e atender à legislação sanitária aplicável, podendo a CONTRATANTE solicitar sua substituição quando constatada inadequação de qualidade, resistência, segurança ou funcionalidade, mediante justificativa.

Para a execução dos serviços, deverão ser disponibilizadas, no mínimo, embalagens e materiais com características compatíveis com as seguintes finalidades:

- **Embalagem para refeições compostas:** recipiente descartável resistente, próprio para contato com alimentos e compatível com preparações quentes, com tampa e capacidade aproximada de **1.000 a 1.200 ml**, preferencialmente com três compartimentos;
- **Embalagem para refeições líquidas e sopas:** recipiente descartável de compartimento único, com tampa, capacidade aproximada de **500 ml** e adequado à temperatura da

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



preparação;

- **Embalagem para refeições infantis:** recipiente descartável resistente, com tampa, capacidade aproximada de **700 a 900 ml**, preferencialmente com três compartimentos;
- **Copos descartáveis:** resistentes, atóxicos e próprios para contato com alimentos e bebidas, com tampa, capacidade compatível com a preparação servida;
- **Embalagens para saladas:** recipientes próprios para alimentos, resistentes, atóxicos e com tampa, em capacidade compatível com o porcionamento estabelecido;
- **Embalagens para sobremesas:** recipientes próprios para alimentos, resistentes, atóxicos e com tampa, em capacidade compatível com o porcionamento estabelecido;
- **Talheres descartáveis:** resistentes, atóxicos e adequados à refeição servida, incluindo garfo, faca e colher, quando aplicáveis;
- **Embalagens plásticas:** em tamanhos adequados para acondicionamento de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e demais alimentos, quando necessário;
- **Etiquetas de identificação:** compatíveis com os equipamentos de impressão utilizados e com os procedimentos de identificação das refeições estabelecidos pela CONTRATANTE.

7.9. A CONTRATADA deverá manter quantidade suficiente de materiais descartáveis e insumos de apoio necessários à execução dos serviços, incluindo etiquetas, papel, fitas, materiais de identificação e demais itens administrativos e operacionais sob sua responsabilidade, de modo a não comprometer a continuidade das atividades.

8. CONTROLE DE ESTOQUES, QUALIDADE E APOIO OPERACIONAL

8.1. A CONTRATADA deverá manter estoques de gêneros alimentícios, insumos e materiais em níveis suficientes para assegurar a continuidade da prestação dos serviços, compatíveis com a demanda, os per capita estabelecidos, a periodicidade das entregas e as condições adequadas de armazenamento, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, validade, integridade e conservação dos produtos.

8.2. Não será permitida a utilização de gêneros alimentícios ou insumos com prazo de validade expirado, embalagens violadas, alterações de características ou quaisquer condições que possam comprometer sua qualidade ou segurança, ainda que dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



8.3. A CONTRATADA deverá comprovar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE ou pela fiscalização contratual, a utilização dos quantitativos e per capita estabelecidos para as preparações, mediante pesagem, fichas técnicas, registros de produção ou outros meios adequados de verificação.

8.4. A produção, o porcionamento e a distribuição das refeições e dietas deverão ser acompanhados e supervisionados pelos nutricionistas da CONTRATADA, observando-se a apresentação, o porcionamento, a temperatura, a conformidade com os cardápios e prescrições vigentes e os demais padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

8.5. O cardápio semanal destinado aos colaboradores, acompanhantes, residentes e demais usuários do refeitório deverá permanecer disponível em local visível e ser disponibilizado à CONTRATANTE, inclusive em meio digital quando solicitado.

8.6. As preparações ou alimentos que tenham sido expostos à distribuição, refeições que retornaram dos setores deverão ser descartados, vedado seu reaproveitamento. Eventuais preparações não expostas à distribuição somente poderão ser mantidas ou destinadas a utilização posterior quando tecnicamente permitido, observadas as condições previstas na legislação sanitária vigente, no Manual de Boas Práticas e nos procedimentos da CONTRATADA.

8.7. Panelas, tampas, bandejas, utensílios, recipientes e demais materiais utilizados na produção e distribuição deverão permanecer em adequado estado de conservação e ser substituídos quando apresentarem danos, deformações, desgaste ou outras condições que prejudiquem sua adequada higienização, segurança ou utilização.

8.8. Os equipamentos, utensílios e carrinhos destinados ao transporte e à distribuição das refeições deverão ser higienizados após o uso e sempre que necessário, de acordo com os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas e na legislação sanitária vigente. A CONTRATADA deverá manter atualizados os registros aplicáveis de controle de qualidade, temperatura, higienização, recebimento de mercadorias, rastreabilidade e tratamento de não conformidades.

8.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar profissional da equipe técnica ou administrativa presencial durante os períodos de distribuição das refeições para acompanhamento operacional, suporte e monitoramento dos sistemas informatizados e das atividades relacionadas ao controle de refeições de pacientes e acompanhantes, colaboradores e acesso ao refeitório, não sendo permitido tais atribuições sejam transferidas aos profissionais que estejam atuando nas

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



atividades de produção, porcionamento ou distribuição das refeições.

8.10. A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, informações relativas aos fornecedores e às marcas dos produtos utilizados na execução dos serviços, bem como fichas técnicas, especificações e/ou amostras dos produtos, quando necessárias à avaliação técnica, sensorial ou de qualidade.

8.10.1. Os alimentos, bebidas e demais itens constantes do Quadro 2 deverão apresentar qualidade adequada e aceitabilidade compatível com o público a que se destinam. Quando constatada baixa aceitação, recusa recorrente, inadequação sensorial ou incompatibilidade com as características esperadas do produto, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição da marca, fabricante, produto ou forma de preparo, mediante justificativa técnica ou registro da ocorrência, sem alteração do valor unitário contratado.

8.10.2. A CONTRATADA deverá providenciar a substituição solicitada em prazo compatível com a necessidade assistencial, apresentando alternativa de qualidade equivalente ou superior e adequada ao público atendido. A aprovação de determinada marca ou produto em momento anterior não impedirá sua posterior substituição caso seja constatada baixa aceitação ou inadequação durante a execução contratual.

8.10.3. As preparações correspondentes aos itens do Quadro 2 deverão respeitar as características usuais do produto descrito, não sendo admitida substituição por preparação de composição ou perfil sensorial substancialmente diverso quando isso comprometer sua aceitabilidade pelo público destinatário.

8.11. A CONTRATADA deverá orientar e controlar a entrada de colaboradores ao refeitório conforme normas institucionais, principalmente referente a exigência de roupa civil para utilizar o local. Não permitir a retirada de alimentos, bebidas, utensílios ou demais materiais destinados ao consumo no local, salvo nas situações previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

8.12. O acesso ao refeitório deverá ser restrito aos usuários autorizados pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA observar e executar os procedimentos institucionais de identificação e controle de acesso estabelecidos para o serviço.

9. GESTÃO DE PESSOAL E RECURSOS HUMANOS

Segue abaixo a quantidade mínima de colaboradores:

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



FUNÇÃO	QUANTITATIVO MÍNIMO / COBERTURA
Nutricionista Responsável Técnico – RT	1
Nutricionistas quadro técnico	3
Cozinheiros	4 no total, com 2 efetivamente presentes por dia
Auxiliares de cozinha	8 no total, com 4 efetivamente presentes por dia
Serviços gerais	6 no total, com 3 efetivamente presentes por dia
Copeiras	mínimo de 8 presentes no período diurno (07h às 19h) e 3 presentes no período noturno (19h às 07h), diariamente
Almoxarife/estoquista	1
Administrativo	1

9.1. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, os quantitativos mínimos de profissionais e as condições de cobertura estabelecidas no quadro acima, assegurando a presença efetiva dos profissionais nos respectivos períodos e funções.

9.2. A organização das jornadas, escalas, revezamentos, horários de entrada e saída e intervalos dos profissionais será de responsabilidade da CONTRATADA, observada a legislação trabalhista e os instrumentos coletivos aplicáveis. Os horários estabelecidos neste Termo de Referência para a equipe de copa correspondem às faixas de cobertura operacional mínima exigidas pela CONTRATANTE e não constituem imposição de jornada individual de trabalho ou de regime específico de escala.

9.2.1. A CONTRATADA deverá organizar sua equipe de modo a assegurar integralmente os quantitativos mínimos exigidos durante cada período de cobertura, inclusive nos horários de transição entre as equipes, não sendo admitidos arranjos de jornada, sobreposições, intervalos ou revezamentos que resultem em redução da cobertura mínima estabelecida.

9.2.2. Para as demais funções, quando não houver horário de cobertura expressamente estabelecido neste Termo de Referência, caberá à CONTRATADA distribuir as jornadas e escalas de acordo com as necessidades das etapas de produção, pré-preparo, preparo, porcionamento, higienização, distribuição e demais atividades operacionais, assegurando os quantitativos mínimos, a presença necessária nos períodos críticos e a continuidade dos serviços.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



9.3. Os quantitativos mínimos estabelecidos não contemplam profissionais destinados exclusivamente à cobertura de férias, folgas, licenças, atestados, afastamentos, desligamentos ou outras ausências. Caberá à CONTRATADA providenciar, às suas expensas, as substituições necessárias de forma a não reduzir o quantitativo mínimo de profissionais que devam estar efetivamente presentes e em atividade em cada período e função.

9.4. Nos casos de ausência de profissional cuja atividade seja indispensável à continuidade imediata da produção, supervisão ou distribuição das refeições, a substituição deverá ocorrer de forma imediata, sem prejuízo da execução dos serviços.

9.5. Não será permitido o desvio de função dos profissionais vinculados à execução contratual, devendo cada colaborador desempenhar atividades compatíveis com a função para a qual foi designado, sem prejuízo da colaboração entre integrantes da equipe em atividades compatíveis e necessárias ao adequado funcionamento dos serviços.

9.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar profissionais devidamente capacitados, treinados e em condições adequadas para o exercício de suas respectivas funções, mantendo postura profissional compatível com o ambiente hospitalar e observando as normas institucionais, sanitárias, de segurança e de conduta aplicáveis.

9.7. Todo profissional recém-admitido, bem como aquele que assumir nova função, deverá receber orientação e treinamento específicos antes ou no início do exercício das respectivas atividades. A CONTRATADA deverá, ainda, promover capacitações periódicas de sua equipe, compatíveis com as atividades desempenhadas e com as exigências sanitárias e operacionais aplicáveis ao serviço de alimentação hospitalar.

9.7.1. A CONTRATADA deverá assegurar a participação de seus profissionais, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, em treinamentos, capacitações, programas de educação continuada, reuniões técnicas, orientações e demais ações ou eventos institucionais relacionados à execução dos serviços, às rotinas hospitalares, à segurança do paciente, à prevenção e ao controle de infecções, à biossegurança, à segurança do trabalho ou a outros temas pertinentes às atividades desempenhadas, sem ônus adicional para a CONTRATANTE e sem prejuízo da continuidade dos serviços.

9.8. A CONTRATADA deverá manter Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs compatíveis com as atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, devidamente atualizados e disponíveis à CONTRATANTE e aos órgãos competentes sempre que solicitados. Caso os documentos necessitem de elaboração ou atualização para adequação às características da unidade, deverão ser apresentados à

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



CONTRATANTE no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados do início da execução contratual.

9.9. A CONTRATADA deverá implantar como rotina obrigatória o controle de **resto-ingesta** às 14h e às 20h, a ser realizado por funcionário devidamente treinado, responsável pelo recolhimento das marmitas nos quartos dos pacientes e pela observação e registro da aceitação da refeição em planilha própria, utilizando a seguinte classificação: **Ø – não se alimentou; + – comeu menos da metade; ++ – comeu metade; +++ – comeu mais da metade; ++++ – comeu tudo.**

A atividade deverá ser realizada por profissional que não esteja atuando nas atividades de produção, porcionamento ou distribuição de alimentos e refeições, não sendo permitida a utilização dos profissionais que estejam desempenhando essas funções para a realização desse controle e recolhimento.

9.10. A planilha deverá ser disponibilizada à CONTRATANTE para acompanhamento pela equipe de Nutrição Clínica e pela fiscalização contratual, possibilitando a identificação de situações de baixa aceitação alimentar e a adoção das providências cabíveis.

9.10.1. A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento dos utensílios, embalagens e resíduos decorrentes das refeições fornecidas aos pacientes nos diferentes setores da instituição, observados os horários e fluxos definidos pela CONTRATANTE, devendo assegurar sua destinação aos locais apropriados e o cumprimento das rotinas institucionais aplicáveis.

10. DA VISITA TÉCNICA

10.1. Considerando as características específicas da execução dos serviços de alimentação hospitalar, que envolvem utilização das instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, áreas de armazenamento, produção e distribuição, equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE, fluxos operacionais, condições de acesso e demais particularidades necessárias ao adequado dimensionamento da proposta e à futura execução contratual, a licitante deverá declarar que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades do local de execução, sendo-lhe assegurado o direito de realizar Visita Técnica prévia às dependências da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck.

10.2. Caso a licitante opte pela realização da Visita Técnica, esta deverá ocorrer mediante agendamento prévio, podendo ser realizada até o último dia útil anterior à data de abertura da Sessão Pública do Pregão Eletrônico, observado o prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas úteis para solicitação do agendamento.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



10.3. O Atestado de Visita Técnica, emitido pela CONTRATANTE, deverá conter as assinaturas dos representantes responsáveis pelo acompanhamento da visita.

10.4. O agendamento da Visita Técnica deverá ser solicitado junto ao Setor de Nutrição da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck, por meio do endereço eletrônico nutricao@fmsfi.com.br.

10.5. A confirmação do agendamento será encaminhada ao endereço eletrônico informado pela licitante em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da solicitação.

10.6. As visitas poderão ser realizadas nos períodos das 09h00 às 11h00 e das 14h00 às 16h00, em dia previamente confirmado pela CONTRATANTE.

10.7. A ausência de agendamento prévio impossibilitará a realização da Visita Técnica.

10.8. No ato da Visita Técnica, o representante deverá apresentar documento de identificação e documento que demonstre sua vinculação ou autorização para representar a empresa licitante, sob pena de não realização da visita.

10.9. A licitante deverá elaborar relatório da Visita Técnica à Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, declarando ciência das condições verificadas no local e das obrigações necessárias à execução dos serviços. O relatório deverá ser apresentado para ateste da Direção Administrativa e pelo responsável do Setor de Nutrição da CONTRATANTE. As adequações necessárias à execução dos serviços que sejam de responsabilidade da futura CONTRATADA, conforme estabelecido neste Termo de Referência, correrão às suas expensas, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

10.10. A declaração ou documento comprobatório da realização da Visita Técnica será expedido pela CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a realização da visita.

10.11. A realização da Visita Técnica tem por finalidade possibilitar à licitante o conhecimento das condições relacionadas à execução do objeto, não podendo a futura CONTRATADA alegar posteriormente desconhecimento das condições verificáveis no local para justificar o descumprimento das obrigações assumidas.

10.12. A realização da Visita Técnica será facultativa, podendo ser substituída por **Declaração Formal de Pleno Conhecimento das Condições e Peculiaridades da Contratação**, mediante a qual a licitante declare conhecer integralmente as condições do local e os aspectos necessários à adequada execução do objeto.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



10.13. A declaração prevista no item anterior deverá ser assinada pelo **responsável técnico da licitante**, nos termos do art. 63, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

10.14. A opção pela não realização da Visita Técnica não poderá ser utilizada posteriormente pela CONTRATADA como fundamento para alegação de desconhecimento das condições físicas, operacionais ou demais peculiaridades verificáveis do local de execução, nem para pleito de custos adicionais decorrentes de circunstâncias que poderiam ter sido previamente conhecidas.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

11.1.1. A licitante deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprovem experiência satisfatória na execução de serviços contínuos de alimentação e nutrição hospitalar, com características operacionais compatíveis com o objeto da presente contratação.

11.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar experiência mínima de 12 (doze) meses na execução de serviços similares de alimentação e nutrição hospitalar, de forma a comprovar capacidade para manutenção regular e contínua de operação envolvendo produção e distribuição diária de refeições e dietas em ambiente hospitalar.

11.1.3. Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional em quantitativo compatível, será considerada como parcela de maior relevância operacional a produção de refeições principais – almoço e jantar –, cuja estimativa conjunta corresponde a 35.250 (trinta e cinco mil duzentas e cinquenta) refeições mensais. A licitante deverá comprovar experiência anterior correspondente a, no mínimo, 17.625 (dezessete mil seiscentas e vinte e cinco) refeições principais por mês, equivalente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo mensal estimado dessa parcela.

11.1.4. Será admitida a apresentação de mais de um atestado de capacidade técnica para alcance do quantitativo mínimo exigido, desde que os serviços considerados para o somatório tenham sido executados em períodos concomitantes, de modo que o conjunto dos documentos demonstre capacidade operacional da licitante para atendimento simultâneo de demanda equivalente à exigida.

11.1.5. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter informações suficientes para permitir a verificação da compatibilidade da experiência apresentada com o objeto da contratação, especialmente a

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



identificação da pessoa jurídica contratante e da licitante, a descrição dos serviços executados, o período de execução e os quantitativos de refeições fornecidas.

11.2. REGULARIDADES ESPECÍFICAS RELACIONADAS AO OBJETO

11.2.1. A licitante deverá apresentar Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente de licenciamento sanitário vigente, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, referente a estabelecimento sob sua responsabilidade no qual sejam desenvolvidas atividades de produção, preparo ou manipulação de alimentos compatíveis com o objeto desta contratação.

11.2.2. Serão admitidas denominações equivalentes adotadas pelos órgãos sanitários competentes, desde que o documento apresentado permita comprovar a regularidade sanitária do estabelecimento para o exercício das atividades correspondentes.

11.2.3. A licitante deverá comprovar seu registro e regularidade perante o Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente, mediante apresentação de Certidão de Registro e Regularidade – CRR válida, expedida pelo respectivo Conselho, considerando que o objeto da contratação compreende a prestação de serviços de alimentação e nutrição humana sujeitos à fiscalização do Sistema CFN/CRN.

11.2.4. A licitante deverá comprovar registro regular no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, na condição aplicável de empresa fornecedora de alimentação coletiva, mediante apresentação de comprovante de registro ou documento equivalente obtido em meio oficial, conforme a regulamentação vigente do Programa.

11.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

11.3.1. A licitante deverá indicar 01 (um) profissional Nutricionista, devidamente inscrito e em situação regular perante o Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente, que será responsável tecnicamente pela execução dos serviços, caso a licitante venha a ser contratada.

11.3.2. O profissional indicado deverá comprovar experiência anterior na responsabilidade técnica pela execução de serviços de alimentação e nutrição hospitalar de características semelhantes ao objeto da contratação, mediante **Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços**, expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente, nos termos da regulamentação vigente do Sistema CFN/CRN.

11.3.3. Para fins de qualificação técnico-profissional, não será exigida a existência de vínculo

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



empregatício prévio entre a licitante e o profissional indicado. A disponibilidade do profissional poderá ser comprovada mediante vínculo societário, vínculo empregatício, contrato de prestação de serviços ou **declaração de compromisso de futura contratação do profissional detentor do atestado apresentado, acompanhada de sua anuência expressa.**

11.3.4. O profissional indicado para fins de qualificação técnico-profissional deverá participar da execução dos serviços objeto da contratação, admitindo-se sua substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente habilitado e em situação regular perante o respectivo Conselho Regional de Nutricionistas, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.

11.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.4.1. A licitante deverá apresentar certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

11.4.2. A licitante deverá apresentar balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, apresentados na forma da legislação aplicável.

11.4.3. A boa situação econômico-financeira da licitante será comprovada mediante os índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC e Solvência Geral – SG, todos superiores a 1,00 (um), apurados com base nas demonstrações contábeis apresentadas, em cada um dos exercícios exigidos.

11.4.3.1. Os índices econômico-financeiros serão apurados mediante as seguintes fórmulas:

Liquidez Geral – LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

Liquidez Corrente – LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante;

Solvência Geral – SG = Ativo Total / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante).

11.4.4. O atendimento aos índices econômico-financeiros estabelecidos no item anterior deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, devidamente identificado e com indicação de seu número de registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

11.4.5. Para pessoa jurídica constituída há menos de 02 (dois) anos, a apresentação das demonstrações contábeis observará o período de existência da empresa, nos termos do art. 69,

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



§ 6º, da Lei nº 14.133/2021.

11.5. Habilitação Jurídica:

- a. Requerimento de empresário à Junta Comercial, no caso de empresário individual, ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária;
- b. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- d. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

1.1.1. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- c. Certidão de Regularidade em relação aos Tributos Estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da licitante;
- d. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Municipais (Mobiliários), expedida pela Secretaria Municipal de Finanças do domicílio ou sede da licitante;
- e. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- f. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



12. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. Os cardápios deverão observar os princípios da alimentação adequada e segura, contemplando variedade, equilíbrio nutricional, aceitabilidade, sazonalidade dos alimentos, características dos públicos atendidos e, quando aplicável, as condições clínicas dos pacientes e as diretrizes estabelecidas no Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE.

As refeições de almoço e jantar servidas no refeitório aos colaboradores, acompanhantes, residentes e demais pessoas autorizadas deverão observar, no mínimo, a seguinte composição:

MODELO DE COMPOSIÇÃO - REFEIÇÃO REFEITÓRIO

ALMOÇO/JANTAR	QUANTIDADE
Arroz Branco	Livre
Feijão, alternando entre preto e carioca	Livre
Prato principal – proteína	1 porção de, no mínimo, 120 g pronta para consumo
Opção de ovo	Disponibilizar diariamente, para os colaboradores que optarem por não consumir o prato principal, 2 unidades de ovos cozidos ou 120 g de ovos em outra preparação
Saladas cozidas, cruas e folhosas	Livre, com 3 variedades
Complemento 1 – massas, farofas, tortas, suflês, polenta ou preparações similares	Livre
Complemento – preparações a base de legumes	Livre
Sobremesa doce ou fruta, de forma alternada	1 unidade ou porção mínima de 120 g. Deverá ser disponibilizada opção de fruta aos comensais que não desejarem consumir a sobremesa do dia. Sobremesa doce industrializada poderá ser ofertada, no máximo, 1 vez ao mês
Suco de sabores variados – natural, pasteurizado ou preparado a partir de polpa	200ml



Temperos	Sal, azeite de oliva, limão e vinagre
----------	---------------------------------------

12.2. Os cardápios e as dietas hospitalares destinados aos pacientes deverão ser elaborados e executados em conformidade com o Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE, com as prescrições dietoterápicas vigentes e com as demais orientações da equipe de Nutrição Clínica.

12.3. As refeições destinadas aos pacientes e aos acompanhantes que, conforme os critérios estabelecidos pela CONTRATANTE, receberem alimentação no setor deverão observar, no mínimo, a composição e os per capita estabelecidos nas tabelas a seguir, ressalvadas as adequações decorrentes da prescrição dietoterápica, das condições clínicas e das demais especificidades previstas neste Termo de Referência.

**MODELO DE COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES
COM ALIMENTAÇÃO FORNECIDA NO SETOR**

DESJEJUM	QUANTIDADE
Café com leite	200 ml, sendo 100 ml de leite + 100 ml de café
Açúcar ou adoçante	1 sachê, conforme necessidade
Pão	1 porção de 50 g. Para dieta geral, alternar pão francês e pão de forma, sendo o pão de forma ofertado 2 vezes por semana. Para dietas leve e branda, disponibilizar pão de leite ou pão fatiado, conforme adequação da dieta
Margarina, geleia ou doce de fruta	1 sachê diariamente. A geleia deverá ser ofertada, no máximo, 2 vezes por semana, salvo solicitação da Nutrição Clínica conforme prescrição
Fruta variada	1 porção de 120 g ou 1 unidade média, priorizando frutas da época e variedade ao longo da semana

ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE
Arroz branco ou integral, conforme prescrição	200 g pronto para consumo

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Feijão	120 g pronto para consumo, sendo preferencialmente feijão preto 4 vezes por semana e carioca 3 vezes por semana
Prato principal – proteína	1 porção de 100 g pronta para consumo
Salada cozida, crua ou folhosa	1 porção de 100 g, contemplando no mínimo 2 tipos, com variedade ao longo da semana
Complemento – legumes, suflês, massas, tubérculos ou preparações similares	100 g pronto para consumo, com adequação conforme a dieta prescrita
Fruta	1 porção de 120 g ou 1 unidade média
Sobremesa doce	1 porção de 120 g, ofertada 3 vezes por semana
Sal, vinagre e azeite de oliva	1 sachê de cada, quando compatíveis com a dieta prescrita

LANCHE DA TARDE	QUANTIDADE
Café com leite	200 ml, sendo 100 ml de leite + 100 ml de café
Açúcar ou adoçante	1 sachê, conforme necessidade
Pão	1 porção de 50 g. Para dieta geral, alternar pão francês e pão de forma, sendo o pão de forma ofertado 2 vezes por semana. Para dietas leve e branda, disponibilizar pão de leite ou pão fatiado, conforme adequação da dieta
Bolo simples não industrializado, torta salgada ou salgado assado	Substituir o pão 2 vezes por semana. Porção de 100 g para essas preparações
Margarina, geleia ou doce de fruta	1 sachê. A geleia deverá ser ofertada, no máximo, 2 vezes por semana, salvo solicitação da Nutrição Clínica conforme prescrição

CEIA	QUANTIDADE
Chá de sabores variados	200 ml
Açúcar ou adoçante	1 sachê, conforme necessidade
Biscoito maisena ou água e sal	4 unidades
Torradas	4 unidades, em substituição aos biscoitos até 2 vezes por semana
Margarina, geleia ou doce de fruta	1 sachê, quando houver oferta de torrada ou biscoito salgado e quando compatível com a

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



	dieta prescrita
--	-----------------

12.4. O pão poderá ser substituído por biscoitos, bem como o café com leite por chá, no desjejum ou no lanche da tarde, sempre que houver indicação na prescrição dietoterápica, sem acréscimo no valor da refeição.

TABELA DE INCIDÊNCIA DE CARNES E SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES

Tipo	Especificação carne/corte	Preparação	Frequência por refeição de almoço ou jantar
Carne Bovina sem osso	Coxão duro (resfriado)	Carne moída de primeira refogada	1 vez/mês
Carne Bovina sem osso	Coxão duro (resfriado)	Lasanha à bolonhesa	1 vez/mês
Carne Bovina sem osso	Músculo sem osso/Acém	Carne de panela	3 vezes/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana durante o mês)
Carne Bovina sem osso	Músculo sem osso/Acém	Carne com mandioca/legumes	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana durante o mês)
Carne	Coxão mole (resfriado)	Bife acebolado	3 vezes/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana durante o mês)

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK

Bovina sem osso	Coxão mole (resfriado)	Strogonoff (iscas)	1 vez/mês (segunda a sexta, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)
	Coxão mole/patinho	Iscas grelhadas aceboladas	1 vez/mês (segunda a sexta, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)
	Lagarto	Assado	2 vezes/mês (segunda a sexta, intercalando os dias da semana)
Frango com osso	Sobrecoxa	Assada	4 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
Frango com osso	Sobrecoxa	Ao molho	2 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
Frango sem osso	Sassami (congelado)	Com molho (opções: mostarda, branco, ao sugo, curry, entre outros ofertados de forma intercalada) Conforme aceitação da preparação	2 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e intercalando entre as preparações com sassami).
Frango sem osso	Sassami (congelado)	Frango grelhado	2 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e intercalando entre as preparações).
Frango sem osso	Peito (resfriado ou congelado)	Frango xadrez	1 vez/mês (segunda a sexta feira, intercalando os dias da semana)

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



Suíno sem osso	Lombo (congelado)	Assado (fatiado)	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
Suíno sem osso	Pernil (resfriado ou congelado)	Bife suíno acebolado	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
Suíno sem osso	Pernil (resfriado ou congelado)	Grelhado	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
Filé de peixe	Filé de Panga (congelado IQF)	Frito (à milanesa)	3 vezes/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES REFERENTES À TABELA DE INCIDÊNCIA

- A quantidade mínima da porção estabelecida para o prato principal deverá considerar exclusivamente a porção proteica efetivamente servida, não sendo computados, para atendimento do per capita, o peso de ossos, caldos, molhos ou pedaços de gordura.
- O prato principal, bem como a opção de proteína prevista para o refeitório, deverá permanecer disponível até o término da distribuição das refeições de almoço e jantar aos colaboradores, acompanhantes e demais usuários autorizados.
- As preparações à base de peixe destinadas aos pacientes e às refeições entregues em marmitas aos acompanhantes poderão ser avaliadas pela CONTRATANTE e, quando necessário, substituídas por preparação à base de carne bovina ou de frango, observadas as condições do cardápio e da dieta prescrita.
- Não deverá ser fornecido peixe frito aos pacientes, devendo ser disponibilizada

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



preparação substitutiva compatível com a dieta prescrita.

- Não deverá ser fornecida carne suína aos pacientes, devendo essa preparação ser substituída por carne bovina ou frango, em preparação compatível com a respectiva dieta.
- Nas preparações compostas, tais como panquecas, lasanhas, almôndegas não industrializadas, quibes e preparações similares, deverá ser respeitado o mesmo per capita de proteína estabelecido para o prato principal. Nas preparações com mandioca, batata ou outros ingredientes agregados, o quantitativo desses componentes não poderá ser considerado para fins de atendimento do per capita proteico.
- Para as refeições destinadas aos colaboradores, o prato proteico preparado e pronto para consumo deverá conter, no mínimo, **120 g de carne sem osso ou 180 g de carne com osso per capita**, não sendo considerados para esse quantitativo o peso de caldos ou molhos.
- Para as refeições destinadas aos pacientes, o prato proteico preparado e pronto para consumo deverá conter, no mínimo, **100 g de carne sem osso per capita**, não sendo considerados para esse quantitativo o peso de caldos ou molhos, ressalvadas as adequações necessárias de acordo com a prescrição dietoterápica.
- Os pacientes internados no setor de Psiquiatria não deverão receber preparações com carnes contendo osso, devendo ser fornecidas preparações sem osso compatíveis com a dieta prescrita.
- Quando houver fornecimento de peixe em postas, o porcionamento deverá ser de, no mínimo, **140 g por porção**.

TABELA DE INCIDÊNCIA DO CARDÁPIO DE SALADAS

Três variedades de saladas devem ser ofertadas em cada refeição conforme sugestão a seguir:

Tipo/Composição	Frequência
Salada de folhosos, com ou sem complementos: acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória,	Diariamente

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



agrião, rúcula, radite, couve-chinesa, mix de folhas verdes com ou sem frutas ou outras opções equivalentes aprovadas pela CONTRATANTE.	
Salada crua com ou sem complementos: tomate em rodela com cebola, tomate com pepino, cenoura ralada com milho ou ervas, beterraba ralada com ervilha ou ervas, repolho roxo, repolho verde, abobrinha ralada ou outras preparações equivalentes. com ervilha ou ervas, repolho roxo, repolho verde, abobrinha ralada.	Diariamente
Legumes cozidos: abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, vagem ou outras opções equivalentes aprovadas pela CONTRATANTE.	4 vezes por semana , sem repetição na mesma semana e com frequência máxima de 4 vezes ao mês para o mesmo legume ou preparação
Saladas elaboradas: salpicão de legumes, caponata, brócolis, couve-flor, grão-de-bico com tomate, cenoura com vagem, trigo ou soja em grãos com pimentões, pepino agri-doce, tabule, feijão-branco com tomate, salada de maionese, salada crua de abobrinha com tomate e gergelim ou preparações similares.	3 vezes por semana , sem repetição na mesma semana e com frequência máxima de 2 vezes ao mês para a mesma preparação

12.7. O cardápio básico padrão e as recomendações estabelecidas pela CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios destinados aos pacientes, tanto para as dietas gerais quanto para as dietas especiais. As técnicas dietéticas e formas de preparo poderão ser definidas pela CONTRATADA, desde que sejam observados o Manual de Dietas Hospitalares, as prescrições dietoterápicas vigentes, o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, os per capita estabelecidos e a aceitação das preparações. As fichas técnicas das preparações deverão ser mantidas atualizadas pela CONTRATADA e disponibilizadas à CONTRATANTE sempre que solicitadas.

12.8. As dietas especiais deverão ser elaboradas e executadas de acordo com o Manual de

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e com as prescrições dietoterápicas vigentes, realizando-se as adequações de consistência, composição, ingredientes e preparações necessárias ao atendimento das condições clínicas e nutricionais de cada paciente.

12.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápios ou preparações diferenciadas aos pacientes quando necessário em razão de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares, aspectos socioculturais ou outras particularidades individuais, desde que compatíveis com a condição clínica e nutricional do paciente. As adequações deverão ser realizadas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ou sempre que solicitadas pela equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE, conforme a necessidade assistencial. Deverá ser disponibilizada alternativa compatível com as restrições apresentadas, sem acréscimo no valor da refeição padrão, ressalvados os produtos expressamente previstos na relação de itens extras deste Termo de Referência.

12.10. Para pacientes, acompanhantes, colaboradores ou demais usuários com diagnóstico de doença celíaca, a CONTRATADA deverá assegurar o fornecimento de refeições isentas de glúten, preparadas em condições que previnam a contaminação cruzada. As refeições deverão ser adquiridas de cozinha especializada, devendo observar, sempre que possível, o padrão básico do cardápio hospitalar e as adequações de consistência e composição decorrentes da prescrição dietoterápica.

12.11. Nos casos de internação fora dos horários regulares de distribuição das refeições, término de jejum ou outras situações assistenciais em que o paciente com necessidade de dieta isenta de glúten não possa aguardar a próxima refeição programada, a CONTRATADA deverá disponibilizar alimentação provisória individualizada, segura e isenta de glúten, composta por bebida adequada e alimento embalado individualmente, observadas as restrições e a prescrição dietoterápica do paciente.

12.11.1. A CONTRATADA deverá providenciar a refeição hospitalar isenta de glúten adequada para fornecimento já na próxima refeição programada, garantindo ausência de contaminação cruzada e realizando, quando necessário, as adaptações de consistência e preparação compatíveis com a condição clínica e com a prescrição dietoterápica do paciente.

12.12. TIPOS DE REFEIÇÕES SERVIDAS

12.12.1. As refeições e dietas destinadas aos pacientes deverão atender às prescrições dietoterápicas vigentes e ao Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE, contemplando as modificações de consistência e composição necessárias à condição clínica e nutricional do

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



paciente.

12.12.2. Quanto à consistência, deverão ser disponibilizadas, entre outras previstas no Manual de Dietas Hospitalares: dieta Geral/Livre; Branda; Leve; Líquida Pastosa; Pastosa Purê; Pastosa Especial; e Líquida, incluindo as variações completa, restrita e fria, conforme indicação assistencial.

12.12.3. As dietas destinadas ao atendimento de condições clínicas, patologias ou necessidades terapêuticas específicas deverão ser preparadas de acordo com a prescrição dietoterápica e com as especificações previstas no Manual de Dietas Hospitalares, podendo ser realizadas combinações e adequações conforme a necessidade individual do paciente.

12.12.4. A CONTRATADA deverá manter atualizadas as fichas técnicas das preparações sob sua responsabilidade, contendo, conforme aplicável, ingredientes, rendimento, per capita, consistência, modo de preparo e demais informações necessárias à padronização da produção, devendo disponibilizá-las à CONTRATANTE sempre que solicitado.

12.13. SOBRE AS DIETAS INFANTIS

12.13.1. As dietas infantis deverão ser elaboradas a partir das dietas básicas ou especiais previstas no Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e de acordo com a prescrição dietoterápica, devendo ser realizadas as adequações necessárias conforme a faixa etária, etapa de introdução alimentar, condição clínica, seletividade alimentar, restrições alimentares, alergias, intolerâncias e demais necessidades individuais da criança.

12.13.2. As refeições infantis deverão ser acondicionadas em recipientes individuais apropriados, seguros e compatíveis com a faixa etária e com a consistência prescrita, mantendo adequada apresentação das preparações. Frutas amassadas, picadas ou preparadas de outra forma deverão ser acondicionadas em recipientes adequados, acompanhadas dos utensílios necessários ao consumo.

12.13.3. Os quantitativos e porções das preparações poderão ser ajustados de acordo com a faixa etária, aceitação alimentar, condição clínica e prescrição dietoterápica da criança.

12.13.4. Os alimentos e preparações destinados ao público infantil deverão respeitar as restrições e adequações individualmente prescritas, incluindo, quando aplicável, restrições de açúcar, sódio, leite e derivados, glúten, alergênicos ou outros componentes alimentares.

12.13.5. Deverá ser assegurada variedade na oferta de frutas e demais alimentos destinados às

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



crianças, evitando-se a repetição excessiva das mesmas opções ao longo da semana, salvo quando necessária em razão da prescrição dietoterápica, da condição clínica ou da aceitação alimentar da criança.

13. ORIENTAÇÕES GERAIS

13.1. A CONTRATADA terá acesso ao sistema TASY, por meio do perfil disponibilizado pela CONTRATANTE, exclusivamente para consulta e impressão dos mapas de refeições e das prescrições necessárias à execução dos serviços, sem permissão para inclusão ou alteração de prescrições. Os mapas deverão ser consultados e/ou impressos a cada horário de refeição, conforme a rotina operacional da unidade.

13.2. As etiquetas de identificação das refeições deverão conter, conforme disponibilizado pelo sistema, as informações necessárias à correta identificação do paciente e da dieta, incluindo setor, leito, nome do paciente, número do prontuário, prescrição dietoterápica, preferências e aversões alimentares registradas e demais informações pertinentes. As etiquetas deverão ser impressas pela CONTRATADA e fixadas nos respectivos recipientes antes da saída das refeições para distribuição.

13.3. Para as dietas hipossódicas, deverá ser disponibilizado sal em sachê individual de 1 g (um grama).

13.4. Os pães servidos nas refeições deverão ser frescos, devendo ser prevista, no mínimo, 01 (uma) entrega diária, de forma a garantir sua qualidade e frescor. A CONTRATANTE poderá recusar pães que apresentem perda de frescor, alteração de textura ou condições inadequadas de consumo, devendo a CONTRATADA providenciar sua substituição imediata.

13.5. As bebidas quentes, incluindo café e chá, deverão ser porcionadas no local de entrega. A copeira deverá realizar o porcionamento da bebida destinada ao paciente de acordo com a dieta prescrita, sendo os copos fornecidos com tampa.

13.6. As garrafas térmicas deverão ser mantidas em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação, devidamente identificadas por setor e por tipo de bebida, e possuir capacidade compatível com o quantitativo necessário para atendimento de cada setor e horário de distribuição.

13.7. Deverá ser fornecida água mineral aos pacientes com alimentação por via oral e, quando houver acompanhante autorizado, ao respectivo acompanhante, nos leitos de UTI e Recuperação Cirúrgica e, **quanto aos leitos de isolamento, somente naqueles expressamente indicados**

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



pela **CONTRATANTE**, bem como em outros leitos previamente autorizados pela **CONTRATANTE**. O fornecimento diário corresponderá a até 04 (quatro) garrafas de 500 ml por pessoa, totalizando até 2 litros/dia, com distribuição ao longo do dia. O consumo será contabilizado como item extra, pelo respectivo valor unitário contratado, devendo o fornecimento observar a necessidade e o consumo efetivo, evitando-se nova entrega quando houver quantidade suficiente da distribuição anterior.

13.8. As embalagens utilizadas para o fornecimento de almoço e jantar deverão possuir 03 (três) divisórias, formato retangular e tampa, ser confeccionadas em material resistente e adequado ao acondicionamento de alimentos, suportando o transporte em carrinhos térmicos sem deformações, vazamentos ou comprometimento das refeições, e atender às exigências sanitárias vigentes.

13.9. As refeições acondicionadas em marmitex deverão ser acompanhadas dos utensílios descartáveis necessários ao consumo, incluindo garfo, faca e, quando necessário, colher para sobremesa, além de guardanapo descartável e kit de temperos, acondicionados de forma higiênica e adequada. A disponibilização dos utensílios deverá observar as características da dieta, do setor e as restrições de segurança aplicáveis.

13.10. A **CONTRATADA** deverá cumprir todas as exigências sanitárias vigentes aplicáveis aos serviços de alimentação e nutrição hospitalar, durante todas as etapas de execução contratual.

13.11. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação compreenderá todas as etapas necessárias à operacionalização, produção e distribuição das refeições e dietas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários autorizados, observados os quantitativos demandados, os tipos de dietas, os horários estabelecidos e as demais condições previstas neste Termo de Referência.

13.12. A **CONTRATADA** será responsável pela programação das atividades de alimentação e nutrição sob sua responsabilidade, incluindo a elaboração dos cardápios diários conforme os padrões, tipos de dietas e demais critérios estabelecidos neste Termo de Referência e no Manual de Dietas Hospitalares da **CONTRATANTE**.

13.13. Caberá à **CONTRATADA** realizar a aquisição, o recebimento, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios, produtos alimentícios, materiais de consumo e demais insumos necessários à execução dos serviços.

13.14. A **CONTRATADA** deverá realizar as etapas de pré-preparo, preparo, cocção e

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



porcionamento das refeições e dietas, utilizando utensílios e equipamentos adequados e assegurando uniformidade, qualidade e atendimento aos per capita estabelecidos.

13.15. A CONTRATADA deverá realizar a coleta e o acondicionamento das amostras das preparações produzidas, observando as condições, quantitativos, períodos de guarda e demais requisitos estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

13.16. A CONTRATADA será responsável pelo transporte interno e pela distribuição das refeições e dietas aos setores, copas e leitos, observando os horários, a identificação correta, as condições de conservação e os fluxos definidos pela CONTRATANTE.

13.17. O recolhimento dos utensílios, embalagens e resíduos decorrentes das refeições fornecidas deverá ser realizado pela CONTRATADA, observando os horários, fluxos e locais definidos pela CONTRATANTE, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência.

13.18. O acompanhamento da aceitação alimentar e da ingesta dos pacientes deverá observar o procedimento específico estabelecido neste Termo de Referência para o controle de resto/ingesta, evitando-se duplicidade de procedimentos ou registros.

13.19. A CONTRATADA será responsável pela higienização e limpeza das áreas sob sua responsabilidade e utilização, bem como dos equipamentos, utensílios de cozinha e demais materiais empregados na execução dos serviços, observadas as rotinas e exigências sanitárias aplicáveis.

13.20. A alimentação fornecida deverá ser nutricionalmente adequada, equilibrada e compatível com o público atendido, devendo ser produzida, acondicionada, transportada e distribuída em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação vigente.

13.21. Os serviços deverão permanecer sob a responsabilidade técnica do Nutricionista Responsável Técnico – RT indicado pela CONTRATADA, nos termos das exigências estabelecidas neste Termo de Referência e da legislação profissional aplicável.

13.22. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais completos para análise e aprovação prévia pela equipe de Nutrição da CONTRATANTE, contemplando as refeições e dietas previstas, alternativas de substituição, preparações programadas e demais informações necessárias à avaliação. Os cardápios deverão ser apresentados com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** do período previsto para sua execução.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



13.23. Os cardápios deverão observar o padrão alimentar, as recomendações da CONTRATANTE, o Manual de Dietas Hospitalares, as prescrições dietoterápicas e as demais especificações constantes deste Termo de Referência, tanto para as dietas gerais quanto para as dietas especiais.

13.24. Na elaboração dos cardápios destinados aos colaboradores, a CONTRATADA deverá considerar a existência de escalas e plantões distintos, inclusive plantões pares, ímpares e fixos em determinados dias da semana, promovendo adequada variedade das preparações e evitando, sempre que possível, a repetição sistemática dos mesmos alimentos e preparações para os mesmos grupos de trabalhadores.

13.25. Os cardápios mensais deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, acompanhados das respectivas fichas técnicas de preparação, devidamente atualizadas e assinadas pelo Nutricionista da CONTRATADA, observados os prazos de apresentação e aprovação estabelecidos neste Termo de Referência.

13.26. A CONTRATADA deverá disponibilizar o valor energético estimado das dietas e preparações ofertadas, com base nas respectivas fichas técnicas. Quando solicitado pela CONTRATANTE, o valor energético das preparações servidas no refeitório poderá ser disponibilizado juntamente com a respectiva identificação.

13.27. As dietas especiais deverão observar o Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e as prescrições dietoterápicas vigentes, devendo ser realizadas as adequações necessárias de acordo com a condição clínica e nutricional individual do paciente sempre que solicitado pela nutrição clínica.

13.27.1. Após impressão dos mapas de dietas e etiquetas de identificação, que deverá ser feito próximo dos horários de distribuição, o serviço de copa da CONTRATADA, juntamente com a equipe técnica da mesma, farão a dupla checagem dos dados, visando identificar falhas ou inconsistência de informações entre os mapas e as etiquetas de cada paciente. Tal medida visa auxiliar na prevenção de falhas e prejuízos na assistência aos pacientes.

13.27.2. A CONTRATADA deverá realizar alterações de dietas do almoço e jantar quando solicitada pela CONTRATANTE, mesmo após já ter realizado a dupla checagem e identificado das tampas das marmitas dessas refeições, respeitando os horários limites: Alterações até 10h00 para o almoço e 16h00 para o jantar, após os horários estipulados, a CONTRATADA poderá realizar alterações, desde que não tenha prejuízos de descarte de refeição já porcionada.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



13.28. Os cardápios deverão considerar a sazonalidade dos alimentos, a variedade das preparações, as características e necessidades do público atendido e os princípios de quantidade, qualidade, harmonia e adequação da alimentação.

13.29. A CONTRATANTE poderá realizar avaliação dos cardápios, da qualidade das refeições e da aceitação das preparações, podendo solicitar ajustes, substituições ou exclusão de preparações de baixa aceitação, mediante comunicação à CONTRATADA.

13.30. Os cardápios previamente aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA mediante justificativa e aprovação da CONTRATANTE. Sempre que possível, as solicitações de alteração deverão ser encaminhadas com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. Nas situações imprevisíveis que impossibilitem o cumprimento desse prazo, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente a CONTRATANTE e apresentar alternativa equivalente, sujeita à aprovação.

13.31. A CONTRATADA deverá disponibilizar, mediante solicitação da CONTRATANTE, cardápios especiais para até 12 (doze) datas ou ocasiões comemorativas durante cada período de 12 (doze) meses, podendo abranger almoço e jantar para pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários autorizados. As preparações destinadas aos pacientes deverão respeitar as características das respectivas dietas e prescrições. Nas datas solicitadas, a CONTRATADA deverá providenciar também a ambientação temática do refeitório, incluindo decoração de mesas e do ambiente e demais elementos compatíveis com a ocasião, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

13.32. A CONTRATADA deverá fornecer preparações e gêneros alimentícios compatíveis com as necessidades de acompanhantes autorizados a receber alimentação que apresentem condições clínicas ou alimentares específicas, tais como doença celíaca, restrições alimentares, período pós-bariátrico, lactação ou outras situações devidamente justificadas, mediante solicitação da CONTRATANTE.

13.33. O colaborador que apresentar condição clínica que demande adequação alimentar poderá receber dieta compatível com sua necessidade, mediante solicitação e avaliação da equipe responsável da CONTRATANTE, com base em prescrição médica e/ou dietoterápica, desde que a dieta requerida esteja contemplada no Manual de Dietas Hospitalares e seja compatível com o objeto desta contratação.

13.34. É vedada a utilização de substâncias industrializadas destinadas ao amaciamento de





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



carnes, bem como de aditivos químicos utilizados com a finalidade de alterar artificialmente as características dos gêneros alimentícios fornecidos.

13.35. Não deverão ser utilizados caldos, temperos prontos ou condimentos industrializados nas preparações. Deverão ser utilizados, preferencialmente, temperos naturais, tais como alho, cebola, salsa, cebolinha, manjerição e outras ervas frescas ou desidratadas, compatíveis com a preparação e com a dieta prescrita. Outros temperos poderão ser utilizados mediante avaliação e aprovação da equipe de Nutrição da CONTRATANTE. Para os pacientes, deverão ser evitados ingredientes ou condimentos excessivamente picantes ou potencialmente irritativos, quando incompatíveis com a dieta ou condição clínica.

13.36. O leite e as preparações lácteas destinadas às dietas gerais ou especiais deverão utilizar produtos de procedência regular e devidamente inspecionados, podendo ser empregados leite integral, desnatado, sem lactose ou outros produtos e substitutos alimentares compatíveis com a prescrição dietoterápica e com as necessidades individuais do paciente.

13.37. Na elaboração das preparações deverão ser observadas práticas alimentares compatíveis com a promoção da saúde, sendo vedada a utilização de gordura hidrogenada ou gordura trans adicionada às preparações, bem como a reutilização de óleo empregado em processos de fritura.

13.38. Quando houver intolerância, restrição, recusa persistente ou outra necessidade individual devidamente identificada, a equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE poderá solicitar a substituição da preparação proteica prevista no cardápio por outra opção compatível com a dieta do paciente, sem acréscimo no valor da refeição padrão.

13.39. A CONTRATADA deverá realizar o remolho do feijão destinado aos pacientes e demais usuários, adotando técnica adequada de pré-preparo, com o objetivo de reduzir compostos antinutricionais e favorecer a digestibilidade da preparação.

13.40. As preparações quentes deverão ser mantidas em temperatura adequada durante o acondicionamento, transporte e distribuição, observando-se as normas sanitárias vigentes, enquanto permanecerem em manutenção a quente. Todas as refeições destinadas aos pacientes deverão ser transportadas em carrinhos térmicos apropriados, de forma a preservar suas condições de segurança e qualidade até a entrega.

13.41. Os horários de fornecimento das refeições poderão ser individualizados ou alterados quando houver necessidade assistencial, mediante prescrição ou solicitação da equipe de

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Nutrição Clínica da CONTRATANTE. As refeições destinadas aos pacientes deverão ser entregues nos respectivos quartos ou leitos pela equipe de copa da CONTRATADA.

13.42. As solicitações de refeições não programadas de almoço e jantar, após a devida entrega nos setores, decorrentes de internação recente, liberação de jejum, retorno de exames, procedimentos ou outras situações assistenciais, deverão ser atendidas pela CONTRATADA até as 13h30 (almoço) e 19h30 (jantar), podendo ser atendida com dieta leve sempre que a consistência da dieta prescrita ou solicitada for compatível com a preparação que será ofertada. Quando a solicitação ocorrer após os horários limites de atendimento, deverá ser disponibilizada alimentação compatível com a dieta prescrita, utilizando-se preparação ou lanche (ex: chá e biscoito, café com leite e pão com margarina/geleia, mingau, vitamina, suco e biscoito) adequado à condição clínica do paciente, sem prejuízo do fornecimento da próxima refeição programada.

13.43. As dietas dos pacientes deverão ser fornecidas de acordo com a prescrição médica e/ou dietoterápica registrada nos sistemas e documentos assistenciais da CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA executar as adequações determinadas pela equipe assistencial responsável.

13.44. As preparações produzidas deverão ser disponibilizadas diariamente para avaliação sensorial pela equipe de Nutrição da CONTRATANTE e/ou pela fiscalização contratual, antes ou durante o período de distribuição, conforme a rotina estabelecida pela instituição.

13.45. A CONTRATANTE poderá determinar a retirada imediata de preparações dos balcões ou pontos de distribuição quando, mediante avaliação sensorial ou outra verificação pertinente, forem identificadas condições inadequadas de qualidade, apresentação ou consumo.

13.46. As preparações reprovadas deverão ser prontamente corrigidas ou substituídas pela CONTRATADA, de forma a não comprometer o horário e a continuidade da distribuição das refeições.

13.47. A qualidade das preparações aprovadas deverá ser mantida durante todo o período de distribuição, assegurando-se padrão equivalente de qualidade, apresentação e condições de consumo do primeiro ao último usuário atendido.

13.48. Deverá ser disponibilizada diariamente opção de ovos ou omelete no refeitório aos usuários que não consumirem a preparação proteica principal prevista no cardápio, observados os quantitativos e critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



13.49. Ovos e produtos cárneos processados ou embutidos, tais como linguiças e similares, não deverão ser programados como prato principal padrão das refeições destinadas aos pacientes, colaboradores e acompanhantes. A utilização de ovos como opção proteica alternativa permanece permitida nos termos deste Termo de Referência, somente para colaboradores que não desejam consumir a preparação proteica padrão do dia.

13.50. Sempre que houver sobremesa doce no cardápio do refeitório, deverá ser disponibilizada fruta como opção alternativa aos usuários, observados os per capita estabelecidos neste Termo de Referência. Preparações como canjica, arroz-doce, pavês e similares deverão ser elaboradas de acordo com o cardápio aprovado, sendo limitada a oferta de doces industrializados a, no máximo, 01 (uma) vez ao mês.

13.51. Preparações como flan, pudim, gelatina ou similares deverão ser disponibilizadas em versão diet quando houver solicitação ou indicação específica, sem acréscimo no valor da refeição padrão.

13.52. No refeitório deverão ser disponibilizados azeite de oliva, não sendo admitida sua substituição por óleo composto, vinagre, preferencialmente com alternância entre as variedades disponíveis, limão em fatias diariamente, sal em sachê e palitos de dente embalados individualmente, em condições adequadas de higiene e conservação.

13.53. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis individuais para café, chá e demais bebidas quentes servidas à Direção, aos setores administrativos, em reuniões ou em outras situações autorizadas pela CONTRATANTE.

13.54. Deverão ser fornecidos mexedores descartáveis individuais para café, chá e demais bebidas quentes, e também para manuseio de margarina/geleia servidas aos pacientes e acompanhantes.

14. OBRIGAÇÕES EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

14.1. Na impossibilidade de produção das refeições nas dependências da CONTRATANTE em decorrência de situação de emergência, calamidade pública, necessidade de obras ou reformas, interrupção de serviços essenciais ou outra ocorrência que inviabilize temporariamente a utilização da Unidade de Alimentação e Nutrição, a CONTRATADA deverá adotar as medidas necessárias para assegurar a continuidade da produção, transporte e distribuição das refeições, mantendo a qualidade e a segurança dos serviços previstos neste Termo de Referência, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



14.2. Quando houver necessidade de fornecimento de refeições transportadas, a produção deverá ocorrer em estabelecimento devidamente regularizado perante os órgãos competentes, com licenciamento e autorização sanitária válidos, quando exigíveis, e em condições compatíveis com a produção de alimentação destinada ao ambiente hospitalar.

14.3. A CONTRATADA deverá manter plano de contingência e procedimentos alternativos de trabalho para situações que possam comprometer a continuidade dos serviços, incluindo, entre outras, interrupção ou contaminação do abastecimento de água, falta de energia elétrica, gás ou vapor, quebra de equipamentos, ausência de profissionais, paralisações, realização de controle de pragas, interdições ou outras ocorrências capazes de afetar a produção e distribuição das refeições.

14.4. Nas situações em que houver necessidade de aplicação do Plano de Contingência institucional da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá cumprir as orientações e os fluxos estabelecidos pela instituição, adotando as providências necessárias à manutenção da continuidade e segurança dos serviços de alimentação.

14.5. A CONTRATADA será responsável pela organização e execução do fluxo de atendimento de seus empregados em caso de acidente de trabalho ocorrido nas dependências da CONTRATANTE, observando a legislação aplicável, seus próprios procedimentos de saúde e segurança ocupacional e os fluxos institucionais pertinentes.

15. DO PLANO DE TRANSIÇÃO OPERACIONAL

15.1. O processo de transição operacional terá por objetivo assegurar a continuidade, regularidade, qualidade e segurança dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar durante a substituição da atual prestadora pela nova CONTRATADA, evitando interrupções ou prejuízos ao atendimento de pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários autorizados.

15.2. O período de transição terá duração de até **10 (dez)** dias úteis, contados da assinatura do contrato, conforme definido pela CONTRATANTE, podendo ser ajustado mediante justificativa técnica, de acordo com as necessidades operacionais da instituição.

15.3. A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de **02 (dois)** dias corridos após a assinatura do contrato ou em outro prazo expressamente definido pela CONTRATANTE antes do início da operação, Plano de Transição Operacional detalhado, contendo, no mínimo:

15.3.1. Cronograma das etapas de mobilização e transição;

15.3.2. Plano de mobilização e alocação dos recursos humanos necessários;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



15.3.3. Estratégia de abastecimento inicial de gêneros alimentícios, insumos, materiais e demais itens necessários à execução dos serviços;

15.3.4. Relação dos principais fornecedores e descrição da logística de abastecimento;

15.3.5. Plano de contingência para situações que possam comprometer a continuidade dos serviços, incluindo desabastecimento, falhas operacionais, indisponibilidade de equipamentos e ausência de profissionais;

15.3.6. Procedimentos destinados a assegurar a continuidade do fornecimento das refeições e dietas hospitalares, inclusive dietas especiais e restritivas;

15.3.7. Planejamento da higienização inicial e das adequações necessárias às áreas, equipamentos e fluxos sob sua responsabilidade;

15.3.8. Estratégia de integração com as equipes da CONTRATANTE envolvidas na execução e fiscalização dos serviços.

15.4. Durante o período de transição, a prestadora que estiver encerrando a execução dos serviços deverá manter suas obrigações até o término de seu vínculo contratual, observadas as condições estabelecidas no respectivo contrato e as determinações da CONTRATANTE.

15.5. Sempre que juridicamente e contratualmente possível, a CONTRATANTE promoverá a articulação necessária para permitir à nova CONTRATADA o reconhecimento prévio das dependências, fluxos e rotinas indispensáveis à implantação dos serviços, sem interferência indevida na execução da empresa ainda responsável pelo contrato vigente.

15.6. As informações institucionais necessárias à continuidade dos serviços, tais como cardápios aprovados, rotinas operacionais, fluxos assistenciais, informações sobre equipamentos e demais dados pertinentes à implantação, serão disponibilizadas ou validadas pela CONTRATANTE, conforme aplicável.

15.7. A nova CONTRATADA deverá realizar diagnóstico operacional das instalações, equipamentos e processos relacionados à execução dos serviços, promovendo previamente a mobilização da equipe técnica e operacional, devidamente treinada e em quantitativo compatível com as exigências deste Termo de Referência.

15.8. A CONTRATADA deverá assegurar o abastecimento inicial dos gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos e demais recursos sob sua responsabilidade antes do início





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



efetivo da operação, de forma a permitir a assunção integral dos serviços sem interrupções.

15.9. A CONTRATADA deverá manter Nutricionista Responsável Técnico devidamente habilitado durante todo o período de transição, além dos demais profissionais necessários ao planejamento e à implantação dos serviços.

15.10. Caberá à CONTRATANTE acompanhar e fiscalizar as etapas de transição, analisar o Plano de Transição Operacional apresentado, fornecer as informações institucionais necessárias e orientar a nova CONTRATADA quanto aos fluxos assistenciais e às particularidades operacionais da unidade.

15.11. Antes da assunção integral dos serviços, deverá ser realizado inventário dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens disponibilizados pela CONTRATANTE à execução contratual, com registro de suas condições de conservação em termo de vistoria próprio.

15.12. Eventuais divergências, avarias ou condições inadequadas identificadas durante o inventário deverão ser registradas no termo de vistoria para posterior apuração e adoção das providências cabíveis.

15.13. É vedada a interrupção injustificada dos serviços durante o processo de transição. A CONTRATADA deverá estar integralmente apta a assumir a execução na data definida pela CONTRATANTE, assegurando a continuidade do fornecimento das refeições e dietas hospitalares desde o início de sua responsabilidade contratual.

15.14. Caberá à CONTRATADA promover, às suas expensas, todos os procedimentos necessários à regularização sanitária das atividades sob sua responsabilidade na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATANTE, incluindo requerimentos, cadastros, apresentação de documentos, atendimento a inspeções e demais providências necessárias à obtenção, atualização, alteração ou renovação da Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente aplicável à operação.

15.15. A CONTRATADA deverá iniciar e protocolar os procedimentos necessários à regularização sanitária das atividades sob sua responsabilidade na UAN no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da disponibilização, pela CONTRATANTE, dos documentos e informações institucionais indispensáveis ao protocolo, o que ocorrer por último, observando os procedimentos e exigências estabelecidos pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



15.15.1. Após o protocolo, a CONTRATADA deverá acompanhar o processo de regularização, atender tempestivamente às exigências, solicitações de documentos, inspeções e demais providências determinadas pela autoridade sanitária, mantendo a CONTRATANTE informada sobre o andamento do procedimento.

15.15.2. A emissão da Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente ficará condicionada aos procedimentos e prazos do órgão competente, não afastando da CONTRATADA a obrigação de adotar, dentro dos prazos que lhe forem atribuídos, todas as providências necessárias à regularização sanitária da operação.

15.16. Durante toda a execução contratual, caberá à CONTRATADA manter regularizada sua situação sanitária quanto às atividades sob sua responsabilidade na UAN, providenciando tempestivamente a renovação das licenças, alvarás ou documentos equivalentes aplicáveis e atendendo às notificações, exigências, inspeções ou determinações expedidas pela autoridade sanitária, devendo apresentar à CONTRATANTE os respectivos documentos e comprovantes sempre que solicitado.

15.17. A CONTRATADA deverá observar as obrigações de formalização da prestação dos serviços e de regularização perante o Conselho Regional de Nutrição com jurisdição no local de execução contratual, nos prazos e condições estabelecidos pela regulamentação vigente do Sistema CFN/CRN, mantendo sua situação regular durante a execução dos serviços.

16. MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

16.1. O Manual de Dietas Hospitalares tem por objetivo padronizar as dietas e refeições destinadas aos pacientes do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, estabelecendo nomenclaturas, indicações, características e critérios gerais para sua execução, de modo a orientar as equipes envolvidas na assistência e contribuir para a qualidade e segurança da alimentação hospitalar.

16.2. A assistência nutricional ao paciente é conduzida pela equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE com base nas informações registradas no prontuário, considerando, entre outros aspectos pertinentes à avaliação individual, o diagnóstico, as condições clínicas, a idade, a capacidade de mastigação e deglutição, a funcionalidade do trato gastrointestinal, os dados antropométricos e laboratoriais e demais informações relevantes.

16.3. As prescrições dietoterápicas serão realizadas e atualizadas pela equipe assistencial competente da CONTRATANTE conforme a evolução clínica e nutricional do paciente. As

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



condutas e alterações pertinentes serão registradas no prontuário eletrônico e disponibilizadas para execução pela CONTRATADA por meio do sistema institucional.

16.4. A CONTRATADA terá acesso ao sistema TASY por meio de perfil disponibilizado pela CONTRATANTE, em modo de consulta, para visualização e/ou impressão dos mapas de refeições e das informações necessárias à execução das dietas. Os mapas deverão ser consultados em cada horário de refeição, o mais próximo possível do momento de produção, porcionamento e distribuição, de modo a considerar as prescrições, alterações e novas internações registradas.

16.5. As etiquetas de identificação das refeições deverão ser geradas e impressas pela CONTRATADA a partir das informações disponibilizadas no sistema institucional e afixadas nos respectivos recipientes antes da saída para distribuição. Deverão conter, conforme disponível no sistema, setor, leito, nome do paciente, número do prontuário, dieta prescrita, preferências, aversões alimentares e demais informações necessárias à correta identificação da refeição.

16.6. A definição da via de alimentação e das condutas relacionadas à alimentação do paciente deverá observar as atribuições dos profissionais da equipe assistencial. A prescrição dietoterápica será realizada pelo nutricionista clínico da CONTRATANTE ou equipe médica, de acordo com a avaliação nutricional e as necessidades individuais do paciente.

16.7. Na ausência de prescrição dietoterápica registrada pelo nutricionista clínico, quando houver necessidade imediata de fornecimento de refeição ao paciente, o enfermeiro ou técnico de enfermagem responsável poderá solicitar a alimentação à CONTRATADA com base na prescrição médica vigente, até que seja realizada a avaliação e/ou prescrição nutricional pertinente.

16.8. A prescrição dietoterápica deverá conter as informações necessárias à adequada execução da alimentação do paciente, incluindo, quando aplicável, via de alimentação, consistência da dieta, modificações na composição, restrições e demais orientações pertinentes.

16.8.1. Para fins da execução deste contrato, as dietas de responsabilidade da CONTRATADA referem-se à alimentação por via oral. As vias enteral e parenteral poderão constar nos registros assistenciais do paciente, porém não integram o fornecimento de refeições objeto desta contratação.

16.8.2. As consistências de dietas por via oral padronizadas pela CONTRATANTE compreendem:

a) Líquida restrita;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



- b) Líquida completa;
- c) Líquida fria;
- d) Líquida pastosa;
- e) Pastosa, nas modalidades purê ou especial;
- f) Branda;
- g) Leve;
- h) Geral ou livre.

16.8.3. Patologias e/ou modificações na composição

As dietas por via oral poderão apresentar modificações em sua composição de acordo com a condição clínica e nutricional do paciente, conforme prescrição dietoterápica, incluindo, entre outras padronizadas pela CONTRATANTE:

- a) Dieta Infantil;
- b) Dieta Rica em Fibras;
- c) Dieta Pobre em Resíduos;
- d) Dieta para Controle de Purinas;
- e) Dieta Hipofermentativa;
- f) Dieta Hipercalórica;
- g) Dieta Hiperproteica;
- h) Dieta Hipolipídica;
- i) Dieta para Úlcera Gástrica;
- j) Dieta para Diarreia/Obstipante;
- k) Dieta para Ostomizados;
- l) Dieta para Diabetes Mellitus;
- m) Dieta Hipossódica;
- n) Dieta para Insuficiência Hepática;
- o) Dieta Hipocalêmica;
- p) Dieta para DPOC – Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica;
- q) Dieta para Queimaduras.

16.8.4. Restrições e/ou exclusões alimentares

As dietas poderão ainda apresentar restrições ou exclusões específicas, conforme prescrição dietoterápica e condição clínica individual, incluindo:

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



- a) Dieta sem lactose;
- b) Dieta sem glúten;
- c) Dieta para Alergia à Proteína do Leite de Vaca – APLV;
- d) Dietas para outras alergias ou intolerâncias alimentares.

16.8.5. As modificações de consistência, composição e restrições alimentares poderão ser associadas entre si, conforme a necessidade individual do paciente e a prescrição dietoterápica, podendo haver combinação de duas ou mais dietas especiais, não se limitando a uma única classificação de dieta.

16.9. DIETAS PADRONIZADAS

16.9.1. Algumas dietas hospitalares por via oral padronizadas pela CONTRATANTE encontram-se descritas nos sub itens seguintes, devendo sua execução observar a prescrição dietoterápica individual, as características de cada dieta e as demais disposições deste Termo de Referência.

16.10. DIETA GERAL OU LIVRE

16.10.1. Objetivo: Fornecer alimentação equilibrada e completa, com adequada oferta dos diferentes grupos alimentares e nutrientes, sem necessidade de modificações específicas na consistência ou composição da dieta.

16.10.2. Indicação: Destinada aos pacientes que não necessitam de restrições dietéticas específicas e que apresentam condições preservadas de mastigação, deglutição e funcionamento do trato gastrointestinal.

16.10.3. Características: Dieta de consistência normal, nutricionalmente equilibrada e suficiente, com distribuição adequada de macronutrientes e variedade de alimentos, destinada a atender às necessidades nutricionais do paciente conforme sua condição clínica.

16.10.4. Alimentos recomendados: Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas, hortaliças, frutas, leite e derivados, carnes, aves, peixes, ovos, óleos, gorduras e demais alimentos compatíveis com o cardápio hospitalar, observados os princípios de variedade, equilíbrio e moderação.

16.10.5. Alimentos a serem evitados: Preparações excessivamente condimentadas ou picantes, alimentos com elevado teor de gordura saturada, embutidos e outros alimentos cuja utilização não seja compatível com o padrão alimentar definido pela CONTRATANTE.

16.11. DIETA BRANDA

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



16.11.1. Objetivo: Fornecer alimentação nutricionalmente adequada, com preparações de consistência macia e de fácil mastigação, deglutição e digestão.

16.11.2. Indicação: Destinada a pacientes que apresentem necessidade de redução do esforço de mastigação e/ou facilitação do processo digestivo, incluindo crianças, idosos e pacientes com alterações orgânicas ou funcionais do trato gastrointestinal, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.11.3. Características: Dieta nutricionalmente equilibrada e completa, com consistência branda, composta predominantemente por alimentos cozidos, macios, desfiados, moídos ou subdivididos quando necessário.

16.11.4. Alimentos recomendados: Vegetais cozidos, carnes macias, cozidas, ao molho, desfiadas ou moídas; ovos cozidos ou mexidos; frutas maduras, sem casca quando necessário, assadas, cozidas ou em compota; sucos; leite e derivados compatíveis com a prescrição; pães macios; bolos simples; gelatinas, pudins, geleias, óleos vegetais e demais alimentos compatíveis com a consistência prescrita.

16.11.5. Alimentos a serem evitados: Frituras, vegetais crus de difícil mastigação, alimentos duros ou crocantes, carnes assadas, farofa, condimentos excessivamente picantes, oleaginosas, coco e outros alimentos incompatíveis com a consistência e tolerância do paciente.

16.12. DIETAS PASTOSAS

16.12.1. Objetivo: Proporcionar alimentação de consistência modificada, com preparações que exijam menor esforço de mastigação e apresentem características que facilitem a deglutição.

16.12.2. Indicação: Destinadas a pacientes com alterações estruturais ou funcionais da cavidade oral, faringe ou esôfago, dificuldades de mastigação ou deglutição, situações pós-operatórias específicas, após procedimentos que comprometam temporariamente a alimentação habitual ou durante o processo de transição de via alternativa de alimentação, conforme avaliação e prescrição assistencial.

16.12.3. Características: Dietas nutricionalmente adequadas, com consistência modificada por processos mecânicos, devendo apresentar textura compatível com a modalidade prescrita e variedade de preparações que favoreça a aceitação alimentar.

16.12.4. Alimentos recomendados: Preparações que possam ser adequadamente transformadas em consistência pastosa, tais como purês, mingaus, cremes, frutas sem casca ou pele quando necessário, alimentos moídos, triturados ou liquidificados e demais preparações compatíveis com a consistência prescrita.



16.12.5. Alimentos a serem evitados: Alimentos ou preparações cuja textura, presença de pedaços, grumos, fibras ou outras características não sejam compatíveis com a consistência prescrita ao paciente.

16.12.6. A consistência, textura e forma de apresentação das dietas pastosas poderão ser ajustadas conforme avaliação e recomendação do Serviço de Fonoaudiologia da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA executar a dieta conforme a prescrição registrada para o paciente.

16.12.7. Dieta Líquida Pastosa: Dieta de consistência homogênea, fina ou mais fluida que a dieta pastosa em purê, sem grumos ou pedaços, devendo manter característica distinta da consistência em purê. O volume e a apresentação deverão observar a prescrição e a tolerância individual do paciente.

16.12.8. Dieta Pastosa Purê: Dieta de consistência homogênea, espessa e uniforme, obtida por processamento adequado dos alimentos, podendo as preparações ser combinadas conforme o padrão definido pela CONTRATANTE, desde que seja preservada a consistência prescrita.

16.12.9. Dieta Pastosa Especial com ou sem Arroz: Dieta de consistência pastosa homogênea, na qual os componentes da refeição são apresentados separadamente, favorecendo a identificação dos sabores e a aceitação alimentar. Poderá ser fornecida com ou sem arroz papa, de acordo com a prescrição e a recomendação fonoaudiológica. Quando o arroz não for indicado, deverá ser substituído por outra fonte de carboidrato em consistência de purê.

16.13. DIETA LÍQUIDA RESTRITA OU LÍQUIDA CLARA

16.13.1. Objetivo: Fornecer alimentação de consistência líquida, facilitando a deglutição, digestão e absorção dos alimentos.

16.13.2. Indicação: Destinada a pacientes com condições que exijam restrição temporária da alimentação habitual, incluindo situações pós-operatórias, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal e preparo para determinados exames, conforme prescrição médica e/ou dietoterápica.

16.13.3. Características: Dieta composta predominantemente por líquidos claros, caldos coados e outras preparações compatíveis com essa consistência, sem resíduos ou partículas sólidas perceptíveis. Apresenta oferta nutricional reduzida em relação às dietas completas e deverá ser utilizada pelo período indicado na prescrição, conforme a condição clínica do paciente.

16.14. DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



16.14.1. Objetivo: Excluir a necessidade de mastigação e facilitar a deglutição, digestão e absorção dos alimentos, por meio da oferta de preparações em consistência líquida.

16.14.2. Indicação: Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação ou deglutição, anorexia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, em situações pré e pós-operatórias ou no preparo para determinados exames, conforme avaliação clínica e prescrição.

16.14.3. Características: Dieta composta por alimentos e preparações de consistência líquida, incluindo substâncias que se mantenham compatíveis com essa consistência após o preparo, como componentes solúveis, gelificados ou emulsionados. Deverá ser executada conforme a prescrição e a tolerância individual do paciente.

16.15. DIETA LEVE

16.15.1. Objetivo: Oferecer alimentação de fácil digestão, com preparações leves, macias e de boa tolerância gastrointestinal.

16.15.2. Indicação: Destinada a pacientes em situações pré ou pós-operatórias, com alterações gastrointestinais leves, em recuperação clínica ou em outras condições em que seja indicada alimentação de fácil digestão, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.15.3. Características: Dieta composta por alimentos bem cozidos, macios, pouco condimentados e com baixo teor de gordura, podendo incluir sopas e outras preparações leves, conforme a necessidade individual do paciente e a prescrição da equipe de Nutrição Clínica.

16.16. DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR

16.16.1. Objetivo: Proporcionar alimentação adequada ao período de introdução alimentar da criança, considerando sua faixa etária, fase de desenvolvimento e orientações assistenciais, com o objetivo de promover alimentação segura e nutricionalmente adequada.

16.16.2. Indicação: Destinada, em regra, a crianças de 06 (seis) a 12 (doze) meses em fase de introdução alimentar, conforme avaliação e prescrição da equipe assistencial.

16.16.3. Características: Dieta composta por alimentos adequados à fase de introdução alimentar, incluindo frutas e preparações à base de legumes e outros alimentos, oferecidos predominantemente amassados e não liquidificados, conforme tolerância, idade e orientação assistencial. Deverão ser observadas as restrições previstas na prescrição, incluindo, quando aplicável, ausência de leite e derivados, mel, adição de açúcar e sal, bem como evitar frituras e





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



preparações inadequadas à faixa etária.

16.16.4. A CONTRATADA deverá fornecer somente as refeições e preparações solicitadas para cada criança, respeitando a etapa de introdução alimentar, a prescrição individual e as orientações da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

16.17. DIETA PARA ÚLCERA GÁSTRICA

16.17.1. Objetivo: Reduzir estímulos que possam aumentar excessivamente a secreção de ácido clorídrico ou irritar diretamente a mucosa gástrica, contribuindo para a redução dos sintomas e para a recuperação do paciente.

16.17.2. Indicação: Destinada a pacientes com diagnóstico de úlcera péptica, conforme avaliação clínica e prescrição dietoterápica.

16.17.3. Características: Dieta com distribuição habitual de nutrientes, porém com restrição de alimentos potencialmente irritantes para a mucosa gástrica. A consistência poderá ser adaptada conforme a tolerância e a condição clínica do paciente, podendo ser utilizada consistência branda quando indicada.

16.17.4. Alimentos recomendados: Frutas, exceto as cítricas quando houver desconforto ou intolerância; cereais refinados; cremes e mingaus; leite e derivados desnatados; legumes cozidos ou em forma de purê; caldos de leguminosas; carnes magras, preparadas sem fritura, e demais alimentos compatíveis com a prescrição.

16.18. DIETA HIPOSSÓDICA

16.18.1. Objetivo: Fornecer alimentação com restrição de sódio, conforme a necessidade clínica e a prescrição dietoterápica do paciente.

16.18.2. Indicação: Destinada a pacientes com condições clínicas que requeiram controle da ingestão de sódio, tais como hipernatremia, edemas, hipertensão arterial, insuficiência renal, cardiopatias e outras situações definidas pela equipe assistencial.

16.18.3. Características: Dieta com restrição de alimentos ricos em sódio, devendo ser evitados alimentos processados e ultraprocessados com elevado teor de sódio, enlatados, conservas, embutidos, temperos prontos, caldos e molhos industrializados. As preparações deverão utilizar preferencialmente temperos naturais e não deverão receber adição de sal, salvo quando expressamente previsto na prescrição dietoterápica.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



16.18.4. Alimentos recomendados: Frutas, verduras, legumes, cereais, grãos, leite e derivados compatíveis com a prescrição, carnes magras, sucos e preparações elaboradas com baixo teor de sódio.

16.18.5. Alimentos a serem evitados: Queijos com elevado teor de sódio, carnes salgadas, embutidos, enlatados, conservas, temperos e caldos industrializados, molhos prontos, bebidas industrializadas com elevado teor de sódio e demais alimentos incompatíveis com a restrição prescrita.

16.19. DIETA ISENTA DE LACTOSE

16.19.1. Objetivo: Fornecer alimentação com exclusão de lactose, adequada aos pacientes que apresentem intolerância à lactose ou outra condição clínica que determine sua restrição, conforme prescrição dietoterápica.

16.19.2. Indicação: Destinada a pacientes com intolerância à lactose ou outras situações em que esteja indicada a exclusão conforme avaliação e prescrição da equipe assistencial.

16.19.3. Características: Dieta preparada sem ingredientes que contenham lactose, devendo ser utilizados, quando necessários, leite e produtos lácteos sem lactose ou outras alternativas compatíveis com a prescrição do paciente.

16.19.4. Alimentos recomendados: Alimentos naturalmente isentos de lactose, tais como frutas, verduras, legumes, cereais, arroz, feijão, carnes, aves, ovos e demais alimentos compatíveis com a dieta, além de produtos especificamente identificados como sem lactose quando necessários às preparações.

16.19.5. Alimentos a serem evitados: Leite e produtos ou preparações que contenham lactose em quantidade incompatível com a restrição prescrita, devendo a CONTRATADA verificar a composição e rotulagem dos produtos utilizados.

16.19.6. A dieta isenta de lactose não se confunde com a dieta destinada à Alergia à Proteína do Leite de Vaca – APLV, que deverá observar exclusão específica das proteínas do leite e demais cuidados previstos na respectiva prescrição.

16.20. DIETA PARA DIABETES MELLITUS

16.20.1. Objetivo: Fornecer alimentação adequada ao controle glicêmico e metabólico do paciente, conforme suas necessidades nutricionais e prescrição dietoterápica.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



16.20.2. Indicação: Destinada a pacientes com Diabetes Mellitus tipo 1 ou tipo 2 e a pacientes que apresentem hiperglicemia decorrente de outras condições clínicas, quando houver indicação de adequação dietética.

16.20.3. Características: Dieta com controle da oferta de açúcares simples e adequada distribuição dos alimentos fontes de carboidratos ao longo do dia, priorizando alimentos fontes de fibras e preparações compatíveis com a condição clínica e a prescrição do paciente.

16.20.4. Alimentos recomendados: Verduras, legumes, cereais, grãos, leguminosas, frutas, carnes, aves, peixes, leite e derivados compatíveis com a prescrição, preparações sem adição de açúcar e produtos dietéticos quando indicados, podendo ser disponibilizado adoçante em sachê individual.

16.20.5. Alimentos a serem evitados: Açúcar de adição, bebidas e preparações açucaradas, doces e demais produtos com elevado teor de açúcares simples, além do consumo excessivo de alimentos refinados ou outras preparações incompatíveis com a prescrição dietoterápica.

16.21. DIETA ISENTA DE GLÚTEN

16.21.1. Objetivo: Fornecer alimentação nutricionalmente adequada, com exclusão de glúten, prevenindo reações adversas e atendendo às necessidades clínicas e nutricionais do paciente.

16.21.2. Indicação: Destinada a pacientes com doença celíaca ou outras condições clínicas que determinem a exclusão do glúten da alimentação, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.21.3. Características: Dieta elaborada exclusivamente com alimentos e ingredientes isentos de glúten, devendo ser observada a composição e a rotulagem de todos os produtos utilizados nas preparações.

16.21.4. Alimentos recomendados: Alimentos naturalmente isentos de glúten, como frutas, verduras, legumes, arroz, milho, mandioca, batata, feijão, carnes, ovos e demais alimentos compatíveis com a prescrição, bem como produtos específicos identificados como isentos de glúten.

16.21.5. Alimentos a serem evitados: Trigo, cevada, centeio, aveia não identificada como isenta de glúten e seus derivados, bem como pães, bolos, biscoitos, massas, cereais, produtos industrializados e demais alimentos que contenham glúten ou cuja composição não permita assegurar sua ausência.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



16.21.6. Para pacientes com doença celíaca, a execução da dieta deverá observar os cuidados específicos e os procedimentos previstos nos itens 12.10 e 12.11 deste Termo de Referência, inclusive quanto à prevenção de contaminação cruzada, ao fornecimento seguro da alimentação e à adequação da consistência conforme a prescrição do paciente.

16.22. DIETA HIPOCALÊMICA

16.22.1. Objetivo: Fornecer alimentação com controle da oferta de potássio, de acordo com a condição clínica e a prescrição dietoterápica do paciente.

16.22.2. Indicação: Destinada a pacientes com hipercalemia ou outras condições clínicas que requeiram restrição da ingestão de potássio, conforme avaliação e prescrição da equipe assistencial.

16.22.3. Características: Dieta com redução da oferta de alimentos com elevado teor de potássio. Utilizar técnicas de preparo que auxiliem na redução do teor desse mineral, incluindo cocção em água e descarte da água de cozimento, conforme orientação da equipe técnica.

16.22.4. Alimentos recomendados: Cereais, arroz, farinhas, carnes, aves, peixes, leite e derivados quando compatíveis com a prescrição, bem como frutas, verduras e legumes com menor teor de potássio, observadas as quantidades, formas de preparo e demais orientações da prescrição dietoterápica.

16.22.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Alimentos com elevado teor de potássio, incluindo determinadas frutas, verduras, legumes, leguminosas, frutas secas, oleaginosas, água de coco e outros alimentos cuja quantidade seja incompatível com a restrição prescrita.

16.23. DIETA OBSTIPANTE/PARA DIARREIA

16.23.1. Objetivo: Auxiliar no controle do quadro diarreico, contribuindo para a redução do volume e da frequência das evacuações, melhora da tolerância gastrointestinal e prevenção de complicações associadas, conforme a condição clínica do paciente.

16.23.2. Indicação: Destinada a pacientes que apresentem quadro de diarreia ou outras condições clínicas que requeiram alimentação com características obstipantes, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.23.3. Características: Dieta com controle da oferta de fibras insolúveis, isenta de lactose e





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



com restrição de alimentos que possam aumentar o trânsito intestinal, favorecer a formação de gases ou apresentar baixa tolerância gastrointestinal.

16.23.4. Alimentos recomendados: Frutas sem casca e sementes e com característica obstipante, pães e torradas compatíveis com a prescrição, arroz, preparações com legumes de boa tolerância, carnes, aves, peixes, leite e derivados sem lactose, chás, gelatinas, sucos e demais alimentos compatíveis com a condição clínica do paciente.

16.23.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Leite e derivados com lactose, frutas laxativas ou com casca e sementes, cereais e pães com sementes, excesso de fibras insolúveis, folhosos e outros vegetais de difícil tolerância, frituras, alimentos excessivamente gordurosos, doces e demais alimentos que possam agravar os sintomas ou sejam incompatíveis com a prescrição dietoterápica.

16.24. DIETA PARA NEFROPATIAS: TRATAMENTO CONSERVADOR

16.24.1. Objetivo: Manter o estado nutricional do paciente, contribuir para o controle do acúmulo de metabólitos, edema e hipertensão e auxiliar na preservação da função renal e no retardo da progressão da doença, conforme a condição clínica e nutricional individual.

16.24.2. Indicação: Destinada a pacientes com doença renal crônica em tratamento conservador, na fase não dialítica, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.24.3. Características: Dieta hipoproteica, hipossódica e hipocalêmica, com controle de fósforo e de outros nutrientes conforme a condição clínica do paciente. As preparações deverão ser realizadas sem adição de sal. Para fins de padronização operacional, a porção da preparação proteica servida no almoço e jantar deverá corresponder a **70 g de alimento proteico preparado e pronto para consumo**, salvo quando houver orientação dietoterápica específica em sentido diverso. Deverão ainda ser observadas as demais características previstas para esta dieta e as adequações individualmente prescritas, quando existentes.

16.24.4. A quantidade de alimentos fontes de proteína deverá observar o padrão estabelecido no item anterior, podendo ser ajustada pela equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE quando a condição clínica ou nutricional do paciente exigir quantitativo diferente.

16.24.5. Quando aplicável, deverão ser empregadas técnicas de preparo destinadas à redução do teor de potássio dos alimentos, conforme orientação da equipe de Nutrição Clínica, incluindo técnicas de cocção e descarte da água utilizada no processo.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



16.24.6. Alimentos recomendados: Alimentos in natura ou minimamente processados e preparações compatíveis com as restrições prescritas, incluindo cereais, arroz, massas, pães, frutas, verduras, legumes, carnes, aves, ovos, leite e derivados em tipos e quantidades adequados ao controle de proteínas, sódio, potássio e fósforo.

16.24.7. Alimentos a serem evitados ou controlados: Alimentos com elevado teor de sódio, potássio ou fósforo, conforme a prescrição, incluindo embutidos, enlatados, conservas, temperos e molhos industrializados, alimentos ultraprocessados e demais produtos incompatíveis com as restrições estabelecidas para o paciente.

16.24.8. A carambola não deverá ser ofertada aos pacientes com doença renal.

16.25. DIETA PARA NEFROPATIAS: HEMODIÁLISE

16.25.1. Objetivo: Suprir as necessidades nutricionais do paciente em tratamento hemodialítico, contribuir para a manutenção do estado nutricional e auxiliar no controle das alterações metabólicas e hidroeletrólíticas associadas à doença renal crônica e ao tratamento dialítico.

16.25.2. Indicação: Destinada a pacientes com doença renal crônica submetidos a tratamento por hemodiálise, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.25.3. Características: Dieta hiperproteica, hipossódica, com controle da oferta de potássio e fósforo e restrição de líquidos conforme a necessidade clínica individual e a prescrição dietoterápica.

16.25.4. Para caracterização da dieta hiperproteica, nas refeições de almoço e jantar deverá ser fornecida a porção proteica padrão prevista no cardápio, correspondente a **100 g (cem gramas) de alimento proteico preparado e pronto para consumo**, acrescida de **01 (uma) unidade de ovo**, preparado de forma compatível com o cardápio, a consistência e as demais restrições prescritas ao paciente. Eventuais adequações dessa oferta deverão ocorrer somente mediante orientação da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

16.25.5. Quando indicado, deverão ser empregadas técnicas de preparo destinadas à redução do teor de potássio dos alimentos, incluindo cocção em água e descarte da água utilizada no processo, conforme orientação da equipe de Nutrição Clínica.

16.25.6. Alimentos recomendados: Alimentos e preparações compatíveis com as necessidades do paciente em hemodiálise, incluindo cereais, arroz, massas, pães, frutas, verduras, legumes,

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



carnes, aves, peixes, ovos, leite e derivados, em tipos e quantidades adequados ao controle de sódio, potássio, fósforo, proteínas e líquidos estabelecido na prescrição dietoterápica.

16.25.7. Alimentos a serem evitados ou controlados: Alimentos com elevado teor de sódio, potássio ou fósforo, conforme a prescrição, incluindo embutidos, enlatados, conservas, temperos e molhos industrializados, alimentos ultraprocessados e demais produtos incompatíveis com as restrições estabelecidas para o paciente.

16.25.8. A quantidade de líquidos ofertada ao paciente deverá respeitar a restrição hídrica definida na prescrição assistencial, devendo ser considerados os líquidos fornecidos nas diferentes refeições e preparações.

16.25.9. A carambola não deverá ser ofertada aos pacientes com doença renal.

16.26. DIETA PARA HEPATOPATIAS

16.26.1. Objetivo: Fornecer alimentação nutricionalmente adequada ao paciente com comprometimento da função hepática, contribuindo para a manutenção do estado nutricional e para o atendimento de suas necessidades clínicas individuais.

16.26.2. Indicação: Destinada a pacientes que apresentem alterações da função hepática e necessitem de adequações dietoterápicas específicas, conforme avaliação e prescrição da equipe de Nutrição Clínica.

16.26.3. Características: Dieta normoproteica, hipolipídica e hipossódica, podendo apresentar outras modificações conforme a condição clínica e a prescrição dietoterápica. A consistência da dieta e a necessidade de restrição hídrica deverão ser definidas individualmente.

16.26.4. Alimentos recomendados: Cereais, arroz, massas, pães, frutas, verduras, legumes, carnes magras, aves, peixes, ovos, leite e derivados com menor teor de gordura e demais alimentos compatíveis com as restrições estabelecidas na prescrição dietoterápica.

16.26.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Alimentos com elevado teor de sódio ou gordura, incluindo embutidos, enlatados, conservas, temperos e molhos industrializados, frituras, carnes excessivamente gordurosas, vísceras, queijos com elevado teor de gordura e sódio, creme de leite, maionese, leite integral e demais preparações incompatíveis com a prescrição do paciente.

16.26.6. Quando houver indicação de restrição hídrica ou de outras modificações específicas, a

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



CONTRATADA deverá adequar a alimentação conforme a prescrição dietoterápica registrada para o paciente.

16.27. DIETA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA – APLV

16.27.1. Objetivo: Fornecer alimentação nutricionalmente adequada, com exclusão total da proteína do leite de vaca, prevenindo a exposição ao alérgeno e atendendo às necessidades clínicas e nutricionais do paciente.

16.27.2. Indicação: Destinada a pacientes com diagnóstico de Alergia à Proteína do Leite de Vaca – APLV e, quando houver indicação assistencial, as lactantes cujos filhos apresentem APLV, conforme prescrição dietoterápica.

16.27.3. Características: Dieta com exclusão total do leite de vaca, inclusive leite sem lactose, e de seus

derivados e demais alimentos ou preparações que contenham proteína do leite de vaca em sua composição.

16.27.4. Alimentos recomendados: Alimentos naturalmente isentos de proteína do leite de vaca e produtos específicos compatíveis com a restrição prescrita, devendo os ingredientes utilizados nas preparações ser previamente verificados quanto à sua composição e rotulagem.

16.27.5. Alimentos a serem evitados: Leite de vaca, leite sem lactose, queijos, iogurtes, manteiga, creme de leite e demais derivados, ingredientes, produtos ou preparações que contenham proteína do leite de vaca.

16.27.6. A CONTRATADA deverá verificar a composição e a rotulagem de todos os produtos utilizados na execução da dieta, a fim de assegurar a ausência de proteína do leite de vaca nos alimentos e preparações fornecidos.

16.27.7. O preparo, porcionamento e acondicionamento da dieta destinada ao paciente com APLV deverão ser realizados de forma a prevenir contato com leite, derivados ou preparações que contenham proteína do leite de vaca, com adoção de cuidados específicos quanto aos equipamentos, utensílios, superfícies e demais materiais utilizados durante o processo.

16.28. DIETA CONFORME NUTRICIONISTA

16.28.1. Quando nenhuma das dietas padronizadas neste Manual atender adequadamente às necessidades clínicas e nutricionais do paciente, a equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



poderá prescrever dieta individualizada, denominada “**Dieta Conforme Nutricionista**”.

16.28.2. A prescrição deverá conter as orientações necessárias à sua execução, incluindo, conforme o caso, alimentos permitidos e/ou restritos, consistência, composição, preparações, substituições e demais adequações necessárias às diferentes refeições.

16.28.3. A CONTRATADA deverá executar a dieta conforme as orientações registradas pela equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE, realizando as adequações necessárias no cardápio e nas preparações, sem prejuízo das demais exigências previstas neste Termo de Referência.

16.29. DIETA RICA EM FIBRAS

16.29.1. Objetivo: Aumentar a oferta de fibras alimentares na dieta, de acordo com as necessidades clínicas e nutricionais do paciente.

16.29.2. Indicação: Destinada a pacientes com obstipação intestinal, doença diverticular, síndrome do cólon irritável e outras condições em que esteja indicada maior oferta de fibras, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.29.3. Características: Dieta com maior oferta de alimentos fontes de fibras, podendo atingir aproximadamente **30 g (trinta gramas) de fibras ao dia**, conforme a necessidade individual e a prescrição dietoterápica.

16.29.4. Alimentos recomendados: Verduras e legumes; frutas cruas, cozidas ou desidratadas, conforme a consistência prescrita; pães e cereais integrais; feijão, ervilha, lentilha, soja e demais alimentos fontes de fibras compatíveis com a dieta do paciente.

16.29.5. Quando indicado pela equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE, poderão ser utilizados farelos ou outros alimentos fontes de fibras para complementar a oferta prevista na dieta, nas quantidades estabelecidas na prescrição dietoterápica.

16.30. DIETA POBRE EM RESÍDUOS

16.30.1. Objetivo: Reduzir a oferta de fibras e a formação de resíduos intestinais, contribuindo para a diminuição do volume fecal, conforme a condição clínica e a prescrição dietoterápica do paciente.

16.30.2. Indicação: Destinada a pacientes que necessitem de redução temporária de resíduos intestinais, incluindo situações pré-operatórias de ressecções intestinais e condições de obstrução

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



parcial do intestino delgado ou grosso, conforme avaliação e prescrição da equipe assistencial.

16.30.3. Características: Dieta com reduzida oferta de fibras, especialmente fibras insolúveis, sem oferta de feijão e outras leguminosas e com utilização de leite e derivados **sem lactose**, conforme o padrão estabelecido pela CONTRATANTE. Deverá ser mantida pelo período definido na prescrição dietoterápica.

16.30.4. Alimentos recomendados: Arroz, massas, pães e cereais refinados, carnes, aves, peixes, ovos, legumes cozidos e com menor teor de fibras, frutas sem casca e sementes quando compatíveis com a prescrição, leite e derivados sem lactose e demais alimentos adequados à característica da dieta.

16.30.5. Alimentos a serem evitados: Frutas cruas com casca ou sementes, verduras cruas ou muito fibrosas, pães e cereais integrais, feijão e demais leguminosas, sementes e outras preparações com elevado teor de fibras ou incompatíveis com a redução de resíduos prevista para a dieta.

16.31. DIETA PARA CONTROLE DE PURINAS

16.31.1. Objetivo: Reduzir a oferta alimentar de purinas, contribuindo para o controle das condições clínicas relacionadas à alteração do metabolismo do ácido úrico, conforme a prescrição dietoterápica.

16.31.2. Indicação: Destinada a pacientes com alterações do metabolismo das purinas, gota, litíase urinária por ácido úrico ou outras condições em que esteja indicada a redução da ingestão de purinas, conforme avaliação e prescrição da equipe de Nutrição Clínica.

16.31.3. Características: Dieta com controle da oferta de alimentos com elevado teor de purinas, mantendo alimentação nutricionalmente adequada e compatível com as demais necessidades clínicas do paciente.

16.31.4. Alimentos recomendados: Alimentos e preparações com menor teor de purinas, selecionados de acordo com o cardápio hospitalar, a tolerância individual e as demais modificações previstas na prescrição dietoterápica.

16.31.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Vísceras, como fígado, coração, moelas; determinados peixes e produtos do mar; extratos, molhos e caldos concentrados de carne; feijão, ervilha, lentilha e demais alimentos cuja oferta seja incompatível com o controle de purinas

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



prescrito ao paciente.

16.32. DIETA HIPOFERMENTATIVA

16.32.1. Objetivo: Reduzir a oferta de alimentos que favoreçam a fermentação intestinal e a formação de gases, contribuindo para a melhora da tolerância gastrointestinal e para a redução de sintomas como distensão abdominal, desconforto e flatulência.

16.32.2. Indicação: Destinada a pacientes com distensão abdominal, flatulência, desconforto gastrointestinal, em situações pré e pós-operatórias de cirurgias abdominais ou do trato gastrointestinal e em outras condições nas quais esteja indicada a redução de alimentos formadores de gases, conforme avaliação e prescrição dietoterápica.

16.32.3. Características: Dieta com redução de alimentos de maior potencial fermentativo, podendo ser associada às diferentes consistências padronizadas neste Manual, de acordo com a condição clínica e a prescrição do paciente.

16.32.4. Alimentos recomendados: Arroz, massas e cereais refinados; carnes magras, aves e peixes; frutas e vegetais de melhor tolerância gastrointestinal, preferencialmente sem casca e sementes quando necessário; pães e biscoitos simples e demais preparações compatíveis com a dieta.

16.32.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Feijão, ervilha, lentilha, grão-de-bico, soja e demais leguminosas; vegetais com maior potencial de formação de gases, como repolho, couve-flor, brócolis, pimentão e cebola crua; cereais integrais; leite e derivados; bebidas gaseificadas, frituras, alimentos excessivamente gordurosos e demais alimentos que possam aumentar a fermentação ou o desconforto gastrointestinal.

16.33. DIETA HIPERPROTEICA

16.33.1. Objetivo: Aumentar a oferta de proteínas da alimentação, especialmente proteínas de alto valor biológico, contribuindo para a manutenção ou recuperação do estado nutricional, preservação da massa muscular e atendimento de necessidades proteicas aumentadas.

16.33.2. Indicação: Destinada a pacientes que apresentem necessidade aumentada de proteínas, incluindo situações de desnutrição ou risco nutricional, perda de massa muscular, processos de cicatrização, lesões por pressão, pós-operatórios, traumas, queimaduras, estados hipercatabólicos e outras condições definidas pela equipe de Nutrição Clínica.

16.33.3. Características: Dieta com oferta proteica superior à dieta padrão, mantendo-se as

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



demais características e a consistência compatíveis com a condição clínica e a prescrição dietoterápica do paciente.

16.33.4. Para padronização da oferta hiperproteica, nas refeições de almoço e jantar deverá ser fornecida a porção proteica padrão prevista no cardápio, correspondente a **100 g (cem gramas) de alimento proteico preparado e pronto para consumo**, acrescida de **01 (uma) unidade de ovo**, preparado de forma compatível com o cardápio, a consistência e as demais restrições prescritas ao paciente.

16.33.5. Alimentos recomendados: Carnes, aves, peixes, ovos, leite e derivados, leguminosas e demais alimentos fontes de proteínas compatíveis com a prescrição dietoterápica.

16.33.6. Quando houver necessidade de oferta proteica diferente do padrão estabelecido neste Manual, a adequação deverá ser realizada conforme orientação da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

16.34. DIETA HIPERCALÓRICA

16.34.1. Objetivo: Aumentar a oferta energética da alimentação, contribuindo para atender necessidades calóricas aumentadas, prevenir ou minimizar a perda de peso e favorecer a recuperação do estado nutricional.

16.34.2. Indicação: Destinada a pacientes com necessidade aumentada de energia, incluindo situações de desnutrição ou risco nutricional, perda ponderal, trauma, queimaduras, estados hipermetabólicos ou hipercatabólicos, recuperação pós-operatória e outras condições definidas pela equipe de Nutrição Clínica.

16.34.3. Características: Dieta com maior densidade energética em relação à dieta padrão, podendo ser obtida mediante aumento das porções e/ou enriquecimento das preparações com alimentos e ingredientes de maior valor energético, sem aumento desnecessário do volume da refeição e respeitando a consistência e as demais restrições prescritas.

16.34.4. Alimentos e preparações recomendados: Alimentos previstos no cardápio hospitalar e ingredientes adequados ao enriquecimento energético das preparações, incluindo cereais, arroz, massas, pães, leite e derivados, frutas, azeite e óleo vegetal em preparações compatíveis, além de vitaminas, mingaus, cremes e outras preparações de maior densidade energética, conforme a prescrição dietoterápica.

16.34.5. A CONTRATADA deverá realizar o enriquecimento da alimentação por meio dos

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



alimentos e preparações sob sua responsabilidade. Quando houver indicação de suplemento industrializado ou módulo nutricional fornecido pela CONTRATANTE, sua utilização observará a prescrição da equipe de Nutrição Clínica e as demais disposições deste Termo de Referência.

16.34.6. A dieta hipercalórica poderá ser associada à dieta hiperproteica quando ambas as modificações forem necessárias, devendo ser executada como **dieta hipercalórica e hiperproteica**, conforme a prescrição individual do paciente.

16.35. DIETA PARA OSTOMIZADOS

16.35.1. Objetivo: Fornecer alimentação nutricionalmente adequada ao paciente ostomizado, contribuindo para a manutenção ou recuperação do estado nutricional, para o adequado funcionamento intestinal e para a redução de desconfortos relacionados à produção excessiva de gases, odores e alterações do trânsito intestinal.

16.35.2. Indicação: Destinada a pacientes com colostomia ou ileostomia que necessitem de adequações alimentares específicas, conforme avaliação e prescrição da equipe de Nutrição Clínica.

16.35.3. Características: Dieta nutricionalmente adequada, com controle da oferta de alimentos potencialmente formadores de gases e daqueles com elevado teor de fibras ou outras características que possam dificultar o trânsito intestinal ou favorecer obstrução do estoma. As restrições deverão considerar a localização do estoma, a fase de adaptação, a condição clínica e a tolerância individual do paciente.

16.35.4. Alimentos recomendados: Arroz, massas, pães e cereais compatíveis com a prescrição; carnes, aves, peixes e ovos; frutas, verduras e legumes selecionados conforme tolerância individual e forma de preparo; leite e derivados quando tolerados e demais alimentos compatíveis com a condição clínica do paciente.

16.35.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Cereais integrais, farelos, sementes, frutas secas e alimentos de difícil digestão ou com elevado teor de fibras quando não tolerados; alimentos potencialmente formadores de gases, como feijão, ervilha, brócolis, couve-flor, repolho e cebola; além de alimentos ou preparações que provoquem desconforto ou sejam incompatíveis com a prescrição dietoterápica.

16.36. DIETA PARA DPOC – DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA

16.36.1. Objetivo: Manter ou recuperar o estado nutricional do paciente, prevenir ou minimizar a

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



perda de peso e de massa corporal e contribuir para o atendimento das necessidades nutricionais associadas à condição respiratória.

16.36.2. Indicação: Destinada a pacientes com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica – DPOC e, quando indicado pela equipe de Nutrição Clínica, a pacientes com outras condições respiratórias que apresentem necessidade de adequação dietoterápica.

16.36.3. Características: Dieta nutricionalmente adequada, podendo ser normocalórica ou hipercalórica conforme o estado nutricional e a prescrição dietoterápica do paciente. A consistência deverá ser adequada à capacidade de mastigação, deglutição, tolerância e condição clínica individual.

16.36.4. Alimentos recomendados: Pães, arroz, massas e outros cereais; frutas; verduras e legumes, preferencialmente cozidos quando houver melhor tolerância; leite e derivados compatíveis com a prescrição; carnes magras, aves, peixes, ovos e fontes de gorduras de melhor perfil nutricional, além das demais preparações previstas no cardápio e compatíveis com as necessidades do paciente.

16.36.5. Alimentos a serem evitados ou controlados: Alimentos e preparações que apresentem baixa tolerância individual, dificultem a mastigação ou deglutição ou provoquem desconforto durante a alimentação, bem como sobremesas excessivamente açucaradas e preparações com elevado teor de gorduras quando incompatíveis com a prescrição dietoterápica.

16.36.6. Quando houver necessidade de recuperação ponderal ou aumento da oferta energética, a dieta poderá ser associada à **Dieta Hipercalórica** e, quando houver indicação de maior aporte proteico, à **Dieta Hiperproteica**, conforme prescrição da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

16.37. DIETA PARA QUEIMADOS

16.37.1. Objetivo: Fornecer aporte energético e proteico aumentado, contribuindo para a manutenção ou recuperação do estado nutricional, preservação da massa corporal, cicatrização de feridas e atendimento das necessidades decorrentes do aumento do metabolismo associado às queimaduras.

16.37.2. Indicação: Destinada a pacientes com queimaduras que apresentem necessidades energéticas e proteicas aumentadas, conforme avaliação clínica e prescrição dietoterápica da equipe de Nutrição Clínica.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



16.37.3. Características: Dieta hipercalórica e hiperproteica, com consistência adequada à condição clínica, capacidade de mastigação e deglutição, tolerância e aceitação alimentar do paciente.

16.37.4. A oferta hiperproteica deverá seguir o padrão estabelecido para a **Dieta Hiperproteica** deste Manual, incluindo, no almoço e jantar, a porção proteica padrão prevista no cardápio, correspondente a **100 g (cem gramas) de alimento proteico preparado e pronto para consumo**, acrescida de **01 (uma) unidade de ovo**, salvo orientação diferente da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

16.37.5. A oferta energética deverá observar as disposições previstas para a **Dieta Hipercalórica**, podendo as preparações ser enriquecidas com alimentos e ingredientes de maior densidade energética sob responsabilidade da CONTRATADA, conforme a prescrição dietoterápica.

16.37.6. Alimentos recomendados: Carnes, aves, peixes, ovos, leite e derivados, cereais, arroz, massas, pães, frutas, verduras, legumes e demais alimentos e preparações compatíveis com a dieta hipercalórica e hiperproteica, observadas as demais restrições individuais prescritas.

16.37.7. Quando houver necessidade de aporte energético ou proteico diferente do padrão estabelecido, a CONTRATADA deverá realizar as adequações alimentares conforme orientação da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

16.38. DIETA PARA DISFAGIA

16.38.1. Objetivo: Proporcionar alimentação com consistência e textura adequadas à capacidade de deglutição do paciente, contribuindo para uma alimentação segura e para a manutenção ou recuperação do estado nutricional.

16.38.2. Indicação: Destinada a pacientes com alteração da deglutição ou outras condições que exijam modificação da consistência, textura ou forma de apresentação dos alimentos e líquidos, conforme avaliação da equipe assistencial e prescrição registrada para o paciente.

16.38.3. Características: A consistência, textura e forma de apresentação dos alimentos e líquidos deverão ser individualizadas de acordo com a condição clínica do paciente e com as recomendações do Serviço de Fonoaudiologia da CONTRATANTE, quando houver avaliação fonoaudiológica, observada a prescrição assistencial registrada.

16.38.4. A dieta poderá ser executada nas consistências padronizadas neste Manual, incluindo líquida pastosa, pastosa em purê, pastosa especial, branda ou outras adaptações compatíveis

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



com a necessidade do paciente, conforme prescrição.

16.38.5. As adaptações para pacientes com disfagia poderão ocorrer de forma parcial ou combinada entre diferentes consistências, conforme a necessidade individual e a orientação assistencial, não sendo obrigatória a alteração de todos os componentes da refeição para a mesma consistência. Poderão ocorrer, entre outras situações, **dieta branda com preparação proteica em consistência pastosa; dieta geral com preparação proteica em consistência pastosa; dieta geral ou branda com preparações pastosas no desjejum, lanche ou ceia; bem como outras combinações de consistências entre os componentes da refeição**, conforme avaliação e recomendação do Serviço de Fonoaudiologia e prescrição registrada para o paciente.

16.38.6. A CONTRATADA deverá realizar as substituições e adaptações de cada componente da refeição conforme as orientações registradas para o paciente, preservando, sempre que possível, o valor nutricional, a variedade, a identificação dos alimentos e a apresentação adequada das preparações.

16.38.7. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a consistência prescrita, não podendo realizar alterações por iniciativa própria. Dúvidas ou impossibilidades de execução deverão ser comunicadas à equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE antes da distribuição da refeição.

16.38.8. A utilização de líquidos espessados, quando prescrita, deverá observar a consistência indicada para o paciente e as orientações assistenciais registradas, utilizando-se os produtos disponibilizados conforme as responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência.

17. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

17.1. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

17.1.1. O recebimento de gêneros alimentícios, bebidas, materiais, produtos de limpeza, descartáveis e demais insumos destinados à execução dos serviços deverá ser realizado pela CONTRATADA mediante conferência das condições higiênico-sanitárias, integridade, qualidade, identificação e conformidade dos produtos, observando-se a legislação sanitária vigente, as especificações deste Termo de Referência e as recomendações dos respectivos fabricantes.

17.1.2. No momento do recebimento deverão ser verificadas as condições de higiene e conservação dos veículos utilizados no transporte, bem como sua adequação ao tipo de produto transportado, inclusive quanto à necessidade de refrigeração ou congelamento.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.1.3. A CONTRATADA deverá verificar a documentação sanitária pertinente ao transporte e fornecimento dos produtos, quando exigível pela legislação aplicável.

17.1.4. Os responsáveis pelas entregas deverão apresentar condições adequadas de higiene pessoal e vestimenta compatível com a atividade, não sendo permitidas práticas que possam comprometer a segurança dos alimentos durante o processo de entrega.

17.1.5. As embalagens deverão apresentar-se íntegras, limpas, sem sinais de violação, vazamentos, estufamento, ferrugem, umidade, infestação, deterioração ou outras alterações que possam comprometer a qualidade ou a segurança do produto.

17.1.6. Os alimentos deverão estar acondicionados em embalagens próprias para contato com alimentos e adequadas às características do produto, de forma a evitar contaminação ou contato direto com materiais impróprios.

17.1.7. A CONTRATADA deverá realizar avaliação das características sensoriais e das condições gerais dos gêneros alimentícios no momento do recebimento, verificando, conforme aplicável, aspecto, cor, odor, textura, integridade e demais características compatíveis com o produto.

17.1.8. A temperatura dos produtos que necessitem de controle térmico deverá ser verificada e registrada no recebimento, observando-se a natureza do alimento, as condições indicadas pelo fabricante e os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

17.1.9. Deverão ser conferidas as informações de rotulagem dos produtos, incluindo, quando aplicável, denominação, composição, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, condições de conservação e armazenamento, quantidade e demais informações obrigatórias previstas na legislação.

17.1.10. Não deverão ser recebidos produtos com prazo de validade incompatível com o planejamento de consumo da unidade, condições inadequadas de conservação, embalagem comprometida, temperatura incompatível, características sensoriais alteradas ou qualquer outra não conformidade que possa prejudicar sua qualidade ou segurança.

17.1.11. As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser registradas pela CONTRATADA, cabendo-lhe providenciar a recusa, devolução e/ou substituição do produto, sem ônus adicional à CONTRATANTE e sem prejuízo à continuidade do serviço.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



17.1.12. A CONTRATADA deverá programar o recebimento das mercadorias em horários que não coincidam, sempre que possível, com os períodos de maior fluxo de produção e distribuição de refeições ou com a retirada de resíduos, observando os horários e fluxos definidos pela CONTRATANTE.

17.1.13. O recebimento deverá ocorrer de forma a possibilitar o acompanhamento e a fiscalização pela CONTRATANTE, sempre que esta considerar necessário.

17.2. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – BOVINOS, SUÍNOS, AVES E PESCADOS

17.2.1. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados e submetidos ao serviço oficial de inspeção competente, devendo apresentar identificação e documentação compatíveis com a legislação aplicável.

17.2.2. Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, limpos, em boas condições de conservação e, quando necessário, dotados de sistema de refrigeração ou congelamento capaz de manter as condições de temperatura exigidas durante o transporte.

17.2.3. No recebimento, deverão ser verificadas as condições das embalagens, que deverão estar íntegras, limpas, devidamente fechadas ou lacradas, sem sinais de violação, vazamento, perfuração ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade e a segurança do produto.

17.2.4. Deverão ser conferidos, conforme aplicável, a identificação do produto, fabricante, serviço de inspeção, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, temperatura recomendada e demais informações obrigatórias de rotulagem.

17.2.5. A temperatura dos produtos refrigerados e congelados deverá ser aferida e registrada no momento do recebimento, observando-se as condições estabelecidas pelo fabricante e os parâmetros previstos na legislação sanitária vigente.

17.2.6. Deverão ser avaliadas as características sensoriais próprias de cada produto, incluindo aspecto, cor, odor, textura, integridade e demais sinais indicativos de adequada conservação.

17.2.7. Não deverão ser recebidos produtos que apresentem sinais de descongelamento indevido, recongelamento, deterioração, alterações sensoriais, embalagem comprometida, temperatura incompatível ou qualquer outra condição que possa representar risco à qualidade ou à segurança





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



dos alimentos.

17.2.8. As temperaturas aferidas e as eventuais não conformidades deverão ser registradas em instrumento de controle mantido pela CONTRATADA e disponibilizado à CONTRATANTE sempre que solicitado.

RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

17.2.9. No recebimento de hortifrutigranjeiros, a CONTRATADA deverá verificar as características de qualidade e conservação dos produtos, observando, conforme aplicável, aspecto, cor, odor, textura, grau de maturação, integridade e ausência de sinais de deterioração, infestação, sujidades ou danos físicos e mecânicos.

17.2.10. Os produtos que apresentarem condições inadequadas de conservação, deterioração, presença de pragas, danos que comprometam sua utilização ou qualquer outra não conformidade que possa prejudicar sua qualidade ou segurança deverão ser recusados e substituídos pela CONTRATADA.

17.2.11. A seleção e triagem dos hortifrutigranjeiros deverão ser realizadas antes das etapas de higienização e armazenamento, com retirada das partes deterioradas, impróprias ou incompatíveis com o padrão de qualidade estabelecido.

17.2.12. Os hortifrutigranjeiros pré-processados, refrigerados ou congelados deverão ser recebidos em embalagens íntegras, devidamente identificadas e mantidos nas condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente.

17.2.13. Quando houver recebimento de ovos, estes deverão apresentar casca íntegra, limpa, sem trincas, sujidades ou sinais de deterioração, devendo estar acondicionados e identificados de acordo com a legislação aplicável.

17.2.14. Quando aplicável, a temperatura dos produtos deverá ser aferida e registrada no momento do recebimento, observando-se as condições indicadas pelo fabricante e os parâmetros previstos na legislação sanitária vigente.

RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

17.2.15. O leite e os derivados deverão ser provenientes de estabelecimentos regularizados perante os órgãos competentes, apresentando identificação, rotulagem e condições de comercialização compatíveis com a legislação aplicável.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.2.16. Os produtos deverão ser transportados em condições adequadas às suas características, observando-se a necessidade de refrigeração, congelamento ou conservação em temperatura ambiente, conforme o tipo de produto, as orientações do fabricante e a legislação sanitária vigente.

17.2.17. No recebimento deverão ser verificadas a integridade e a higiene das embalagens, não sendo aceitos produtos com embalagens estufadas, violadas, danificadas, com vazamentos ou quaisquer sinais de alteração.

17.2.18. Deverão ser conferidos, conforme aplicável, identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias de rotulagem.

17.2.19. O prazo de validade deverá ser compatível com o planejamento de consumo da unidade, não sendo admitido o recebimento de produtos cuja vida útil remanescente possa comprometer sua utilização adequada dentro do período previsto.

17.2.20. Nos produtos que exijam controle de temperatura, esta deverá ser aferida e registrada no momento do recebimento, observando-se as condições estabelecidas pelo fabricante e os parâmetros previstos na legislação sanitária vigente.

17.2.21. Produtos que apresentem temperatura inadequada, alteração sensorial, embalagem comprometida, prazo de validade incompatível ou qualquer outra não conformidade deverão ser recusados e substituídos pela CONTRATADA.

RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

17.2.22. Os gêneros estocáveis deverão ser recebidos em embalagens íntegras, limpas, adequadas ao tipo de produto, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, observando-se as condições de conservação indicadas pelo fabricante.

17.2.23. Cereais, farináceos, leguminosas e produtos similares não deverão apresentar sinais de infestação, presença de insetos, umidade excessiva, mofo, sujidades, corpos estranhos ou quaisquer alterações que possam comprometer sua qualidade ou segurança.

17.2.24. Produtos acondicionados em latas não deverão apresentar ferrugem, estufamento, perfurações, vazamentos ou deformações que possam comprometer a integridade da embalagem ou do alimento.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.2.25. Produtos acondicionados em embalagens de vidro não deverão apresentar trincas, quebras, vazamentos, tampas violadas, formação anormal de gases, espuma ou quaisquer sinais de alteração do conteúdo.

17.2.26. Deverão ser conferidos, conforme aplicável, identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias previstas na rotulagem.

17.2.27. Produtos que apresentem embalagem comprometida, sinais de infestação ou deterioração, prazo de validade incompatível com o planejamento de consumo ou qualquer outra não conformidade deverão ser recusados e substituídos pela CONTRATADA.

17.2.28. Os produtos deverão ser mantidos, desde o recebimento, nas condições de temperatura e conservação compatíveis com suas características e com as orientações do fabricante, observando-se a legislação sanitária vigente.

RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

17.2.29. Os sucos e demais produtos industrializados deverão ser provenientes de fornecedores e estabelecimentos regularizados, apresentando condições adequadas de qualidade, conservação e segurança para consumo.

17.2.30. No recebimento, deverão ser verificadas a integridade e a higiene das embalagens, não sendo aceitos produtos com embalagens estufadas, violadas, perfuradas, com vazamentos, amassamentos que comprometam sua integridade ou quaisquer outros sinais de alteração.

17.2.31. Deverão ser conferidos, conforme aplicável, identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias constantes da rotulagem.

17.2.32. Os produtos deverão ser recebidos e mantidos nas condições de conservação e temperatura indicadas pelo fabricante e previstas na legislação sanitária vigente, sendo recusados aqueles que apresentarem qualquer não conformidade que possa comprometer sua qualidade ou segurança.

RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

17.2.33. Os materiais descartáveis, produtos de limpeza, saneantes e demais materiais destinados à execução dos serviços deverão ser recebidos em embalagens íntegras, limpas, próprias para cada produto, devidamente identificadas e em condições adequadas de

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



conservação.

17.2.34. No recebimento deverão ser verificados, conforme aplicável, fabricante, identificação do produto, lote, prazo de validade, condições de conservação, instruções de uso e demais informações obrigatórias constantes da rotulagem.

17.2.35. Os saneantes utilizados pela CONTRATADA deverão estar **regularizados perante a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**, na forma exigida para sua respectiva categoria e classificação, e atender à legislação sanitária vigente.

17.2.36. Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, danificadas, sem identificação adequada, fora do prazo de validade ou que apresentem qualquer irregularidade que possa comprometer sua segurança ou utilização.

17.2.37. Os produtos de limpeza e saneantes a serem utilizados nas dependências da CONTRATANTE deverão ser previamente submetidos à **aprovação da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar – CCIH**, conforme fluxo institucional, devendo a CONTRATADA apresentar as respectivas fichas técnicas e demais documentos técnicos ou de segurança solicitados.

17.2.38. A CONTRATADA não poderá substituir produtos de limpeza ou saneantes previamente aprovados por outros de marca, composição, concentração ou finalidade distinta sem prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE, quando aplicável.

17.2.39. Os materiais descartáveis destinados ao contato direto ou indireto com alimentos deverão ser próprios para essa finalidade, apresentar condições adequadas de integridade, higiene e armazenamento e atender às especificações previstas neste Termo de Referência.

17.2.40. As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser registradas pela CONTRATADA, cabendo-lhe providenciar a recusa, devolução e/ou substituição dos produtos, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

17.2.41. Os gêneros alimentícios, materiais, descartáveis e demais insumos deverão ser armazenados em condições adequadas de higiene, organização, conservação e segurança, observando-se as características de cada produto, as orientações do fabricante e a legislação sanitária vigente.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



17.2.42. Não será permitido o armazenamento de alimentos ou recipientes contendo alimentos diretamente sobre o piso, devendo ser utilizados estrados, prateleiras ou outros meios adequados que permitam a higienização, circulação de ar e inspeção do local.

17.2.43. Os produtos deverão ser mantidos adequadamente afastados do piso, paredes, teto e entre si, em condições que possibilitem ventilação, limpeza, controle de pragas, inspeção e adequada conservação, conforme as características da área de armazenamento e a legislação aplicável.

17.2.44. Não deverão ser mantidas caixas de madeira, papel nas áreas destinadas ao armazenamento ou manipulação de alimentos. Embalagens externas de transporte que possam constituir fonte de contaminação deverão ser removidas antes da entrada em áreas limpas ou de armazenamento, quando aplicável o armazenamento, as mesmas terão que estar livres de sujidades.

17.2.45. Os produtos deverão ser organizados de acordo com suas características e condições de conservação, mantendo-se separados, quando necessário, alimentos secos, refrigerados, congelados, produtos prontos para consumo, alimentos crus, materiais descartáveis e demais insumos.

17.2.46. A organização e utilização dos estoques deverão observar os prazos de validade, priorizando-se o consumo dos produtos com vencimento mais próximo, sem prejuízo da observância do lote, data de recebimento e demais controles necessários.

17.2.47. Todos os produtos armazenados deverão permanecer devidamente identificados. Quando a embalagem original for aberta ou não puder ser mantida, deverão ser preservadas ou transcritas as informações necessárias à identificação, rastreabilidade, prazo de utilização e condições de conservação do produto.

17.2.48. Após abertas, as embalagens deverão observar o prazo e as condições de conservação estabelecidos pelo fabricante e pela legislação aplicável, não devendo ser considerado automaticamente válido o prazo originalmente indicado para o produto fechado.

17.2.49. Os alimentos transferidos de suas embalagens originais deverão ser acondicionados em recipientes próprios para contato com alimentos, íntegros, higienizados, laváveis, atóxicos, adequadamente fechados ou protegidos e devidamente identificados.

17.2.50. Materiais utilizados para cobertura e proteção dos alimentos deverão ser apropriados para contato com alimentos e utilizados de forma a evitar contaminação, não sendo admitida a

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



reutilização daqueles destinados ao uso único.

17.2.51. Nas unidades refrigeradas e congeladas, os alimentos deverão ser organizados de forma a prevenir contaminação cruzada, mantendo-se produtos prontos para consumo protegidos e separados de produtos crus, respeitando-se os fluxos, embalagens e condições específicas de armazenamento.

17.2.52. Produtos de diferentes categorias poderão ser armazenados no mesmo equipamento de refrigeração ou congelamento quando houver capacidade adequada, separação física, proteção e acondicionamento suficientes para impedir contaminação cruzada e preservar suas características.

17.2.53. Os alimentos refrigerados ou congelados deverão ser acondicionados em quantidades e recipientes que permitam adequada circulação do frio e manutenção das condições de conservação, evitando-se volumes ou empilhamentos que prejudiquem o resfriamento ou congelamento.

17.2.54. O descongelamento deverá ser realizado de forma segura e controlada, conforme as características do produto e a legislação sanitária vigente. Não será permitido o recongelamento de alimento descongelado quando essa prática puder comprometer sua segurança, salvo nas situações expressamente admitidas pela legislação ou pelo processo tecnológico aplicável.

17.2.55. Após o descongelamento ou abertura da embalagem, os alimentos deverão permanecer sob condições adequadas de conservação e ser utilizados dentro do prazo estabelecido pelo fabricante, pela legislação sanitária ou pelos procedimentos técnicos da unidade, conforme aplicável.

17.2.56. Produtos destinados à devolução, troca ou descarte deverão permanecer segregados dos demais, devidamente identificados e acondicionados de forma a não comprometer a qualidade ou a segurança dos produtos em condições de uso.

17.2.57. A CONTRATADA deverá realizar controle e registro das condições de temperatura dos equipamentos e ambientes que exijam conservação térmica, adotando providências imediatas diante de qualquer não conformidade.

17.2.58. Os materiais descartáveis deverão ser armazenados em local limpo, seco, protegido e adequado às suas características, de forma a preservar sua integridade até o momento da utilização.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.2.59. Produtos e materiais de limpeza, saneantes e demais substâncias químicas deverão ser armazenados em local próprio, identificado e separado dos alimentos, embalagens e utensílios destinados à alimentação, de forma a prevenir contaminação, derramamentos ou impregnação por odores.

17.3. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

17.3.1. As etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos deverão ser realizadas pela CONTRATADA em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação, a legislação sanitária vigente, as especificações deste Termo de Referência e os procedimentos estabelecidos para a Unidade de Alimentação e Nutrição.

17.3.2. Os manipuladores deverão realizar adequada higienização das mãos antes do início das atividades, após interrupções, mudanças de tarefa e sempre que houver possibilidade de contaminação, observando os procedimentos de higiene pessoal aplicáveis à manipulação de alimentos.

17.3.3. A CONTRATADA deverá organizar os fluxos de pré-preparo e preparo de modo a prevenir contaminação cruzada entre alimentos crus, pré-preparados e prontos para consumo, bem como entre alimentos destinados a dietas que exijam cuidados específicos.

17.3.4. Os alimentos em preparação ou já preparados deverão permanecer devidamente protegidos contra contaminações, utilizando-se recipientes, tampas, filmes ou outros materiais próprios para contato com alimentos e adequados à finalidade, não sendo admitida a reutilização de materiais descartáveis destinados à proteção dos alimentos.

17.3.5. Durante todas as etapas de manipulação, pré-preparo, preparo, espera e conservação, deverão ser observados os controles de tempo e temperatura compatíveis com as características dos alimentos e das preparações, de acordo com a legislação sanitária vigente e, quando aplicável, com as orientações dos fabricantes.

17.3.6. O processo de cocção deverá ser conduzido de forma a assegurar o tratamento térmico adequado e a segurança das preparações, observando-se os parâmetros de tempo e temperatura previstos na legislação sanitária vigente e nos procedimentos técnicos aplicáveis.

17.3.7. Molhos, caldos e demais preparações quentes utilizados na composição ou finalização de outras preparações deverão ser mantidos e utilizados em condições de tempo e temperatura que preservem sua segurança higiênico-sanitária.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.3.8. O pré-preparo e o preparo de carnes, aves, pescados e demais alimentos perecíveis deverão ser realizados em quantidades compatíveis com a capacidade operacional e com o fluxo de produção, permanecendo fora de condições adequadas de conservação pelo menor tempo necessário à execução da atividade.

17.3.9. Os alimentos perecíveis retirados de refrigeração ou congelamento deverão ser manipulados de forma organizada, evitando-se exposição desnecessária à temperatura ambiente e retornando-se às condições adequadas de conservação quando o processamento não for imediatamente concluído.

17.3.10. Deverá ser evitada manipulação excessiva dos alimentos, especialmente carnes, aves, pescados e demais produtos perecíveis, adotando-se procedimentos que reduzam os riscos de contaminação e preservem suas características de qualidade.

17.3.11. A utilização de óleos e gorduras em processos de fritura deverá observar as condições adequadas de uso, temperatura e qualidade previstas na legislação sanitária vigente, sendo **proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras utilizados em frituras**, conforme já estabelecido neste Termo de Referência.

17.3.12. Não será permitida a utilização de ovos crus em preparações que não sejam submetidas a tratamento térmico adequado. Quando houver utilização de maionese, deverá ser empregado produto industrializado, observadas as condições de conservação e o prazo de validade estabelecidos pelo fabricante.

17.3.13. Empanados, carnes, ovos, bolos, doces e demais preparações que dependam de cocção deverão atingir condições de tempo e temperatura suficientes para garantir sua segurança, observando-se a legislação sanitária vigente e os procedimentos técnicos aplicáveis.

17.3.14. O processo de preparo deverá, sempre que tecnicamente possível, preservar as características nutricionais, sensoriais e de apresentação dos alimentos, respeitando os cardápios, as fichas técnicas, as dietas prescritas e os padrões estabelecidos pela CONTRATANTE.

17.3.15. A CONTRATADA deverá realizar e manter os registros dos controles de temperatura e dos demais controles pertinentes às etapas de preparo e cocção, conforme aplicável, mantendo-os organizados e disponíveis à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitados.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.4. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

17.4.1. A higienização dos alimentos deverá ser realizada pela CONTRATADA de acordo com as boas práticas de manipulação, a legislação sanitária vigente, as características específicas de cada alimento e os procedimentos estabelecidos para a Unidade de Alimentação e Nutrição.

17.4.2. As superfícies, equipamentos, utensílios e recipientes utilizados nas etapas de higienização e manipulação dos alimentos deverão encontrar-se devidamente limpos e higienizados, de forma a prevenir contaminações.

17.4.3. Durante todas as etapas de higienização, preparo e manipulação deverá ser evitado o contato entre alimentos crus e alimentos prontos para consumo, devendo ser adotados fluxos, utensílios e procedimentos que reduzam o risco de contaminação cruzada.

17.4.4. A água utilizada na higienização e no preparo dos alimentos deverá ser potável e atender aos padrões de qualidade aplicáveis.

17.4.5. Os alimentos prontos para consumo deverão ser manipulados com utensílios apropriados ou mediante técnicas higiênicas adequadas, evitando-se o contato direto das mãos sempre que houver possibilidade de utilização segura de utensílios.

17.4.6. Os manipuladores deverão adotar condutas que evitem a contaminação dos alimentos e utensílios, não sendo permitido falar diretamente sobre as preparações, tossir, espirrar ou praticar qualquer ato que possa comprometer sua segurança higiênico-sanitária.

17.4.7. A degustação das preparações durante o processo produtivo deverá ser realizada mediante utensílios próprios e higienizados, não sendo permitida a reutilização, na preparação, de utensílio que tenha tido contato com a boca do manipulador.

17.4.8. Produtos industrializados retirados de suas embalagens originais ou cujas embalagens sejam abertas durante a produção deverão ser acondicionados, quando necessário, em recipientes apropriados para contato com alimentos, devidamente protegidos e identificados, observando-se as condições de conservação e o prazo de utilização estabelecidos pelo fabricante, pela legislação sanitária e pelos procedimentos técnicos da unidade.

17.4.9. HORTIFRUTIGRANJEIROS

17.4.9.1. Frutas, verduras e legumes deverão passar por seleção prévia, com retirada de partes deterioradas, impróprias ou danificadas antes do processo de higienização.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.4.9.2. Os hortifrutigranjeiros destinados ao consumo deverão ser lavados e, quando aplicável, submetidos a procedimento de sanitização adequado, utilizando produto regularizado para essa finalidade e observando-se rigorosamente as instruções de uso, concentração, tempo de contato e enxágue estabelecidos pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente.

17.4.9.3. Vegetais folhosos deverão ser higienizados de forma a permitir a adequada limpeza das folhas, e frutas e legumes deverão ser higienizados individualmente ou mediante procedimento tecnicamente adequado às suas características.

17.4.9.4. Após a higienização, os alimentos deverão ser manipulados, cortados, porcionados, montados e armazenados de forma a evitar nova contaminação e a preservar sua segurança até o momento da distribuição.

17.4.9.5. Os hortifrutigranjeiros higienizados e preparados que necessitem de conservação sob refrigeração deverão ser mantidos em condições adequadas de temperatura e proteção até sua utilização ou distribuição.

17.4.10. OVOS

17.4.10.1. Somente poderão ser utilizados ovos em condições adequadas de integridade e conservação, não sendo admitido o emprego de unidades com casca trincada, quebrada, excessivamente suja ou com sinais de deterioração.

17.4.10.2. O armazenamento, manipulação e utilização dos ovos deverão observar as boas práticas de manipulação, as orientações aplicáveis ao produto e a legislação sanitária vigente, devendo ser adotados cuidados para prevenir contaminação cruzada durante seu manuseio.

17.4.10.3. A utilização de ovos em preparações deverá observar também as disposições deste Termo de Referência relativas ao tratamento térmico e à proibição do emprego de ovos crus em preparações que não sejam posteriormente submetidas a cocção adequada.

17.4.11. CEREAIS E LEGUMINOSAS

17.4.11.1. Cereais, leguminosas e demais grãos deverão ser submetidos à seleção e à retirada de sujidades, corpos estranhos, grãos deteriorados ou quaisquer materiais impróprios antes do preparo.

17.4.11.2. A lavagem, quando aplicável ao produto ou preparação, deverá ser realizada com água potável e de forma compatível com as características do alimento e com o processo de preparo.





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



17.4.11.3. Os procedimentos de preparo dos cereais e leguminosas deverão observar as respectivas fichas técnicas, os cardápios aprovados e as demais especificações deste Termo de Referência.

17.5. PORCIONAMENTO

17.5.1. O porcionamento das refeições e dietas deverá ser realizado pela CONTRATADA sob adequado controle de tempo e temperatura, de forma a preservar a qualidade e a segurança higiênico-sanitária das preparações até sua distribuição.

17.5.2. As refeições destinadas aos pacientes deverão ser porcionadas individualmente, de acordo com a dieta prescrita, utilizando recipientes e embalagens adequados às características das preparações e às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

17.5.3. As porções deverão ser padronizadas e compatíveis com os per capita, cardápios, fichas técnicas, dietas prescritas e demais parâmetros definidos neste Termo de Referência, devendo ser utilizados utensílios apropriados para garantir uniformidade no porcionamento.

17.5.4. No porcionamento das dietas hospitalares deverão ser rigorosamente observadas as prescrições e respectivas modificações, incluindo consistência, restrições, exclusões, complementações e demais adequações individualizadas registradas para cada paciente.

17.5.5. A CONTRATADA deverá organizar o fluxo de porcionamento de forma a prevenir trocas, erros de dieta, contaminação cruzada e outras não conformidades, especialmente nas dietas com restrições alimentares ou necessidades específicas.

17.5.6. Após o porcionamento, as refeições deverão permanecer devidamente protegidas e identificadas, observando-se as regras previstas neste Termo de Referência para acondicionamento, identificação, transporte e distribuição.

17.6. ACONDICIONAMENTO

17.6.1. As refeições, dietas, bebidas, sobremesas e demais preparações deverão ser acondicionadas pela CONTRATADA utilizando as embalagens, recipientes e materiais previstos neste Termo de Referência, de acordo com as características de cada preparação e com as condições necessárias à sua adequada conservação, transporte e distribuição.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.6.2. O acondicionamento deverá preservar a integridade, a qualidade, a apresentação e a segurança higiênico-sanitária das preparações, mantendo-as devidamente protegidas até o momento da distribuição.

17.6.3. As preparações que devam permanecer separadas em razão de suas características, temperatura, consistência, composição ou restrição dietoterápica deverão ser acondicionadas de forma a evitar contato, mistura ou contaminação cruzada.

17.6.4. As refeições e dietas destinadas aos pacientes deverão permanecer devidamente identificadas, conforme os procedimentos de identificação previstos neste Termo de Referência e a padronização estabelecida pela CONTRATANTE.

17.6.5. Sempre que a característica da dieta, da preparação ou a condição clínica do paciente exigir acondicionamento diferenciado, a CONTRATADA deverá realizar as adequações necessárias, observando a prescrição e as orientações da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE.

17.7. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

17.7.1. A distribuição das refeições e dietas deverá ser realizada pela CONTRATADA de forma organizada e contínua, observando os horários, fluxos, públicos atendidos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

17.7.2. Durante o período compreendido entre o término do porcionamento e a entrega das refeições, deverão ser mantidas condições adequadas de conservação, proteção e temperatura, de forma a preservar a qualidade, a segurança higiênico-sanitária e as características sensoriais das preparações.

17.7.3. As refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes que receberem marmitas, deverão ser transportadas nos carrinhos térmicos previstos neste Termo de Referência, devidamente higienizados, em condições adequadas de funcionamento e em quantidade suficiente para assegurar a distribuição dentro dos horários estabelecidos.

17.7.4. A CONTRATADA deverá realizar o monitoramento e o registro das temperaturas das preparações durante o processo de distribuição, conforme os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente, adotando imediatamente as providências cabíveis quando identificada qualquer não conformidade.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.7.5. Antes da saída das refeições da Unidade de Alimentação e Nutrição para distribuição aos pacientes, deverá ser verificada a correspondência entre a refeição preparada, a identificação do paciente e a dieta prescrita, observando-se os procedimentos de identificação e dupla checagem previstos neste Termo de Referência.

17.7.6. As refeições destinadas aos pacientes deverão ser entregues nos respectivos setores, quartos ou leitos pela equipe da CONTRATADA, conforme os fluxos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, devendo ser observadas as particularidades dos setores e dos pacientes atendidos.

17.7.7. Na distribuição de dietas com alergias, intolerâncias ou demais restrições alimentares que exijam cuidados específicos, a CONTRATADA deverá adotar medidas que previnam trocas, contato indevido e contaminação cruzada, observando as disposições específicas deste Termo de Referência e a prescrição individual do paciente.

17.7.8. Qualquer ocorrência que possa comprometer a correta distribuição das refeições, incluindo atraso, falha de identificação, inadequação de temperatura, violação da embalagem, troca de dieta ou outra não conformidade, deverá ser corrigida imediatamente pela CONTRATADA, sem prejuízo da assistência ao paciente, e comunicada à equipe responsável da CONTRATANTE quando pertinente.

17.8. HIGIENIZAÇÃO

17.8.1. HIGIENE PESSOAL

17.8.1.1. Todos os profissionais da CONTRATADA que atuem nas áreas de produção, manipulação, porcionamento, acondicionamento ou distribuição de alimentos deverão manter condições adequadas de higiene pessoal e adotar práticas compatíveis com as boas práticas de manipulação e com a legislação sanitária vigente.

17.8.1.2. Os profissionais deverão utilizar uniformes completos, limpos, conservados e compatíveis com a atividade desempenhada, bem como identificação funcional e demais itens de proteção exigidos para cada atividade, conforme as disposições deste Termo de Referência.

17.8.1.3. Os cabelos deverão permanecer totalmente protegidos durante as atividades de manipulação e produção de alimentos, mediante utilização adequada de touca, rede ou outro dispositivo apropriado.





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



17.8.1.4. As unhas deverão permanecer curtas, limpas e sem esmalte ou unhas artificiais durante as atividades que envolvam manipulação de alimentos.

17.8.1.5. Não será permitido, durante a manipulação de alimentos, o uso de adornos pessoais que possam representar risco de contaminação ou de acidentes, incluindo anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos, colares e outros objetos incompatíveis com a atividade.

17.8.1.6. A higiene das mãos deverá ser realizada de forma adequada e sempre que necessária, especialmente antes do início das atividades, após interrupções, após utilização de sanitários, após contato com materiais potencialmente contaminados, nas mudanças de atividade e antes da manipulação de alimentos prontos para consumo.

17.8.1.7. O uso de luvas descartáveis, quando indicado para determinada atividade, não substituirá a higienização adequada das mãos. As luvas deverão ser utilizadas corretamente, trocadas sempre que houver mudança de atividade, contaminação, rompimento ou outra condição que comprometa sua utilização, e descartadas após o uso.

17.8.1.8. Máscaras, equipamentos de proteção individual e demais barreiras de proteção deverão ser utilizados quando exigidos pela natureza da atividade, pela legislação aplicável, pelos procedimentos de boas práticas ou pelas normas institucionais da CONTRATANTE.

17.8.1.9. Cortes, ferimentos ou lesões nas mãos ou em outras áreas expostas deverão ser adequadamente protegidos e avaliados quanto à compatibilidade com a atividade de manipulação de alimentos, devendo ser adotadas as medidas necessárias para prevenir contaminação.

17.8.1.10. Não será permitido aos profissionais fumar, comer, mascar alimentos ou goma, tossir, espirrar ou praticar outros atos que possam contaminar alimentos, utensílios, equipamentos ou superfícies nas áreas destinadas à produção e manipulação.

17.8.1.11. A CONTRATADA deverá orientar, capacitar e supervisionar continuamente seus profissionais quanto às práticas de higiene pessoal e manipulação segura de alimentos, corrigindo imediatamente as não conformidades identificadas.

17.8.1.12. Profissionais que apresentem condição de saúde que possa representar risco de contaminação dos alimentos deverão comunicar imediatamente à supervisão responsável, cabendo à CONTRATADA adotar as providências cabíveis de acordo com a legislação aplicável e os procedimentos de saúde ocupacional.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



17.8.2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

17.8.2.1. A CONTRATADA será responsável pela higienização, limpeza e conservação das áreas utilizadas na execução dos serviços, incluindo cozinha, áreas de pré-preparo e preparo, áreas de armazenamento, copas sob sua responsabilidade, refeitório, áreas de distribuição, corredores internos vinculados ao serviço, sanitários e vestiários destinados à sua equipe e demais ambientes que integrem operacionalmente a Unidade de Alimentação e Nutrição, conforme definido pela CONTRATANTE.

17.8.2.2. A CONTRATADA deverá elaborar, implementar e manter atualizado cronograma de higienização das instalações sob sua responsabilidade, contemplando as diferentes áreas, superfícies e estruturas, com definição das frequências e procedimentos necessários de acordo com o uso, o grau de sujidade, o risco sanitário e as boas práticas aplicáveis.

17.8.2.3. A higienização deverá ser realizada com frequência suficiente para manter os ambientes permanentemente em condições adequadas de limpeza, organização e segurança, devendo ser intensificada sempre que houver derramamentos, sujidades, contaminação ou qualquer situação que exija intervenção imediata.

17.8.2.4. Pisos, paredes, portas, janelas, telas, bancadas, pias, ralos, grelhas, luminárias, interruptores, áreas de apoio e demais superfícies deverão ser higienizados conforme sua utilização, características e necessidade, observando-se os procedimentos de boas práticas e as orientações técnicas aplicáveis.

17.8.2.5. Os pisos das áreas de produção, manipulação, porcionamento e circulação deverão permanecer em condições adequadas de limpeza e segurança, devendo ser prontamente removidos acúmulos de água, resíduos, gordura ou outras condições que possam favorecer contaminações ou acidentes.

17.8.2.6. A CONTRATADA deverá realizar a higienização periódica das grelhas, filtros, colmeias e demais componentes do sistema de exaustão da cozinha, em frequência compatível com a utilização e com as recomendações técnicas aplicáveis, sem prejuízo das obrigações de manutenção preventiva e corretiva do sistema estabelecidas neste Termo de Referência.

17.8.2.7. A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser mantidas condições adequadas de limpeza e organização durante todo o período de distribuição das refeições, com limpeza das mesas, cadeiras, superfícies e demais áreas sempre que necessário.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.8.2.8. Sanitários e vestiários cuja higienização esteja sob responsabilidade da CONTRATADA deverão ser mantidos permanentemente limpos, abastecidos e em condições adequadas de uso, observada a frequência compatível com sua utilização.

17.8.2.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter abastecidos, nos locais sob sua responsabilidade e quando necessários à execução dos serviços, os dispositivos e insumos destinados à higienização das mãos, incluindo sabonete líquido, papel-toalha e demais materiais aplicáveis, observados os padrões definidos pela CONTRATANTE.

17.8.2.10. Os produtos e procedimentos utilizados na higienização deverão ser adequados às respectivas superfícies e finalidades, não podendo provocar danos às instalações, equipamentos ou mobiliários, nem deixar resíduos, odores ou outras condições que possam comprometer a produção e a segurança dos alimentos.

17.8.2.11. A diluição, concentração, modo de aplicação, tempo de contato, enxágue, armazenamento e demais condições de utilização dos produtos de limpeza e saneantes deverão seguir as orientações do fabricante, as respectivas fichas técnicas e de segurança, a legislação sanitária vigente e as exigências institucionais aplicáveis.

17.8.2.12. Os procedimentos de limpeza e desinfecção deverão ser organizados de forma a evitar contaminação dos alimentos, utensílios, equipamentos e superfícies de contato com alimentos, devendo os serviços de higienização ser compatibilizados com os fluxos de produção, porcionamento e distribuição.

17.8.2.13. Os materiais utilizados na limpeza deverão ser próprios para essa finalidade, mantidos em condições adequadas de higiene e conservação e armazenados separadamente dos alimentos, embalagens, utensílios e demais materiais destinados à produção das refeições.

17.8.2.14. A CONTRATADA deverá manter registros e controles referentes às rotinas de higienização, incluindo cronogramas e demais documentos utilizados para comprovação da execução, disponibilizando-os à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitado.

17.8.3. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

17.8.3.1. Todos os equipamentos, utensílios, recipientes, bandejas, carrinhos, superfícies e demais materiais utilizados na produção, porcionamento, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deverão ser mantidos em adequadas condições de higiene, conservação e funcionamento.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



17.8.3.2. A higienização deverá ser realizada após a utilização e sempre que necessário, observando-se as características do equipamento ou utensílio, as recomendações do fabricante, as boas práticas de manipulação, a legislação sanitária vigente e os procedimentos estabelecidos para a Unidade de Alimentação e Nutrição.

17.8.3.3. Equipamentos e utensílios que entrem em contato direto com alimentos deverão ser submetidos a processo de limpeza e, quando aplicável, sanitização, utilizando produtos adequados à finalidade e observando-se as respectivas instruções de diluição, aplicação, tempo de contato e enxágue.

17.8.3.4. Louças, talheres, bandejas e demais utensílios reutilizáveis deverão ser higienizados por processo manual ou mecanizado compatível com suas características, de forma a assegurar adequada remoção de resíduos e condições higiênico-sanitárias para nova utilização.

17.8.3.5. Máquinas e equipamentos utilizados no processamento dos alimentos, incluindo liquidificadores, batedeiras, cortadores, moedores, processadores, chapas, fogões, fornos, fritadeiras e equipamentos similares, deverão ser higienizados conforme sua utilização e suas características construtivas, incluindo, quando necessário, desmontagem das partes removíveis para adequada limpeza.

17.8.3.6. Geladeiras, freezers, câmaras frigoríficas, prateleiras, estrados e demais equipamentos ou estruturas destinados ao armazenamento deverão ser incluídos nas rotinas de higienização da CONTRATADA, com frequência compatível com sua utilização e sempre que houver sujidade, derramamento ou situação que possa comprometer a conservação dos alimentos.

17.8.3.6.1. A CONTRATADA deverá realizar a higienização de rotina dos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE que estejam instalados nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, ainda que destinados exclusivamente a finalidades institucionais próprias da CONTRATANTE e não disponibilizados para uso da CONTRATADA, sempre que sua localização exija sua inclusão nas rotinas de limpeza da área.

17.8.3.6.2. A obrigação prevista no item anterior restringe-se à higienização do equipamento, conforme aplicável e de acordo com as orientações da CONTRATANTE, não conferindo à CONTRATADA qualquer direito de uso, movimentação, alteração de finalidade ou utilização do conteúdo armazenado, salvo autorização expressa da CONTRATANTE.

17.8.3.7. Os carrinhos utilizados no transporte e distribuição das refeições deverão ser

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



higienizados após os períodos de distribuição e sempre que necessário, devendo permanecer limpos, conservados e em condições adequadas de utilização.

17.8.3.8. Tábuas, placas de corte e demais utensílios destinados ao preparo dos alimentos deverão ser adequadamente higienizados após cada utilização e sempre que houver mudança de alimento ou risco de contaminação cruzada, devendo ser substituídos quando apresentarem fissuras, ranhuras excessivas, deformações ou outras condições que dificultem sua correta higienização.

17.8.3.9. Panelas, assadeiras, formas, tampas, bandejas, recipientes e demais utensílios deverão ser mantidos em adequado estado de conservação, devendo ser substituídos pela CONTRATADA quando apresentarem danos, deformações, corrosão, incrustações ou outras condições que comprometam sua higienização, segurança ou funcionalidade.

17.8.3.10. Após a higienização, os utensílios e equipamentos deverão ser armazenados ou mantidos em condições que os protejam contra poeira, respingos, contato com superfícies contaminadas e outras fontes de contaminação até sua próxima utilização.

17.8.3.11. Os materiais utilizados na higienização deverão ser próprios para essa finalidade, estar em adequadas condições de higiene e conservação e ser substituídos ou descartados sempre que necessário, não sendo admitida sua utilização quando possam constituir fonte de contaminação.

17.8.3.12. A CONTRATADA deverá incluir equipamentos e utensílios em seus cronogramas e controles de higienização, mantendo os respectivos registros disponíveis à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitado.

18. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

18.1. A CONTRATADA deverá assegurar a execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas nas áreas internas e externas da Unidade de Alimentação e Nutrição e nas copas abrangidas pela prestação dos serviços, contemplando medidas preventivas, monitoramento e medidas corretivas destinadas a impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de pragas.

18.2. O controle deverá ser realizado **com periodicidade mínima mensal e sempre que identificada necessidade de intervenção adicional**, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

18.3. Quando houver necessidade de aplicação de produtos químicos ou execução de

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



procedimentos especializados de desinsetização, desratização ou controle de outras pragas, os serviços deverão ser realizados por **empresa especializada devidamente regularizada perante os órgãos competentes**, observada a legislação sanitária e ambiental vigente.

18.4. Os produtos utilizados no controle químico deverão ser próprios para a finalidade, devidamente regularizados perante a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e empregados de acordo com as instruções do fabricante e com os procedimentos técnicos aplicáveis.

18.5. A definição das técnicas, produtos, localização de armadilhas, iscas, pontos de monitoramento e demais medidas de controle caberá à empresa especializada responsável pelo serviço, de acordo com a avaliação técnica das condições encontradas e com as medidas necessárias à segurança das áreas de produção e manipulação de alimentos.

18.6. A execução dos serviços deverá ser planejada de forma a impedir contaminação de alimentos, equipamentos, utensílios, embalagens, superfícies e demais materiais da Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo ser adotadas as medidas de proteção, isolamento, retirada ou cobertura necessárias antes da aplicação e os procedimentos de limpeza e liberação das áreas após sua realização.

18.7. A CONTRATADA deverá manter cronograma atualizado do controle integrado de pragas e conservar os comprovantes, relatórios técnicos, certificados ou demais registros correspondentes aos serviços realizados, disponibilizando-os à CONTRATANTE sempre que solicitado.

18.8. Quando forem identificados indícios de infestação ou quando o tratamento executado se mostrar ineficaz, a CONTRATADA deverá providenciar nova avaliação e as intervenções necessárias até a solução da não conformidade, sem custo adicional à CONTRATANTE.

18.9. As recomendações técnicas emitidas pela empresa especializada após cada inspeção ou intervenção deverão ser avaliadas e adotadas pela CONTRATADA quando relacionadas às áreas e atividades sob sua responsabilidade, inclusive quanto às medidas preventivas necessárias para evitar novas ocorrências.

18.10. O controle integrado de pragas deverá observar os fluxos e procedimentos institucionais da CONTRATANTE, com acompanhamento da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar – CCIH quando aplicável.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



19. CONTROLE MICROBIOLÓGICO E DE QUALIDADE

19.1. A CONTRATADA deverá manter procedimentos documentados de controle e garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em todas as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e distribuição, adotando medidas preventivas para identificação, avaliação e controle dos riscos associados ao processo produtivo.

19.2. A CONTRATADA deverá realizar diariamente a coleta de amostras das preparações produzidas e fornecidas, observando procedimentos técnicos adequados de coleta, identificação, acondicionamento e armazenamento, de modo a possibilitar sua utilização em eventual investigação de não conformidade ou suspeita de doença transmitida por alimentos.

19.3. As amostras deverão ser devidamente identificadas, contendo, no mínimo, informações que permitam reconhecer a preparação, a data e a refeição correspondente, e deverão ser mantidas em condições adequadas de conservação pelo período de **72 (setenta e duas) horas**, após o qual poderão ser descartadas quando não houver determinação de manutenção por período superior.

19.4. A CONTRATADA deverá fornecer, sem ônus adicional à CONTRATANTE, os recipientes, sacos próprios para coleta de amostras e demais materiais necessários à realização adequada dos procedimentos de amostragem.

19.5. A CONTRATADA deverá manter registros das coletas realizadas, incluindo as informações necessárias à rastreabilidade das amostras, disponibilizando-os à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitado.

19.6. A CONTRATADA deverá providenciar, **no mínimo a cada 06 (seis) meses**, a realização de análises microbiológicas de amostras de alimentos e/ou preparações produzidas e fornecidas no âmbito da execução contratual, com a finalidade de monitorar as condições higiênico-sanitárias dos processos e a qualidade dos alimentos fornecidos.

19.7. As preparações ou alimentos a serem submetidos às análises periódicas poderão ser definidos pela CONTRATANTE, inclusive de forma aleatória, considerando os tipos de preparações produzidas, os riscos sanitários envolvidos e as condições observadas durante a execução dos serviços.

19.8. Independentemente das análises periódicas previstas no item anterior, a CONTRATANTE

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



poderá solicitar, **sempre que considerar necessário**, o encaminhamento de amostras de alimentos, preparações, matérias-primas ou outros materiais relacionados à produção para análises microbiológicas e/ou físico-químicas, especialmente para investigação de não conformidades, monitoramento dos processos, verificação da qualidade dos insumos ou apuração de suspeita de doença transmitida por alimentos.

19.9. As análises previstas neste item deverão ser realizadas por laboratório tecnicamente habilitado para os respectivos ensaios, cabendo à CONTRATADA providenciar a coleta e/ou encaminhamento das amostras, conforme aplicável, e arcar integralmente com os respectivos custos, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

19.10. Quando houver suspeita de doença transmitida por alimentos ou outra ocorrência sanitária relacionada às refeições fornecidas, as amostras disponíveis e demais materiais pertinentes deverão ser imediatamente preservados e, mediante solicitação da CONTRATANTE, encaminhados para análise laboratorial com a maior brevidade possível, observando-se os procedimentos sanitários e institucionais aplicáveis.

19.11. Sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a coleta de amostras destinadas às análises laboratoriais poderá ser acompanhada por profissional designado pela instituição, devendo ser asseguradas a adequada identificação, conservação e rastreabilidade do material coletado.

19.12. Os resultados das análises laboratoriais deverão ser encaminhados à CONTRATANTE assim que disponibilizados pelo laboratório.

19.13. Quando os resultados demonstrarem não conformidade microbiológica, físico-química ou outra condição incompatível com os padrões aplicáveis, a CONTRATADA deverá realizar avaliação das possíveis causas, adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias e apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, registro das providências adotadas.

19.14. A identificação de resultado insatisfatório não afasta a possibilidade de realização de novas coletas e análises para verificação da eficácia das medidas corretivas adotadas, cujos custos permanecerão sob responsabilidade da CONTRATADA quando relacionados à execução dos serviços.

19.15. A CONTRATADA deverá manter arquivados os laudos laboratoriais, registros de coleta, resultados das análises, registros de não conformidades e respectivas ações corretivas, disponibilizando-os à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitado.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



20. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

A CONTRATADA deverá adotar, durante toda a execução contratual, práticas destinadas ao uso racional dos recursos naturais, à redução de desperdícios e à adequada gestão dos resíduos decorrentes de suas atividades, sem prejuízo das condições higiênico-sanitárias, da segurança dos alimentos e da qualidade dos serviços prestados.

20.1. USO RACIONAL DA ÁGUA

20.1.1. A CONTRATADA deverá adotar medidas permanentes destinadas à redução do consumo e ao uso racional da água nas atividades sob sua responsabilidade, orientando seus profissionais quanto à prevenção de desperdícios.

20.1.2. Os processos de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e instalações deverão ser executados utilizando somente a quantidade de água necessária à adequada realização das atividades, sem comprometer as condições higiênico-sanitárias e a segurança dos alimentos.

20.1.3. A CONTRATADA deverá identificar práticas, pontos de utilização e procedimentos operacionais que possam ocasionar desperdício de água, adotando medidas corretivas e orientações à equipe sempre que constatadas oportunidades de redução do consumo.

20.1.4. Os profissionais da CONTRATADA deverão receber orientações e treinamentos quanto ao uso racional da água e às práticas de prevenção de desperdícios aplicáveis às atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição.

20.1.5. Na aquisição ou disponibilização de equipamentos, acessórios e dispositivos sob sua responsabilidade, a CONTRATADA deverá, sempre que tecnicamente aplicável, considerar soluções que contribuam para redução do consumo de água, desde que compatíveis com as necessidades operacionais, sanitárias e de segurança do serviço.

20.2. PRÁTICAS VEDADAS QUANTO AO USO DA ÁGUA

20.2.1. É vedada a manutenção de torneiras abertas sem necessidade operacional, inclusive durante interrupções das atividades ou quando não houver profissional executando procedimento que exija utilização contínua de água.

20.2.2. Não será permitido manter água corrente durante etapas de preparo que não exijam fluxo contínuo, tais como seleção, desfolhamento, descascamento, corte ou outras atividades





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



equivalentes.

20.2.3. É vedada a utilização de fluxo contínuo de água de forma desnecessária na lavagem, limpeza ou dessalga de alimentos, recipientes, painéis, utensílios e equipamentos.

20.2.4. Não será permitido encher recipientes ou utensílios com quantidade de água superior à necessária para a realização da atividade, nem mantê-los sob abastecimento contínuo que provoque transbordamento ou desperdício.

20.2.5. É vedada a realização de descongelamento de alimentos sob fluxo contínuo de água.

20.2.6. Os procedimentos de limpeza de painéis, recipientes e utensílios deverão priorizar a remoção prévia de resíduos e incrustações pelos meios adequados, evitando-se a utilização excessiva de água para essa finalidade.

20.2.7. Em todas as atividades, o uso racional da água deverá ser compatibilizado com as exigências de higiene, segurança dos alimentos e correta execução dos procedimentos, não sendo admitida redução de consumo que comprometa as condições higiênico-sanitárias.

20.3. LAVAGEM DE FOLHAS, LEGUMES E FRUTAS

20.3.1. Os procedimentos de seleção, lavagem e higienização de folhas, legumes e frutas deverão ser realizados de forma a evitar desperdício de água, sem prejuízo das condições higiênico-sanitárias exigidas para os alimentos.

20.3.2. As etapas de seleção, retirada de partes deterioradas, desfolhamento, corte preliminar e demais atividades que não exijam utilização contínua de água deverão, sempre que possível, ser realizadas com as torneiras fechadas.

20.3.3. A lavagem dos alimentos deverá utilizar somente a quantidade de água necessária à adequada remoção de sujidades, evitando-se a manutenção desnecessária de fluxo contínuo.

20.3.4. Os procedimentos de higienização e sanitização dos hortifrutigranjeiros deverão observar as disposições específicas estabelecidas no item **17.4 – Higienização dos Alimentos**, bem como as orientações do fabricante dos produtos utilizados e a legislação sanitária vigente.

20.4. MEDIDAS COMPLEMENTARES PARA O USO RACIONAL DA ÁGUA

20.4.1. Sempre que tecnicamente viável e compatível com as instalações da CONTRATANTE, deverão ser utilizados dispositivos que contribuam para a redução do consumo de água, tais

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



como arejadores, redutores de vazão ou mecanismos equivalentes.

20.4.2. A quantidade de água e de produtos de limpeza utilizada nos procedimentos de higienização deverá ser compatível com a necessidade da atividade, observadas as orientações do fabricante, os procedimentos de boas práticas e as condições higiênico-sanitárias exigidas.

20.4.3. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE quando identificar vazamentos, defeitos em torneiras, registros ou equipamentos, ou outras condições das instalações que possam ocasionar desperdício significativo de água, para adoção das providências cabíveis.

20.5. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

20.5.1. A CONTRATADA deverá adotar medidas permanentes destinadas ao uso racional e eficiente de energia elétrica, gás e demais fontes energéticas utilizadas nas atividades sob sua responsabilidade, sem prejuízo da segurança, da qualidade das refeições e da continuidade dos serviços.

20.5.2. Na aquisição ou disponibilização de equipamentos de sua responsabilidade, a CONTRATADA deverá, sempre que tecnicamente viável, priorizar equipamentos que apresentem desempenho energético eficiente e consumo compatível com sua finalidade.

20.5.3. Quando aplicável ao tipo de equipamento, deverão ser considerados os padrões de eficiência energética e as certificações ou classificações emitidas pelos órgãos competentes, incluindo selo PROCEL, classificação do INMETRO ou instrumentos equivalentes vigentes.

20.5.4. Os equipamentos utilizados na produção, conservação, refrigeração, aquecimento e distribuição dos alimentos deverão ser mantidos em adequadas condições de funcionamento e manutenção, de forma a evitar consumo excessivo de energia, perdas de desempenho e riscos operacionais.

20.5.5. A CONTRATADA deverá orientar seus profissionais para desligar luzes, equipamentos e outros dispositivos consumidores de energia quando não estiverem em uso e quando seu desligamento não comprometer a segurança, a conservação dos alimentos, a operação contínua do serviço ou as recomendações do fabricante.

20.5.6. Não deverão ser mantidos equipamentos ligados ou em funcionamento desnecessariamente, devendo sua utilização observar a programação da produção, as necessidades do serviço e as condições adequadas de conservação dos alimentos.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



20.5.7. Sempre que forem identificados defeitos, funcionamento irregular, consumo anormal, aquecimento excessivo ou qualquer outra situação que possa indicar falha em equipamentos ou instalações, a CONTRATADA deverá comunicar a ocorrência à CONTRATANTE e adotar as providências cabíveis conforme a distribuição de responsabilidades estabelecida neste Termo de Referência. Quando a manutenção ou o reparo estiver compreendido entre as responsabilidades da CONTRATADA, deverá providenciá-lo tempestivamente. Quando se tratar de intervenção estrutural ou de responsabilidade da CONTRATANTE, deverá comunicar obrigatoriamente o setor competente e a fiscalização contratual para adoção das providências cabíveis.

20.5.8. Qualquer instalação, adaptação ou intervenção elétrica, de gás, vapor ou de outra fonte energética realizada pela CONTRATADA nas dependências da instituição deverá observar as normas técnicas e de segurança aplicáveis e dependerá de prévia comunicação e autorização da CONTRATANTE, quando envolver instalações fixas ou infraestrutura da instituição.

20.5.9. A CONTRATADA deverá orientar e capacitar seus profissionais quanto às práticas de uso racional de energia e prevenção de desperdícios, incorporando essas orientações às rotinas operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição.

20.5.10. A CONTRATADA poderá apresentar à fiscalização sugestões de medidas destinadas à redução do consumo energético nas áreas relacionadas à execução contratual, cabendo à CONTRATANTE avaliar sua viabilidade quando envolver alterações em instalações, equipamentos ou estruturas de sua propriedade.

20.6. REDUÇÃO DA PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

20.6.1. A CONTRATADA deverá adotar medidas destinadas à prevenção e redução do desperdício de gêneros alimentícios e da geração de resíduos alimentares em todas as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição das refeições.

20.6.2. O planejamento da produção deverá considerar a demanda efetiva, os quantitativos previstos, os per capita estabelecidos, os cardápios aprovados, o histórico de consumo e aceitação das preparações e demais informações disponíveis, buscando-se evitar produção excessiva e descarte desnecessário de alimentos.

20.6.3. Na elaboração dos cardápios, a CONTRATADA deverá considerar, quando tecnicamente adequado, a sazonalidade dos gêneros alimentícios e o aproveitamento eficiente dos ingredientes, preservando a qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária das preparações.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



20.6.4. Poderão ser utilizadas partes comestíveis habitualmente não aproveitadas dos alimentos em preparações culinárias, desde que seu uso seja tecnicamente adequado, seguro, compatível com o cardápio e com o público atendido e previamente contemplado em cardápio aprovado pela CONTRATANTE.

20.6.5. O aproveitamento referido no item anterior deverá respeitar as prescrições dietoterápicas, consistências, restrições alimentares, alergias, intolerâncias, características clínicas dos pacientes, Manual de Dietas Hospitalares e demais padrões estabelecidos pela CONTRATANTE.

20.6.6. A utilização integral dos alimentos não poderá resultar na redução da qualidade, do valor nutricional, da aceitabilidade, da apresentação ou das porções estabelecidas para as refeições, nem ser utilizada como forma de substituir gêneros ou preparações previstos no cardápio aprovado sem autorização da CONTRATANTE.

20.6.7. A CONTRATADA deverá adotar técnicas adequadas de pré-preparo e preparo que contribuam para redução de perdas desnecessárias, incluindo adequado armazenamento, seleção, corte, porcionamento e utilização dos gêneros alimentícios.

20.6.8. Não será considerado aproveitamento de alimentos, para fins deste item, o reaproveitamento de preparações expostas à distribuição, retornadas dos setores ou que tenham perdido condições adequadas de conservação ou consumo, devendo ser observadas as regras específicas deste Termo de Referência quanto ao descarte e à segurança dos alimentos.

20.6.9. Alterações de cardápio decorrentes de sazonalidade, disponibilidade de gêneros ou propostas de melhor aproveitamento dos alimentos deverão observar os procedimentos de análise e aprovação de cardápios e substituições estabelecidos neste Termo de Referência.

20.7. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

20.7.1. A CONTRATADA deverá participar e cumprir os procedimentos institucionais de segregação, acondicionamento, identificação, armazenamento temporário e encaminhamento dos resíduos sólidos gerados nas atividades sob sua responsabilidade, em conformidade com o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS da CONTRATANTE e com as orientações dos setores institucionais competentes.

20.7.2. A segregação dos resíduos deverá ocorrer no local e no momento de sua geração, de acordo com sua natureza e classificação, evitando-se a mistura de resíduos recicláveis, orgânicos, rejeitos e demais categorias previstas no PGRSS e nos procedimentos institucionais.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



20.7.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar, nas áreas sob sua responsabilidade, recipientes, coletores e sacos adequados à segregação dos resíduos gerados pela execução dos serviços, em quantidade suficiente e de acordo com a identificação, características e padronização estabelecidas pela CONTRATANTE.

20.7.4. Os materiais passíveis de reciclagem deverão ser segregados e encaminhados aos locais ou fluxos definidos pela CONTRATANTE, observando-se o programa institucional de coleta seletiva existente ou que venha a ser implantado durante a vigência contratual.

20.7.5. Os resíduos orgânicos deverão ser segregados e destinados pela Contratada conforme o fluxo definido no PGRSS da CONTRATANTE, seguindo as orientações institucionais. Caso a CONTRATANTE implante programa de compostagem ou outra forma de aproveitamento de resíduos orgânicos, a CONTRATADA deverá adequar seus procedimentos de separação e encaminhamento ao programa estabelecido.

20.7.6. Resíduos que, em razão de sua natureza, exijam acondicionamento, armazenamento ou destinação diferenciados deverão ser mantidos separados e encaminhados conforme os procedimentos específicos definidos pela CONTRATANTE e pela legislação aplicável, não sendo permitida sua mistura com resíduos comuns ou recicláveis.

20.7.7. Os sacos e recipientes utilizados para acondicionamento dos resíduos deverão ser adequados à natureza e ao volume dos materiais descartados, sendo vedado o enchimento excessivo, acondicionamento que comprometa sua integridade ou qualquer prática que favoreça vazamentos, rupturas, contaminação ou acidentes.

20.7.8. A CONTRATADA deverá orientar e capacitar seus profissionais quanto à correta segregação e acondicionamento dos resíduos gerados nas atividades da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como quanto ao cumprimento do PGRSS e das rotinas institucionais aplicáveis.

20.7.9. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à CONTRATANTE qualquer situação identificada nas áreas sob sua responsabilidade que possa comprometer a adequada segregação, acondicionamento ou encaminhamento dos resíduos, para adoção das providências cabíveis.

20.7.10. A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento, pela correta segregação, pelo acondicionamento e pela condução dos resíduos gerados nas atividades sob sua responsabilidade até o local especificamente indicado pela CONTRATANTE para seu

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



recebimento, observando a classificação dos resíduos, o padrão de cores dos sacos e recipientes, o PGRSS e as demais orientações institucionais aplicáveis. Não será admitido o depósito ou abandono dos resíduos em local diverso daquele estabelecido pela CONTRATANTE.

20.7.11. Após a entrega no local indicado, os resíduos seguirão os fluxos e procedimentos institucionais aplicáveis ao seu gerenciamento, conforme o PGRSS e as orientações da CONTRATANTE, ressalvados os óleos e gorduras residuais e outros resíduos cuja retirada ou destinação seja expressamente atribuída à CONTRATADA neste Termo de Referência.

20.8. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS E USO RACIONAL DE SANEANTES

20.8.1. A CONTRATADA deverá utilizar produtos de limpeza, higienização e sanitização adequados às respectivas finalidades, devidamente regularizados pelos órgãos competentes e compatíveis com as superfícies, equipamentos, utensílios e ambientes em que forem empregados.

20.8.2. Sempre que houver alternativa tecnicamente adequada e compatível com as exigências higiênico-sanitárias do serviço, a CONTRATADA deverá priorizar produtos que apresentem menor impacto ambiental, inclusive produtos biodegradáveis.

20.8.3. A adoção de critérios ambientais não poderá comprometer a eficácia da limpeza, higienização ou sanitização, nem contrariar as recomendações técnicas do fabricante, as boas práticas aplicáveis ou as orientações institucionais da CONTRATANTE.

20.8.4. Os saneantes deverão ser utilizados racionalmente, nas diluições, concentrações, quantidades, tempos de contato e demais condições recomendadas pelo fabricante, evitando-se consumo excessivo, desperdício, resíduos desnecessários e utilização inadequada dos produtos.

20.8.5. É vedada a realização de misturas, diluições ou combinações de produtos em desacordo com as instruções do fabricante ou que possam gerar risco aos trabalhadores, aos alimentos, às instalações ou ao meio ambiente.

20.8.6. A CONTRATADA deverá manter os produtos adequadamente identificados, acondicionados e armazenados em locais próprios, observando as condições de segurança, incompatibilidades e demais requisitos aplicáveis.

20.8.7. A CONTRATADA deverá orientar e capacitar os profissionais responsáveis pela manipulação e utilização dos produtos quanto ao uso racional, à correta diluição, à prevenção de

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



desperdícios e aos riscos decorrentes do uso inadequado.

20.8.8. A CONTRATADA deverá observar, quanto aos produtos utilizados, as disposições da legislação sanitária e ambiental vigente, o PGRSS e as orientações institucionais aplicáveis.

21. CONTROLE DA POLUIÇÃO SONORA

21.1. A CONTRATADA deverá adotar medidas destinadas à prevenção e redução de ruídos excessivos decorrentes dos equipamentos, máquinas, utensílios e demais atividades relacionadas à execução dos serviços, considerando as características do ambiente hospitalar e a necessidade de preservação do conforto e da segurança de pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários da instituição.

21.2. Os equipamentos utilizados pela CONTRATADA deverão ser mantidos em adequadas condições de funcionamento e conservação, devendo ser adotadas providências de manutenção, regulagem, reparo ou substituição sempre que forem constatados ruídos anormais ou excessivos decorrentes de falhas ou desgaste.

21.3. Na aquisição ou disponibilização de equipamentos de responsabilidade da CONTRATADA, deverão ser considerados, sempre que tecnicamente aplicáveis, equipamentos que apresentem menores níveis de emissão sonora, observando-se os requisitos de avaliação de conformidade, identificação ou Selo Ruído quando exigíveis para a respectiva categoria de produto.

21.4. A CONTRATADA deverá orientar seus profissionais quanto à utilização adequada dos equipamentos, evitando práticas que provoquem ruídos desnecessários, especialmente durante transporte e movimentação de carrinhos, utensílios, recipientes e demais materiais utilizados nas atividades da Unidade de Alimentação e Nutrição.

21.5. Quando forem identificados ruídos excessivos decorrentes de equipamentos, instalações ou estruturas utilizadas na execução dos serviços, a CONTRATADA deverá comunicar a ocorrência à CONTRATANTE e adotar as providências cabíveis conforme a distribuição de responsabilidades estabelecida neste Termo de Referência. Quando a causa estiver relacionada a equipamento ou manutenção sob responsabilidade da CONTRATADA, esta deverá providenciar a correção. Quando decorrer de estrutura ou intervenção de responsabilidade da CONTRATANTE, deverá comunicar obrigatoriamente o setor competente e a fiscalização contratual para adoção das providências cabíveis.

21.6. A CONTRATADA deverá observar as orientações do SESMT da CONTRATANTE e as

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



demais normas técnicas, ambientais, de segurança e saúde ocupacional aplicáveis ao controle de ruído no âmbito da execução contratual.

22. DESTINAÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS RESIDUAIS

22.1. A CONTRATADA será responsável pelo adequado acondicionamento, armazenamento temporário e encaminhamento para destinação ambientalmente adequada dos óleos e gorduras residuais gerados nas atividades de preparo dos alimentos.

22.2. É expressamente vedado o descarte de óleo ou gordura residual em pias, ralos, vasos sanitários, redes de esgoto, áreas externas, solo ou em qualquer outro local ou sistema não destinado especificamente ao seu recebimento.

22.3. Os óleos e gorduras residuais deverão ser acondicionados em recipientes adequados, resistentes, íntegros, devidamente fechados e identificados, mantidos em local definido para essa finalidade até sua retirada.

22.4. A retirada e a destinação deverão ser realizadas por empresa, entidade ou serviço devidamente habilitado para essa finalidade, conforme a legislação aplicável e os procedimentos institucionais da CONTRATANTE, priorizando-se formas de reciclagem, recuperação ou reaproveitamento ambientalmente adequado.

22.5. A CONTRATADA deverá manter os comprovantes, registros ou documentos referentes às retiradas e à destinação dos óleos e gorduras residuais, apresentando-os à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitado.

22.6. A CONTRATADA deverá orientar seus profissionais quanto aos procedimentos adequados de acondicionamento, armazenamento e destinação desses resíduos, prevenindo derramamentos, contaminação das áreas e descarte inadequado.

22.7. Os procedimentos previstos neste item deverão observar, quando aplicável, o PGRSS da CONTRATANTE e as orientações dos setores institucionais competentes, inclusive do SESMT.

23. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

23.1. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pela execução dos serviços compreendidos no objeto contratual e pelas atividades atribuídas à Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN sob sua responsabilidade, observando as disposições deste Termo de

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



Referência, o Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE, as prescrições dietoterápicas vigentes disponibilizadas pela equipe assistencial, as normas institucionais aplicáveis e a legislação vigente.

23.1.2. A execução dos serviços compreenderá todas as atividades necessárias ao adequado funcionamento da UAN sob responsabilidade da CONTRATADA, incluindo o fornecimento e a gestão da mão de obra, aquisição e controle dos gêneros alimentícios e insumos, elaboração e execução dos cardápios, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, identificação, acondicionamento, transporte interno e distribuição das refeições e dietas, bem como higienização, controle de qualidade, conservação e manutenção dos recursos sob sua responsabilidade e demais atividades previstas neste Termo de Referência.

23.1.3. A assistência nutricional clínica dos pacientes permanecerá sob responsabilidade da equipe de Nutrição Clínica da CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA executar as dietas, consistências, restrições, adequações e demais orientações constantes das prescrições dietoterápicas disponibilizadas pelos meios institucionais definidos neste Termo de Referência.

23.1.4. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, devendo apresentar a respectiva documentação comprobatória sempre que solicitado pela CONTRATANTE ou pela fiscalização.

23.1.5. A CONTRATADA deverá fornecer, sempre que solicitado pela CONTRATANTE ou pela fiscalização, documentos, registros e informações relacionados à execução contratual, incluindo, quando aplicável, dados relativos à mão de obra, quantitativos fornecidos, consumo, controle de restos e demais registros necessários ao acompanhamento, à fiscalização, à medição ou à avaliação dos serviços.

23.1.6. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à CONTRATANTE eventuais alterações societárias, cadastrais, de endereço, representação legal ou outras modificações que possam repercutir na execução contratual, apresentando a documentação pertinente quando solicitada.

23.2. DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DA UAN

23.2.1. A CONTRATADA deverá utilizar adequadamente e zelar pelas dependências, instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE para a execução dos serviços, mantendo-os em condições compatíveis com sua finalidade, higiene, conservação e segurança.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



23.2.2. Caso os equipamentos, mobiliários, utensílios ou demais recursos disponibilizados pela CONTRATANTE sejam insuficientes para a adequada execução dos serviços, a CONTRATADA deverá fornecer, às suas expensas, todos os recursos complementares necessários ao pleno atendimento das obrigações contratuais.

23.2.2.1. Especificamente quanto ao refeitório, as mesas e cadeiras destinadas ao uso dos comensais deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, às suas expensas, em quantidade suficiente e em condições adequadas de uso, higiene, conservação e segurança. Caberá ainda à CONTRATADA disponibilizar, sempre que inexistentes ou insuficientes os recursos fornecidos pela CONTRATANTE, os equipamentos, mobiliários e utensílios complementares necessários ao adequado funcionamento do refeitório e à execução dos serviços, incluindo, conforme a necessidade operacional, buffet térmico para preparações quentes, equipamento adequado para conservação e distribuição de preparações frias, máquina ou equipamento para preparo e/ou dispensação de sucos, bem como quaisquer outros recursos necessários ao cumprimento integral das obrigações previstas neste Termo de Referência.

23.2.2.2. Os equipamentos, mobiliários e demais bens fornecidos pela CONTRATADA permanecerão de sua propriedade, deverão ser mantidos em adequadas condições de funcionamento, higiene e conservação durante toda a execução contratual e poderão ser retirados ao término da contratação, não se incorporando ao patrimônio da CONTRATANTE.

23.2.3. A CONTRATADA deverá fornecer e manter disponíveis, entre os equipamentos necessários à execução dos serviços, no mínimo 02 (dois) fornos combinados, com capacidade compatível com a demanda da instituição, no mínimo 01 (uma) chapa de tamanho grande e no mínimo 02 (dois) fogões industriais de grande porte, todos com capacidade compatível com o volume de produção necessário, além dos demais equipamentos complementares indispensáveis ao adequado funcionamento da UAN.

23.2.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar carrinhos térmicos em quantidade suficiente para o transporte e a distribuição das refeições e dietas, conforme as demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência, de modo a não ocasionar atrasos ou prejuízo às condições de conservação das preparações.

23.2.5. Todos os equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens pertencentes à CONTRATADA deverão ser devidamente identificados, de maneira que possam ser diferenciados daqueles pertencentes à CONTRATANTE.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



23.2.6. A instalação de equipamentos ou qualquer intervenção que envolva as instalações elétricas, hidráulicas, de gás, vapor, exaustão ou outras estruturas da CONTRATANTE somente poderá ocorrer mediante prévia ciência e autorização da CONTRATANTE e deverá observar as normas técnicas e de segurança aplicáveis.

23.2.7. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela instalação, manutenção preventiva e corretiva, conservação e substituição dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens por ela fornecidos durante toda a vigência contratual, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

23.2.8. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, durante toda a vigência contratual, pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados para utilização na execução dos serviços, inclusive aqueles relacionados **no item 36 – Inventário de Equipamentos e Instalações deste Termo de Referência**, arcando com os custos de mão de obra, peças, componentes e demais materiais necessários à manutenção, observadas as condições registradas no inventário e no termo de vistoria realizado no início da execução contratual.

23.2.9. Quando equipamento, utensílio, mobiliário ou outro bem disponibilizado pela CONTRATANTE tornar-se definitivamente inoperante durante a execução contratual, sem possibilidade técnica de reparo, ou quando sua recuperação se mostrar inviável para a continuidade dos serviços, caberá à CONTRATADA disponibilizar, às suas expensas e sem ônus adicional à CONTRATANTE, equipamento ou bem substituto com características, capacidade e condições de funcionamento compatíveis com a necessidade operacional, em prazo suficiente para não ocasionar interrupção ou prejuízo à execução dos serviços.

23.2.10. O equipamento, utensílio, mobiliário ou outro bem disponibilizado pela CONTRATADA em substituição operacional na forma do item anterior permanecerá de propriedade da CONTRATADA, deverá ser devidamente identificado como bem de sua titularidade e poderá ser retirado ao término da contratação, não se incorporando ao patrimônio da CONTRATANTE. O bem originalmente pertencente à CONTRATANTE permanecerá sujeito aos procedimentos patrimoniais internos aplicáveis.

23.2.11. Quando houver dano, quebra, avaria ou extravio de equipamento, utensílio, mobiliário ou outro bem pertencente à CONTRATANTE decorrente de ação ou omissão imputável à CONTRATADA ou aos seus profissionais, esta deverá providenciar, às suas expensas, o reparo do bem sempre que tecnicamente possível ou, quando inviável sua recuperação ou utilização,

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



disponibilizar bem substituto compatível com a necessidade operacional, de modo a assegurar a continuidade dos serviços. O bem disponibilizado em substituição operacional permanecerá de propriedade da CONTRATADA, nos termos do item 23.2.10, sem prejuízo da apuração das responsabilidades patrimoniais eventualmente cabíveis pela CONTRATANTE.

23.2.12. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à CONTRATANTE qualquer defeito, dano, avaria, extravio ou condição de inoperância identificada nos equipamentos, instalações ou demais bens pertencentes à instituição que possa comprometer a segurança, a produção ou a continuidade dos serviços, mantendo registros das manutenções preventivas e corretivas realizadas nos bens sob sua responsabilidade e disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitado.

23.2.13. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento e pelos custos do gás utilizado na produção das refeições, bem como pelos custos e pela execução da manutenção preventiva e corretiva do sistema de gás utilizado na execução dos serviços, observadas as condições das instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE, as normas técnicas e de segurança aplicáveis e a necessidade de prévia autorização da CONTRATANTE para intervenções que envolvam a infraestrutura da instituição.

23.2.13.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se, às suas expensas, pela manutenção preventiva e corretiva do sistema de exaustão utilizado na cozinha da UAN, compreendendo, conforme a configuração existente, coifas, filtros, colmeias, dutos, exaustores e demais componentes integrantes do sistema, bem como pelos serviços de higienização técnica necessários ao seu adequado funcionamento, observadas as recomendações técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis.

23.2.13.2. Os serviços de manutenção e higienização técnica do sistema de exaustão deverão ser executados por profissionais capacitados ou empresa tecnicamente habilitada, quando aplicável, devendo a CONTRATADA manter arquivados os registros, relatórios, ordens de serviço, laudos, certificados ou demais comprovantes das intervenções realizadas, disponibilizando-os à CONTRATANTE e à fiscalização sempre que solicitado.

23.2.13.3. Qualquer intervenção no sistema de exaustão que implique alteração da infraestrutura predial, modificação de instalações fixas ou alteração das características originais do sistema dependerá de prévia comunicação e autorização da CONTRATANTE.

23.2.14. A CONTRATADA será responsável pela guarda e pelo controle das chaves e demais

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



meios de acesso às dependências colocadas à sua disposição para execução dos serviços, devendo utilizá-los exclusivamente para as finalidades contratuais e devolvê-los quando solicitado ou ao término da contratação, permanecendo assegurado à CONTRATANTE o acesso às respectivas dependências.

23.2.15. O acesso de visitantes às áreas de armazenamento, produção, preparo e manipulação de alimentos dependerá de autorização da CONTRATANTE e deverá observar as normas institucionais de circulação, segurança, higiene e paramentação aplicáveis ao local.

23.2.16. A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, os **pequenos reparos de manutenção operacional de baixa complexidade** necessários ao adequado funcionamento cotidiano da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, quando diretamente relacionados à utilização das áreas destinadas à execução dos serviços e necessários à preservação das condições de higiene, segurança, continuidade e eficiência operacional.

23.2.16.1. Para fins deste Termo de Referência, poderão ser considerados pequenos reparos de manutenção operacional, entre outros de natureza equivalente: substituição ou reparo de torneiras, filtros, sifões e componentes simples de registros; substituição ou ajuste de maçanetas, fechaduras e ferragens; substituição de lâmpadas e componentes de iluminação de simples reposição, desde que não envolvam intervenção em circuitos, quadros ou instalações elétricas de maior complexidade; pequenos serviços de vedação, fixação e ajuste; bem como outras intervenções de baixa complexidade diretamente relacionadas à rotina operacional da UAN.

23.2.16.2. Inclui-se entre as responsabilidades da CONTRATADA a **desobstrução de pias, ralos e pontos localizados de escoamento**, quando a obstrução decorrer do uso operacional da UAN, inclusive por acúmulo de gordura ou resíduos provenientes da rotina de produção, cabendo-lhe, quando necessário, providenciar serviço especializado às suas expensas. Essa responsabilidade não se aplica quando a ocorrência decorrer de defeito estrutural, rompimento de tubulação, falha construtiva ou obstrução da rede principal de esgoto ou de outra infraestrutura predial da instituição. A responsabilidade pela desobstrução não afasta a obrigação da CONTRATADA de observar as regras de segregação, acondicionamento e destinação adequada dos óleos, gorduras e demais resíduos previstas neste Termo de Referência.

23.2.16.3. **Todo pequeno reparo de manutenção operacional a ser executado pela CONTRATADA deverá ser previamente comunicado à CONTRATANTE**, por meio do canal definido pela fiscalização contratual ou pelo setor responsável, com indicação da ocorrência

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



identificada e da intervenção pretendida. A comunicação prévia será obrigatória, ainda que o reparo esteja compreendido entre as responsabilidades ordinárias da CONTRATADA.

23.2.16.4. Sempre que a CONTRATADA identificar necessidade de manutenção, reparo, correção ou intervenção que esteja compreendida entre as responsabilidades da CONTRATANTE, deverá **comunicar obrigatoriamente e de forma imediata** a fiscalização contratual e/ou o setor institucional competente, informando a ocorrência e os possíveis impactos sobre a segurança, as condições higiênico-sanitárias, a produção ou a continuidade dos serviços. A comunicação não terá caráter facultativo.

23.2.16.5. Quando a ocorrência puder comprometer imediatamente a segurança, as condições higiênico-sanitárias ou a continuidade da produção e distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá adotar prontamente as medidas de contenção e segurança que estiverem ao seu alcance, sem realizar intervenção estrutural não autorizada, e efetuar a comunicação prevista nos itens anteriores.

23.2.16.6. Permanecerão sob responsabilidade da CONTRATANTE as obras, reformas, adequações estruturais e intervenções de maior complexidade relacionadas à infraestrutura predial, incluindo intervenções em redes prediais principais de água, esgoto e energia elétrica; quadros e sistemas elétricos principais; tubulações embutidas; impermeabilização; cobertura; infiltrações decorrentes de falhas construtivas ou estruturais; alvenaria; alterações permanentes da configuração dos ambientes e outras intervenções de natureza equivalente, ressalvados os danos comprovadamente imputáveis à CONTRATADA e as situações expressamente previstas ou formalmente ajustadas entre as partes, **sem prejuízo das obrigações específicas atribuídas à CONTRATADA neste Termo de Referência quanto aos equipamentos, sistemas e instalações utilizados na execução dos serviços.**

23.2.16.7. Os pequenos reparos atribuídos à CONTRATADA deverão ser executados por profissional capacitado ou empresa tecnicamente habilitada, conforme a natureza da intervenção, observadas as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis. Qualquer intervenção que alcance instalações fixas, redes ou sistemas da CONTRATANTE somente poderá ser realizada mediante prévia autorização da instituição.

23.2.16.8. Os custos relativos aos pequenos reparos de manutenção operacional atribuídos à CONTRATADA deverão estar contemplados nos preços contratados, não sendo admitida cobrança adicional à CONTRATANTE por sua execução.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



23.2.17. Antes do encerramento da execução contratual, em prazo definido pela CONTRATANTE, deverá ser realizada conferência conjunta dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens disponibilizados à CONTRATADA, com registro de suas condições de conservação e das eventuais divergências, danos, avarias ou bens tornados inoperantes durante a execução, observadas as responsabilidades estabelecidas neste Termo de Referência e os procedimentos patrimoniais aplicáveis.

23.3. EQUIPE DE TRABALHO

23.3.1. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, equipe técnica, operacional, administrativa e de apoio em conformidade com os quantitativos mínimos, coberturas, funções e demais condições estabelecidas no **Item 9 – Gestão de Pessoal e Recursos Humanos** deste Termo de Referência.

23.3.2. A CONTRATADA deverá assegurar, **diariamente**, durante os períodos de produção das refeições principais, a presença simultânea de **no mínimo 02 (dois) cozinheiros**, sendo **01 (um) responsável pela produção das refeições e dietas destinadas aos pacientes e 01 (um) responsável pela produção das refeições destinadas aos colaboradores, acompanhantes e demais usuários do refeitório.**

23.3.3. O cozinheiro responsável pela produção das refeições e dietas destinadas aos pacientes deverá possuir **experiência profissional comprovada em alimentação hospitalar**, compatível com as atividades a serem desenvolvidas, incluindo o preparo de dietas hospitalares, dietas especiais e preparações com modificações de consistência, composição ou restrições alimentares.

23.3.4. O cozinheiro responsável pela produção das refeições destinadas aos colaboradores, acompanhantes e demais usuários do refeitório deverá possuir **experiência profissional comprovada na função de cozinheiro**, compatível com as atividades e com o volume de produção exigidos pela contratação.

23.3.5. A organização da produção deverá assegurar que os 02 (dois) cozinheiros atuem em postos distintos durante a produção das refeições principais, sendo destinado **01 (um) fogão industrial ao fluxo de produção das refeições e dietas dos pacientes e 01 (um) fogão industrial ao fluxo de produção das refeições dos colaboradores, acompanhantes e demais usuários do refeitório**, de forma a preservar a organização dos processos e, especialmente, o adequado preparo das dietas especiais e demais adequações destinadas aos pacientes.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



23.3.6. A CONTRATADA deverá designar formalmente preposto para representá-la perante a CONTRATANTE durante a execução contratual, com poderes e condições para receber comunicações, acompanhar a execução dos serviços e adotar as providências necessárias à solução das ocorrências relacionadas ao contrato.

23.3.7. A CONTRATADA deverá manter Nutricionista Responsável Técnico – RT regularmente habilitado para o exercício profissional e vinculado à execução dos serviços, bem como assegurar sua substituição por profissional igualmente habilitado em situações de ausência, impedimento ou desligamento, de modo a não haver descontinuidade da responsabilidade técnica.

23.3.8. Os nutricionistas e demais profissionais para os quais houver exigência de habilitação ou registro profissional deverão permanecer regularmente inscritos e habilitados perante os respectivos conselhos ou órgãos competentes durante toda a execução contratual, devendo a CONTRATADA comprovar tal regularidade sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

23.3.9. A CONTRATADA será responsável pelo controle de assiduidade, pontualidade, jornada, escalas e frequência de seus empregados, bem como pela adoção das providências necessárias para assegurar o cumprimento dos quantitativos mínimos e das coberturas estabelecidas neste Termo de Referência.

23.3.10. As ausências decorrentes de férias, folgas, faltas, atestados, licenças, afastamentos, desligamentos ou quaisquer outras causas deverão ser supridas pela CONTRATADA, às suas expensas, de modo que não haja redução dos quantitativos mínimos ou prejuízo à continuidade dos serviços, conforme já estabelecido no Item 9 deste Termo de Referência.

23.3.11. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus profissionais uniformes, identificação funcional, Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e demais materiais ou equipamentos necessários ao adequado desempenho das atividades, observadas as exigências específicas deste Termo de Referência, as normas de segurança e as características das funções desempenhadas.

23.3.12. A CONTRATADA deverá assegurar que seus profissionais estejam em condições de saúde compatíveis com as atividades desenvolvidas e cumprir integralmente as obrigações relativas à saúde ocupacional, exames admissionais, periódicos, de retorno ao trabalho, de mudança de função, demissionais e demais avaliações exigíveis, mantendo sob sua responsabilidade a documentação comprobatória pertinente e apresentando à CONTRATANTE, quando solicitado, os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



legais, preservada a confidencialidade das informações de saúde dos trabalhadores.

23.3.13. A CONTRATADA deverá promover a orientação, integração e capacitação de seus profissionais, incluindo treinamentos iniciais e periódicos compatíveis com as respectivas funções e com as exigências sanitárias, operacionais, de biossegurança, prevenção de acidentes e demais condições aplicáveis ao ambiente hospitalar, mantendo registros das capacitações realizadas.

23.3.14. Os profissionais da CONTRATADA deverão observar as normas institucionais de conduta, segurança, higiene, identificação, circulação e acesso às dependências da CONTRATANTE, mantendo postura profissional, respeito e urbanidade no relacionamento com pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários da instituição.

23.3.15. A CONTRATADA deverá adotar as providências necessárias quando constatada conduta inadequada, descumprimento de normas, insuficiência técnica ou situação que comprometa a segurança ou a adequada execução dos serviços por profissional de sua equipe, procedendo à substituição quando necessária ou quando formalmente solicitada e justificada pela CONTRATANTE.

23.3.16. A CONTRATADA será responsável pela gestão, disciplina, remuneração, encargos, direitos trabalhistas, previdenciários e demais obrigações relativas aos profissionais por ela empregados, inexistindo vínculo empregatício entre esses profissionais e a CONTRATANTE.

23.3.17. A CONTRATADA deverá garantir a continuidade e a uniformidade do padrão dos serviços, independentemente das escalas, trocas de turno, folgas, férias, afastamentos, substituições ou demais ocorrências relacionadas à sua equipe.

24. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

24.1. CARDÁPIOS

24.1.1. Os cardápios deverão observar as disposições, padrões, critérios de elaboração, aprovação, substituição e adequação já estabelecidos neste Termo de Referência, inclusive quanto às dietas gerais e especiais e ao Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE.

24.1.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanal vigente em local visível aos usuários do refeitório e em formato digital para acesso da CONTRATANTE, mantendo as informações atualizadas sempre que houver alteração previamente aprovada.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



24.2. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

24.2.1. A CONTRATADA deverá cumprir as normas de segurança e saúde no trabalho aplicáveis às atividades desenvolvidas, bem como as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, mantendo sob sua responsabilidade os programas, documentos, exames e controles legalmente exigidos, inclusive o Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, quando aplicáveis, devendo apresentá-los à CONTRATANTE ou à fiscalização sempre que solicitado, resguardado o sigilo das informações médicas individuais.

24.2.2. A CONTRATADA deverá manter as estruturas, comissões e designações de segurança e saúde no trabalho exigidas pela legislação vigente, inclusive SESMT e CIPA, quando aplicáveis ao seu enquadramento e dimensionamento.

25. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

25.1. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, observadas as atribuições definidas pela CONTRATANTE e pela legislação aplicável.

25.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas à execução dos serviços, bem como os equipamentos, mobiliários, utensílios e demais bens da instituição colocados à disposição da execução contratual, **conforme relação constante no item 36 – Inventário de Equipamentos e Instalações deste Termo de Referência**, observados os registros e procedimentos de inventário e vistoria estabelecidos neste documento.

25.3. Disponibilizar os espaços necessários ao armazenamento dos gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos e utensílios utilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços, observadas as áreas e condições existentes na instituição.

25.4. Responsabilizar-se pelas despesas ordinárias de consumo de água e energia elétrica das dependências disponibilizadas para a execução dos serviços, não abrangendo o fornecimento e o custeio do gás utilizado na produção, que permanecerão sob responsabilidade da CONTRATADA, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

25.4.1. Caberá à CONTRATANTE a manutenção da infraestrutura geral de abastecimento de água da instituição, inclusive a higienização dos reservatórios de água integrantes da estrutura

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



predial, observadas as rotinas institucionais aplicáveis.

25.5. Disponibilizar à CONTRATADA as normas, rotinas, informações institucionais e acessos necessários à adequada execução dos serviços, inclusive os acessos aos sistemas informatizados, nos limites e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

25.5.1. Para as atividades relacionadas à execução dos serviços, a CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os meios institucionais de conectividade utilizados na unidade, incluindo o acesso à infraestrutura de rede necessária à utilização dos sistemas informatizados institucionais e à rede sem fio disponível, observados os perfis de acesso, as regras de segurança da informação, a cobertura, a disponibilidade e as condições técnicas da infraestrutura existente.

25.5.2. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA ramal telefônico institucional destinado às comunicações internas, conforme a infraestrutura existente na unidade, não havendo previsão de fornecimento de linha telefônica externa pela CONTRATANTE.

25.5.3. Os extintores e demais equipamentos ou dispositivos institucionais de prevenção e combate a incêndio pertencentes à CONTRATANTE e integrantes da infraestrutura disponibilizada para a execução dos serviços permanecerão sob responsabilidade da CONTRATANTE quanto às inspeções, manutenções, recargas e substituições que se fizerem necessárias. Caberá à CONTRATADA zelar pela conservação, acessibilidade e adequada utilização desses recursos e comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer irregularidade, dano ou necessidade de intervenção identificada.

25.6. Manter sob responsabilidade da equipe assistencial competente da CONTRATANTE a assistência nutricional clínica dos pacientes, incluindo a realização e atualização das prescrições dietoterápicas, disponibilizando à CONTRATADA, por meio dos sistemas e fluxos institucionais definidos, as informações necessárias à execução das dietas.

25.7. Fornecer os módulos nutricionais industrializados e demais produtos cuja responsabilidade de fornecimento esteja expressamente atribuída à CONTRATANTE neste Termo de Referência, quando prescritos ou indicados pela equipe assistencial competente.

25.8. Analisar os cardápios apresentados pela CONTRATADA e aprová-los ou solicitar as adequações necessárias, observados os prazos, critérios e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



25.9. Conferir e aprovar as medições correspondentes aos serviços e fornecimentos efetivamente realizados e devidamente atestados, adotando os procedimentos administrativos necessários ao processamento do pagamento, conforme as regras contratuais e institucionais aplicáveis.

26. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

26.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo gestor e pelo(s) fiscal(is) formalmente designado(s) pela CONTRATANTE, aos quais caberá verificar o cumprimento das condições, especificações, obrigações e padrões estabelecidos neste Termo de Referência e nos demais instrumentos que integrarem a contratação.

26.2. A fiscalização poderá acompanhar todas as etapas relacionadas à execução dos serviços, incluindo recebimento e armazenamento de gêneros e insumos, pré-preparo, preparo, porcionamento, identificação, acondicionamento, transporte interno, distribuição, higienização e demais atividades vinculadas ao funcionamento da UAN.

26.3. Caberá à fiscalização verificar, entre outros aspectos, o cumprimento dos horários, os quantitativos efetivamente fornecidos, os per capita estabelecidos, a compatibilidade das refeições com os cardápios e prescrições aplicáveis, a apresentação, a temperatura, a qualidade e as condições higiênico-sanitárias dos alimentos e preparações, bem como registrar as ocorrências identificadas durante a execução.

26.4. A fiscalização poderá examinar a qualidade, integridade, validade, acondicionamento, armazenamento e demais condições dos gêneros alimentícios, insumos e preparações utilizados ou fornecidos, determinando sua segregação, retirada, correção ou substituição sempre que identificada não conformidade com este Termo de Referência, com os padrões estabelecidos ou com as condições adequadas de segurança e consumo.

26.5. Quando forem identificadas falhas, irregularidades ou não conformidades na execução dos serviços, a CONTRATANTE poderá determinar à CONTRATADA a correção, substituição ou reexecução das atividades ou fornecimentos correspondentes, observada a necessidade de assegurar a continuidade da assistência e sem prejuízo das demais medidas contratuais cabíveis.

26.6. O gestor, os fiscais e os profissionais técnicos da CONTRATANTE responsáveis pelo acompanhamento dos serviços terão acesso, sempre que necessário ao exercício de suas atribuições, às áreas de armazenamento, produção, porcionamento, distribuição e demais dependências vinculadas à execução contratual, observadas as regras de higiene, paramentação,

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



segurança e circulação aplicáveis ao ambiente.

26.7. A CONTRATADA deverá permitir e facilitar as atividades de acompanhamento e fiscalização, disponibilizando os documentos, registros, controles e informações relacionados à execução dos serviços sempre que solicitados, conforme as demais disposições deste Termo de Referência.

26.8. As ocorrências verificadas durante a fiscalização poderão ser registradas pelos meios administrativos definidos pela CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA adotar as providências corretivas determinadas nos prazos estabelecidos, quando aplicável.

26.9. O acompanhamento e a fiscalização exercidos pela CONTRATANTE não excluem nem reduzem a responsabilidade integral da CONTRATADA pela adequada execução dos serviços, pelo cumprimento das obrigações contratuais e pela observância da legislação aplicável.

27. DA SUBCONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

27.1. É vedada a subcontratação integral do objeto, bem como a transferência a terceiros da responsabilidade pela gestão e execução dos serviços contínuos de alimentação hospitalar objeto desta contratação.

27.2. Não será admitida a subcontratação das atividades essenciais diretamente relacionadas à produção e ao fornecimento das refeições e dietas hospitalares, incluindo o preparo, porcionamento, identificação e distribuição das refeições, bem como a gestão operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, que deverão permanecer sob responsabilidade direta da CONTRATADA.

27.3. O disposto nos itens anteriores não impede a contratação, pela CONTRATADA e sob sua integral responsabilidade, de empresas ou profissionais especializados para execução de atividades acessórias ou específicas previstas neste Termo de Referência, tais como controle de pragas, análises laboratoriais, destinação ambientalmente adequada de resíduos e outras atividades que, por sua natureza, exijam execução especializada, desde que observadas as habilitações, autorizações e demais requisitos aplicáveis.

27.4. A contratação de terceiros para atividades acessórias ou especializadas não transfere à CONTRATANTE qualquer responsabilidade pela relação estabelecida entre a CONTRATADA e o terceiro, nem afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pelo cumprimento das

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



obrigações previstas neste Termo de Referência.

27.5. É vedada a utilização das dependências, instalações, equipamentos, utensílios, insumos ou demais recursos disponibilizados pela CONTRATANTE para produção de refeições, alimentos ou outros produtos destinados a estabelecimentos, empresas ou usuários estranhos ao objeto desta contratação.

28. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(ART. 6º, XXIII, ALÍNEA “E”, DA LEI Nº 14.133/2021)

28.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as disposições deste Termo de Referência e as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

28.2. As atividades essenciais que integram o núcleo do objeto, especialmente a gestão operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN e as etapas diretamente relacionadas à produção, preparo, porcionamento, identificação e distribuição das refeições e dietas hospitalares, deverão ser executadas diretamente pela CONTRATADA, observadas as disposições do Item 27 deste Termo de Referência quanto à contratação de terceiros para atividades acessórias ou especializadas.

28.3. Ficará sob total responsabilidade da CONTRATADA garantir a eficiência, regularidade, continuidade, qualidade e conformidade dos serviços, refeições, produtos e demais fornecimentos compreendidos no objeto contratual.

28.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato ou pelos respectivos substitutos, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

28.5. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem a observância da legislação municipal aplicável.

29. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

29.1. O prazo de vigência inicial da contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do respectivo instrumento contratual.

29.2. Considerando a natureza contínua e essencial dos serviços de alimentação hospitalar, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, observados os requisitos legais e contratuais aplicáveis, respeitada a vigência máxima de 10 (dez) anos.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



29.3. A prorrogação ficará condicionada à demonstração do interesse da Administração, da manutenção da necessidade da contratação e da vantajosidade das condições e dos preços, bem como ao atendimento dos demais requisitos previstos na legislação aplicável.

30. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO/ATA

(ART. 6º, XXIII, ALÍNEA “F”, DA LEI Nº 14.133/2021)

30.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

30.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

30.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

30.6. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto na legislação municipal, em especial o Decreto Municipal nº 32.398/2024.

30.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme as competências definidas na legislação municipal.

30.8. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

30.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

30.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

30.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

30.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

30.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará a ordem de compra, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário, conforme as competências definidas na legislação municipal.

30.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

30.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração.

30.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, para fins de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, conforme as competências definidas na legislação municipal.

30.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem sua competência.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



30.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela CONTRATADA, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atestado de cumprimento de obrigações.

30.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou setor com competência para tal, conforme o caso.

30.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

30.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

30.22. O gestor e fiscal do contrato serão designados no momento da formalização da contratação.

31. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

31.1. A fiscalização comunicará à CONTRATADA, por escrito, as deficiências que forem verificadas nos serviços ou fornecimentos, para correção, sem prejuízo das sanções cabíveis.

31.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

31.3. Não serão aceitos pela Fiscalização serviços que não satisfaçam às condições do presente Termo de Referência.

31.4. A fiscalização e a gestão do objeto deste contrato serão realizadas pela CONTRATANTE, por meio dos seguintes profissionais:

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



GESTÃO: Katia Lopes

FISCALIZAÇÃO: Samara Kommers

31.5. São atribuições do Gestor do Contrato:

- 31.5.1.** Analisar a documentação que antecede o pagamento;
- 31.5.2.** Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato, e submetê-las à autoridade competente para decisão;
- 31.5.3.** Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 31.5.4.** Analisar os pedidos de prorrogação de prazo;
- 31.5.5.** Em se tratando de gêneros alimentícios, insumos, materiais e demais produtos vinculados à execução contratual, analisar os pedidos de aceite de validade inferior ao exigido, troca de marca e/ou embalagem, entre outros;
- 31.5.6.** Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- 31.5.7.** Acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- 31.5.8.** Decidir provisoriamente sobre a suspensão da entrega de bens ou da realização de serviços e submeter imediatamente a decisão à autoridade competente para convalidação ou revisão;
- 31.5.9.** Exercer outras atividades compatíveis com a função.

31.6. São atribuições do Fiscal do Contrato:

- 31.6.1.** Esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e as divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- 31.6.2.** Expedir, por meio de notificações e/ou relatórios de vistoria, os registros das ocorrências e realizar as determinações e comunicações necessárias à adequada execução do contrato;
- 31.6.3.** Adotar medidas preventivas de controle da execução contratual, inclusive manifestando-se a respeito da suspensão da entrega de bens, da realização de serviços ou da execução de obras;
- 31.6.4.** Proceder às avaliações dos serviços executados pela CONTRATADA;
- 31.6.5.** Determinar, por todos os meios adequados, a observância das normas técnicas e legais, das especificações e dos métodos de execução exigíveis para a adequada execução do objeto, bem como emitir parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- 31.6.6.** Emitir relatórios consolidando os registros evidenciados durante a execução do contrato;
- 31.6.7.** Requerer da CONTRATADA testes, exames, amostras e ensaios quando necessários, com a finalidade de promover o controle de qualidade da execução dos serviços ou dos bens e produtos vinculados ao objeto;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



31.6.8. Realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento provisório do objeto contratado, quando for o caso;

31.6.9. Propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

31.6.10. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

32. DAS FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

(ART. 6º, XXIII, ALÍNEA “H”, DA LEI Nº 14.133/2021)

32.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

33. DA LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)

33.1. A norma contida no inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014, que prevê a realização de processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00, poderá deixar de ser aplicada quando não for vantajosa para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

33.2. Justifica-se a não adoção do critério de exclusividade para microempresas e empresas de pequeno porte neste certame, considerando a natureza, a complexidade e a dimensão dos serviços contínuos de alimentação hospitalar objeto da contratação, bem como a necessidade de assegurar ampla competitividade e adequada capacidade técnica, operacional e econômico-financeira para a execução integral dos serviços.

33.3. A aplicação do tratamento diferenciado e simplificado previsto para microempresas e empresas de pequeno porte observará as hipóteses e condições estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, inclusive quando sua adoção não se mostrar vantajosa para a Administração Pública ou puder representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto contratado.

33.4. Dessa forma, a condução do processo licitatório sem exclusividade para microempresas e

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



empresas de pequeno porte fundamenta-se na busca pela ampliação da competitividade, pela seleção da proposta mais vantajosa, pela adequada execução dos serviços e pela preservação do interesse público.

34. DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

34.1. O aceite do objeto está condicionado ao atendimento às exigências do edital de licitação.

35. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

35.1. A CONTRATANTE, a seu critério e a qualquer tempo, poderá revisar os quantitativos dos serviços contratados e propor os ajustes de valores correspondentes, observados os limites e condições legais e contratuais aplicáveis, sempre visando à manutenção da qualidade e à adequada prestação dos serviços.

35.2. É facultado à Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu ou à autoridade a ela superior, em qualquer fase do certame, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

35.3. A participação da empresa neste certame implica aceitação de todos os termos deste Termo de Referência e seus anexos.

36. INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

Item	Nº			
	Patrimonio	Descrição	Localização	Estado
1	2561	ARQUIVO EM AÇO 4 GAVETAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
2	2571	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
3	2572	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
4	2574	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
5	2586	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



6	2585	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
7	2587	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
8	2588	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
9	3242	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
10	3662	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	DML/COZINHA	BOM
11	S/P	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	DML/COZINHA	BOM
12	3659	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
13	3726	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
14	4750	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
15	6824	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
16	14018	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
17	4670	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
18	6837	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
19	14772	ESTANTE EM AÇO COM 5 PRATELEIRAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
20	13545	ESTANTE DE PLÁSTICOS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
21	13546	ESTANTE DE PLÁSTICOS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
22	13544	ESTANTE DE PLÁSTICOS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
23	14773	ARMÁRIO 2 PORTAS MDF	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
24	4082	MESA EM MDF COM 02 GAVETAS	ALMOXARIFADO COZINHA	BOM
25	6825	BANHO MARIA	COZINHA	BOM
26	6826	MESA EM INOX COM 3 GAVETA	COZINHA	BOM

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



27	14780	MESA DE APOIO EM AÇO	COZINHA	BOM
29	10338	CARRINHO INOX 3 PARTES	COZINHA	BOM
30	4664	CARRINHO INOX 3 PARTES	COZINHA	BOM
31	10337	CARRINHO INOX 3 PARTES	COZINHA	BOM
32	10335	CARRINHO INOX 3 PARTES	COZINHA	BOM
33	S/P	CARRINHO INOX	COZINHA	BOM
34	4756	ESTANTE INOX	CÂMARA FRIA	REGULAR
35	4754	ESTANTE INOX	COZINHA	REGULAR
36	4757	ESTANTE INOX	CÂMARA FRIA	REGULAR
37	6847	CÂMARA FRIA	COZINHA	REGULAR
38	6848	CÂMARA FRIA	COZINHA	REGULAR
39	6849	CÂMARA FRIA	COZINHA	REGULAR
40	13605	ESTANTE INOX	COZINHA	REGULAR
41	13541	ESTANTE DE INOX	CÂMARA FRIA	REGULAR
42	13542	ESTANTE DE INOX	CÂMARA FRIA	REGULAR
43	15543	ESTANTE DE INOX	CÂMARA FRIA	REGULAR
44	13499	BANCADA PAREDE LIXA 1880x700x900	COZINHA	NOVO
45	13500	BANCADA PAREDE CUBA 1880x700x90	COZINHA	NOVO
46	13501	BANCADA PAREDE CUBA 1880x700x90	COZINHA	NOVO
47	13504	BANCADA PAREDE CUBA 1880x700x90	COZINHA	NOVO
48	13476	BANCADA PAREDE CUBA 1880x700x90	COZINHA	NOVO
49	13502	BANCADA LIZA PAREDE 2450x700x900	COZINHA	NOVO
50	13496	BANCADA PAREDE CUBA 188x700x8000	COZINHA	NOVO
51	13498	BANCADA LIZA PAREDE 2070x700x900	COZINHA	NOVO
52	13507	BANCADA PAREDE CUBA 1740x700x900	COZINHA	NOVO
53	13492	BANCADA PAREDE CUBA 1740x700x900	COZINHA	NOVO
54	13495	BANCADA PAREDE CUBA 288X70X90	COZINHA	NOVO
55	13488	TANQUE INOX 100X700X900	COZINHA	NOVO
56	13506	BANCADA PAREDE CUBA 1630x700x900	COZINHA	NOVO

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



57	13505	BANCADA PAREDE CUBA 1630x700x900	COZINHA	NOVO
58	13493	BANCADA LIZA PAREDE 1200x700x900	COZINHA	NOVO
59	13503	BANCADA PAREDE CUBA 1300x700x900	COZINHA	NOVO
60	14016	ARMÁRIO DE AÇO	BANHEIRO/COZINHA	BOM
61	3730	ARMÁRIO DE AÇO	BANHEIRO/COZINHA	BOM
62	3729	ARMÁRIO DE AÇO	BANHEIRO/COZINHA	BOM
63	7573	AR CONDICIONADO 24000 BTUS	REFEITÓRIO	REGULAR
64	10938	AR CONDICIONADO	REFEITÓRIO	REGULAR
65	12535	BEBEDOR INOX 25 L	REFEITÓRIO	BOM
66	12862	CÂMERA TECNOLOGIA LP 4.0 POE	REFEITÓRIO	BOM
67	14790	COMPUTADOR	REFEITÓRIO	REGULAR
68	14793	AR CONDICIONADO	REFEITÓRIO	REGULAR
69	14794	MESA ESCRITÓRIO	REFEITÓRIO	REGULAR
70	6825	BUFFET TÉRMICO	COZINHA	BOM

37. ESCLARECIMENTOS DO OBJETO

O presente documento tem por finalidade consolidar esclarecimentos técnicos relacionados ao objeto da contratação, especialmente quanto aos aspectos que suscitaram dúvidas, pedidos de esclarecimento e questionamentos no procedimento licitatório anteriormente publicado.

As informações aqui reunidas deverão ser interpretadas em conjunto com o Termo de Referência e com os demais documentos que integram o processo, tendo por objetivo proporcionar maior clareza às licitantes quanto às condições de execução dos serviços, às responsabilidades das partes, às características da unidade hospitalar, aos quantitativos estimados, à estrutura operacional e às demais particularidades da contratação.

Os esclarecimentos apresentados neste documento foram elaborados considerando a versão revisada do Termo de Referência, na qual foram incorporados ajustes e detalhamentos destinados a reduzir dúvidas interpretativas e conferir maior precisão às condições de execução do objeto. Sempre que determinado questionamento já estiver expressamente disciplinado no Termo de Referência, o presente documento terá caráter explicativo e complementar, devendo prevalecer as condições e exigências estabelecidas no instrumento convocatório e nos demais documentos que integram o processo.



CONTRATO VIGENTE

Para fins de contextualização, informa-se que os serviços de alimentação hospitalar vinculados à contratação anterior eram executados pela empresa **Nutri Hospitalar Alimentação e Serviços**. Essa informação possui caráter exclusivamente informativo, não interferindo nas condições de participação, nos critérios de habilitação e julgamento, nas responsabilidades das partes ou nas demais exigências aplicáveis à nova contratação.

O Termo de Referência revisado registra que a nova contratação decorre do encerramento do Contrato nº 301/2021, oriundo do Pregão Presencial nº 030/2021, visando assegurar a continuidade dos serviços de alimentação hospitalar sem interrupção da assistência.

EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS E RESPONSABILIDADE PELA MANUTENÇÃO

A relação dos equipamentos, mobiliários, utensílios e demais bens pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados para utilização na execução dos serviços encontra-se no **item 36 – Inventário de Equipamentos e Instalações do Termo de Referência**, contendo a identificação patrimonial, descrição, localização e estado de conservação dos bens.

Antes da assunção integral dos serviços, será realizada conferência dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens disponibilizados pela CONTRATANTE, com registro de suas condições de conservação em termo de vistoria próprio, devendo eventuais divergências, avarias ou condições inadequadas ser devidamente registradas.

A CONTRATADA será responsável, durante toda a vigência contratual, pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios, mobiliários e demais bens pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados para utilização na execução dos serviços, incluindo os custos relacionados à mão de obra, peças, componentes e materiais necessários às intervenções previstas no Termo de Referência.

Caso algum equipamento, utensílio, mobiliário ou outro bem disponibilizado pela CONTRATANTE se torne definitivamente inoperante durante a execução contratual, sem possibilidade técnica de reparo, ou quando sua recuperação se mostrar inviável para a continuidade dos serviços, caberá à CONTRATADA disponibilizar, às suas expensas e sem ônus adicional à CONTRATANTE, equipamento ou bem substituto com características, capacidade e condições de funcionamento compatíveis com a necessidade operacional, de modo a assegurar a continuidade da prestação dos serviços. O bem disponibilizado pela CONTRATADA em substituição operacional permanecerá de sua propriedade, deverá ser devidamente identificado e poderá ser retirado ao término da contratação, não se incorporando ao patrimônio da CONTRATANTE.

Os equipamentos, mobiliários e demais bens fornecidos diretamente pela CONTRATADA para complementar os recursos existentes na unidade também permanecerão sob sua responsabilidade quanto à instalação, manutenção preventiva e corretiva, conservação e substituição durante toda a vigência contratual.

Nos casos de dano, quebra, avaria ou extravio de bem pertencente à CONTRATANTE decorrente de ação ou omissão imputável à CONTRATADA ou aos seus profissionais, deverão ser observadas as responsabilidades e os procedimentos estabelecidos no Termo de Referência, sem prejuízo das providências patrimoniais cabíveis.

EQUIPAMENTOS E RECURSOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA

A CONTRATANTE disponibilizará para utilização na execução dos serviços os equipamentos, mobiliários, utensílios e demais bens relacionados no **item 36 – Inventário de Equipamentos e Instalações** do Termo de Referência, observadas as condições registradas no referido inventário e no termo de vistoria a ser realizado antes da assunção integral dos serviços.

A CONTRATADA deverá fornecer, às suas expensas, todos os equipamentos, utensílios, mobiliários, materiais e demais recursos complementares necessários à adequada e integral

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



execução do objeto, sempre que aqueles disponibilizados pela CONTRATANTE forem insuficientes.

Entre os equipamentos de fornecimento obrigatório pela CONTRATADA, deverão ser disponibilizados, no mínimo, **02 (dois) fornos combinados**, com capacidade compatível com a demanda da instituição, **01 (uma) chapa de tamanho grande** e **02 (dois) fogões industriais de grande porte**, todos com capacidade compatível com o volume de produção necessário, bem como os demais equipamentos complementares indispensáveis ao adequado funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN. A CONTRATADA deverá ainda disponibilizar **carrinhos térmicos em quantidade suficiente** para o transporte e a distribuição das refeições e dietas, de modo a não ocasionar atrasos ou prejuízos às condições de conservação das preparações.

Compete à futura CONTRATADA avaliar os recursos necessários à execução integral dos serviços, considerando as especificações e exigências constantes do Termo de Referência, o inventário dos bens disponibilizados pela CONTRATANTE, a demanda da instituição e as condições operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição.

IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS E PERÍODO DE TRANSIÇÃO OPERACIONAL

A assinatura do contrato não implica o início imediato da execução integral dos serviços. Será observado o período de transição operacional estabelecido no Termo de Referência, destinado a assegurar a continuidade, regularidade, qualidade e segurança dos serviços durante a substituição da prestadora anterior pela nova CONTRATADA, evitando interrupções ou prejuízos ao atendimento hospitalar.

O período de transição terá duração de até **10 (dez) dias úteis**, contados da assinatura do contrato, conforme definido pela CONTRATANTE, podendo ser ajustado mediante justificativa técnica de acordo com as necessidades operacionais da instituição.

A futura CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos após a assinatura do contrato**, ou em outro prazo expressamente definido pela CONTRATANTE antes do início da operação, o **Plano de Transição Operacional**, contemplando as etapas de mobilização, recursos humanos, abastecimento inicial, fornecedores, logística, contingências, continuidade das refeições e dietas, higienização inicial, adequações necessárias e integração com as equipes da CONTRATANTE.

Antes do início efetivo da operação, a CONTRATADA deverá assegurar a disponibilidade da equipe, dos gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos e demais recursos sob sua responsabilidade, bem como participar da conferência dos bens disponibilizados pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá estar integralmente apta a assumir os serviços **nada definida pela CONTRATANTE**, garantindo a continuidade do fornecimento das refeições e dietas hospitalares sem interrupção.

FATURAMENTO E EMISSÃO DOS DOCUMENTOS FISCAIS

O faturamento deverá ser realizado de forma segregada, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Para fins do procedimento administrativo de faturamento da CONTRATANTE, os itens constantes do **Quadro 1**, correspondentes às refeições, integrarão o grupo de **prestação de serviços**, enquanto os itens constantes do **Quadro 2 – Itens Extras** integrarão o grupo de **fornecimento de produtos/mercadorias**.

O faturamento mensal deverá ainda observar a segregação conforme o público destinatário, distinguindo-se os fornecimentos destinados **apacientes e acompanhantes** daqueles destinados **a colaboradores, residentes e demais pessoas ou atividades institucionais autorizadas pela CONTRATANTE**, observadas as respectivas Ordens de Compra ou outra autorização formal

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



emitida pela CONTRATANTE após a conferência e aprovação da medição mensal.

A CONTRATADA deverá emitir documentos fiscais distintos correspondentes aos respectivos grupos de faturamento, observando os quantitativos aprovados e os valores unitários contratados. O enquadramento tributário aplicável a cada documento fiscal, inclusive quanto à incidência, destaque, retenção e recolhimento dos tributos cabíveis, será de responsabilidade da CONTRATADA, de acordo com a natureza da operação, seu regime tributário e a legislação vigente, sem prejuízo das retenções tributárias legalmente atribuídas à CONTRATANTE.

LOCAL DE PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

Em condições normais de execução contratual, as refeições e dietas abrangidas pela contratação deverão ser produzidas nas dependências destinadas à Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck, utilizando-se a estrutura da cozinha e os demais espaços disponibilizados pela CONTRATANTE, conforme estabelecido no Termo de Referência.

Excepcionalmente, nas situações previstas no Termo de Referência que inviabilizem temporariamente a utilização da Unidade de Alimentação e Nutrição da instituição, a CONTRATADA deverá adotar as medidas necessárias para assegurar a continuidade da produção, do transporte e da distribuição das refeições e dietas. Quando houver necessidade de fornecimento de refeições transportadas, a produção deverá ocorrer em estabelecimento devidamente regularizado perante os órgãos competentes, com licenciamento e autorização sanitária válidos, quando exigíveis, e em condições compatíveis com a produção de alimentação destinada ao ambiente hospitalar.

SISTEMAS INFORMATIZADOS, CONTROLE DE ACESSO E RASTREABILIDADE

A CONTRATANTE possui sistema informatizado institucional, atualmente o **TASY**, ou outro que venha a substituí-lo durante a execução contratual. À equipe técnica autorizada da CONTRATADA será disponibilizado acesso restrito ao sistema institucional, exclusivamente para consulta e/ou impressão das informações necessárias à execução dos serviços, incluindo mapas de refeições, prescrições dietoterápicas, identificação dos pacientes internados, novas internações e demais informações disponibilizadas no perfil autorizado, sem permissão para inclusão ou alteração de prescrições ou de informações assistenciais.

O sistema informatizado institucional da CONTRATANTE **não substitui os sistemas que deverão ser disponibilizados pela própria CONTRATADA**. Caberá à CONTRATADA fornecer e manter, às suas expensas, os sistemas, equipamentos, licenças, dispositivos de identificação, suporte técnico e demais recursos necessários à gestão operacional dos serviços, ao controle de acesso ao refeitório, ao registro dos fornecimentos realizados e à rastreabilidade das refeições e dos itens extras.

Para o controle de acesso ao refeitório, a CONTRATADA deverá disponibilizar sistema informatizado próprio, integrado à catraca eletrônica, que permita a identificação individual dos usuários autorizados por meio de **biometria digital, senha individual e/ou outro mecanismo seguro de identificação definido ou autorizado pela CONTRATANTE**, registrando, conforme aplicável, identificação do usuário, matrícula ou outro identificador institucional, setor de vinculação, centro de custo, data e horário do acesso e tipo de refeição realizada. O sistema deverá permitir a vinculação dos usuários aos respectivos setores e centros de custo, possibilitando a apuração das refeições efetivamente realizadas e o respectivo rateio institucional. O sistema de controle de acesso deverá possuir capacidade de **integração e/ou intercâmbio de dados com o sistema informatizado da CONTRATANTE**, observados os padrões, formatos e procedimentos técnicos definidos pela instituição, possibilitando a transferência das informações necessárias à contabilização e ao rateio das refeições por usuário, setor e centro de custo. A parametrização, adequação e manutenção dos recursos tecnológicos sob responsabilidade da

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



CONTRATADA deverão ser realizadas em articulação com a área de Tecnologia da Informação da CONTRATANTE, sem cobrança adicional.

A CONTRATANTE fornecerá as informações necessárias ao cadastramento dos colaboradores e demais usuários autorizados. A CONTRATADA deverá realizar e manter atualizados os cadastros, inclusões, alterações, bloqueios, exclusões e regularizações no sistema de controle de acesso no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contado do recebimento das informações completas. O cadastramento da biometria digital, senha individual ou outro meio de identificação adotado deverá ocorrer **no primeiro acesso do usuário ao refeitório ou em outro momento definido pela CONTRATANTE**, não podendo eventual pendência operacional impedir o fornecimento da refeição quando o usuário estiver devidamente autorizado.

Nas situações excepcionais em que o usuário autorizado necessite utilizar o refeitório antes da conclusão do cadastro definitivo, deverá ser assegurado meio provisório de acesso devidamente identificado e rastreável, com registro das informações necessárias à posterior conferência e consolidação dos dados.

A CONTRATADA deverá, ainda, manter registros atualizados e rastreáveis das refeições e dos itens extras fornecidos a pacientes e acompanhantes, inclusive daqueles entregues nos leitos, de forma a permitir a conferência com os mapas de refeições, registros institucionais e demais informações disponibilizadas pela CONTRATANTE. Os controles e relatórios deverão possibilitar a identificação dos fornecimentos por data, tipo de refeição ou item, setor de internação e demais informações necessárias à conferência dos quantitativos, à fiscalização, à medição e ao rateio institucional dos custos.

Não há indicação de marca ou software específico para os sistemas próprios da CONTRATADA, cabendo à empresa adotar solução tecnológica que atenda integralmente aos requisitos funcionais, de integração e/ou intercâmbio, rastreabilidade, controle, segurança e disponibilidade estabelecidos no Termo de Referência.

CARRINHOS TÉRMICOS PARA TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Quanto aos carrinhos térmicos destinados ao transporte e à distribuição das refeições, **não constam entre os bens disponibilizados pela CONTRATANTE equipamentos identificados como carrinhos térmicos para atendimento dessa finalidade**, cabendo à CONTRATADA providenciar os equipamentos necessários à execução contratual.

Conforme estabelecido no Termo de Referência, caberá à CONTRATADA disponibilizar, às suas expensas, carrinhos térmicos em quantidade suficiente para o transporte e a distribuição das refeições e dietas, de forma a preservar as condições adequadas de conservação e temperatura das preparações durante o transporte até a entrega.

Os carrinhos térmicos fornecidos pela CONTRATADA permanecerão de sua propriedade e sob sua responsabilidade durante a execução contratual, inclusive quanto à manutenção, conservação e substituição quando necessário, não se incorporando ao patrimônio da CONTRATANTE.

OCUPAÇÃO HOSPITALAR E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

A instituição possui atualmente **272 leitos**, podendo esse quantitativo sofrer alterações para mais ou para menos de acordo com a demanda e com as necessidades assistenciais e operacionais da instituição.

Para a definição dos quantitativos previstos na contratação, não foi adotado percentual fixo de acréscimo sobre uma média de fornecimento, tampouco uma taxa única de ocupação hospitalar como parâmetro isolado.

Os quantitativos constantes do Termo de Referência foram estimados considerando o histórico de consumo e de demanda dos serviços de alimentação hospitalar, a capacidade e o perfil assistencial da instituição, a ocupação hospitalar e o atendimento aos diferentes públicos

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



abrangidos pela contratação.

Os quantitativos possuem natureza estimativa e poderão variar de acordo com a demanda efetivamente verificada durante a execução contratual, não constituindo obrigação de consumo mínimo por parte da CONTRATANTE. A remuneração ocorrerá de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos e devidamente atestados, observados os valores unitários contratados.

QUANTITATIVOS ESTIMADOS E HISTÓRICO DE FORNECIMENTO

Os quantitativos necessários à elaboração e ao dimensionamento das propostas encontram-se consolidados no Termo de Referência, que apresenta as estimativas mensais e diárias das refeições, bem como as estimativas mensais dos itens extras abrangidos pela contratação.

As estimativas foram definidas considerando o histórico de consumo e de demanda dos serviços de alimentação hospitalar, a capacidade e o perfil assistencial da instituição, a ocupação hospitalar e os diferentes públicos abrangidos pela contratação.

Para fins de elaboração das propostas, **não serão disponibilizados mapas mensais adicionais de fornecimento**, devendo as licitantes considerar os quantitativos estimados e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

Ressalta-se que os quantitativos possuem natureza estimativa e poderão variar de acordo com a demanda efetivamente verificada durante a execução contratual, não constituindo obrigação de consumo mínimo por parte da CONTRATANTE. A remuneração ocorrerá conforme os quantitativos efetivamente fornecidos e devidamente atestados, observados os valores unitários contratados.

MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS DO REFEITÓRIO

As mesas e cadeiras destinadas ao uso dos comensais no refeitório não serão disponibilizadas pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA fornecê-las, às suas expensas, em quantidade suficiente e em condições adequadas de uso, higiene, conservação e segurança.

A CONTRATANTE disponibilizará as dependências do refeitório e os equipamentos, mobiliários e demais bens de sua propriedade expressamente relacionados no **item 36 – Inventário de Equipamentos e Instalações do Termo de Referência**.

Caberá ainda à CONTRATADA fornecer os equipamentos, mobiliários, utensílios e demais recursos complementares necessários à adequada execução dos serviços sempre que inexistentes ou insuficientes aqueles disponibilizados pela CONTRATANTE, incluindo, conforme a necessidade operacional, **buffet térmico para preparações quentes, equipamento adequado para conservação e distribuição de preparações frias, máquina ou equipamento para preparo e/ou dispensação de sucos**, bem como quaisquer outros recursos necessários ao adequado funcionamento do refeitório.

Os bens fornecidos pela CONTRATADA permanecerão de sua propriedade e sob sua responsabilidade durante a execução contratual, inclusive quanto à manutenção, conservação e substituição, podendo ser retirados ao término da contratação e não se incorporando ao patrimônio da CONTRATANTE.

PREÇO UNITÁRIO DAS REFEIÇÕES PARA OS DIFERENTES PÚBLICOS

Para cada tipo de refeição constante do Quadro 1 do Termo de Referência será adotado um único valor unitário contratado, independentemente do público destinatário, abrangendo pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas pela CONTRATANTE. O próprio Quadro 1 reúne esses públicos sob os mesmos itens de refeição.

A licitante deverá considerar, na composição de seus preços, todas as particularidades e diferenças operacionais relacionadas ao atendimento dos diferentes públicos, incluindo preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte, distribuição e demais exigências previstas no

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Termo de Referência.

A segregação dos fornecimentos por público para fins administrativos, de medição e faturamento **não implicará adoção de valores unitários distintos para a mesma refeição.**

SERVIÇO DE COFFEE BREAK E FORMA DE FATURAMENTO

O serviço de coffee break será disponibilizado sempre que solicitado pela CONTRATANTE e será composto pelos itens constantes do **Quadro 2 – Estimativa de Itens Extras**, nos tipos e quantitativos previamente solicitados, devendo os alimentos e bebidas ser apresentados e servidos em utensílios adequados à ocasião.

O coffee break **não constituirá item autônomo de faturamento**. O pagamento corresponderá exclusivamente às quantidades efetivamente fornecidas e devidamente atestadas dos itens utilizados em sua composição, pelos respectivos valores unitários contratados, observadas as regras de medição e faturamento previstas no Termo de Referência. Os itens extras destinados a reuniões, treinamentos, eventos e demais situações institucionais autorizadas serão faturados conforme a segregação prevista para os itens do Quadro 2. Os utensílios, recipientes e demais materiais necessários à adequada apresentação e disponibilização do coffee break deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem cobrança adicional específica.

QUADRO DE MÃO DE OBRA

Para fins de elaboração da proposta e dimensionamento da equipe necessária à execução do objeto, deverão ser observados os **quantitativos mínimos e as condições de cobertura estabelecidos no item 9 – Gestão de Pessoal e Recursos Humanos do Termo de Referência**, não constituindo o quadro de pessoal atualmente utilizado pela prestadora vigente parâmetro vinculante para a nova contratação.

O Termo de Referência estabelece o seguinte quadro mínimo: 01 Nutricionista Responsável Técnico – RT; 03 nutricionistas do quadro técnico; 04 cozinheiros no total, com 02 efetivamente presentes por dia; 08 auxiliares de cozinha no total, com 04 efetivamente presentes por dia; 06 profissionais de serviços gerais no total, com 03 efetivamente presentes por dia; **mínimo de 08 copeiras presentes no período diurno, das 07h às 19h, e 03 presentes no período noturno, das 19h às 07h, diariamente**; 01 almoxarife/estoquista; e 01 administrativo.

Os horários indicados para a equipe de copa correspondem às **faixas de cobertura operacional mínima exigidas pela CONTRATANTE**, não constituindo imposição de jornada individual de trabalho ou de regime específico de escala.

A organização das jornadas, escalas, revezamentos, horários de entrada e saída, intervalos e substituições será de responsabilidade da CONTRATADA, observada a legislação trabalhista e os instrumentos coletivos aplicáveis, devendo ser assegurados integralmente os quantitativos mínimos e a continuidade dos serviços durante os períodos exigidos.

EMBALAGENS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS PARA O SERVIÇO DAS REFEIÇÕES

De forma geral, as embalagens, copos, talheres e demais materiais descartáveis utilizados no acondicionamento, porcionamento e distribuição das refeições e bebidas deverão ser **adequados à finalidade a que se destinam, resistentes, atóxicos, próprios para contato com alimentos e bebidas e compatíveis com o tipo e a temperatura da preparação servida**, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência e a legislação sanitária aplicável.

Para as bebidas quentes, deverá ser utilizado recipiente adequado à temperatura e às características da preparação, de modo a proporcionar condições seguras de manuseio e consumo, **não havendo exigência de material específico, como isopor.**

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Quando destinadas aos pacientes e acompanhantes, as bebidas quentes deverão ser porcionadas no local de entrega e fornecidas em **copos com tampa**, conforme estabelecido no Termo de Referência.

FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL

A água mineral será fornecida e contabilizada como item extra, pelo respectivo valor unitário contratado, não estando seu custo incorporado ao valor unitário das refeições.

O fornecimento deverá ocorrer aos pacientes em alimentação por via oral e, **quando houver acompanhante autorizado nesses mesmos leitos, também ao respectivo acompanhante**, nos leitos de UTI e Recuperação Cirúrgica e, quanto aos leitos de isolamento, somente naqueles expressamente indicados pela CONTRATANTE, bem como em outros leitos da instituição previamente autorizados.

O quantitativo diário poderá corresponder a até **04 (quatro) garrafas de 500 ml por pessoa, totalizando até 2 litros/dia**, devendo a distribuição ocorrer ao longo do dia, de acordo com a necessidade e o consumo efetivo.

O fornecimento da água mineral **não estará vinculado exclusivamente a uma refeição específica**. A distribuição poderá ocorrer em diferentes momentos do dia, conforme a rotina operacional e assistencial da unidade, devendo ser evitada nova entrega quando ainda houver quantidade suficiente proveniente da distribuição anterior.

Somente serão considerados para fins de medição e faturamento os quantitativos **efetivamente fornecidos e devidamente registrados e atestados pela CONTRATANTE**, conforme as regras previstas no Termo de Referência.

MANEJO E DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS

A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento dos resíduos gerados nas atividades sob sua responsabilidade, bem como por sua **correta segregação, acondicionamento e condução até o local especificamente indicado pela CONTRATANTE para seu recebimento**, observando a classificação dos resíduos, o padrão de cores dos sacos e recipientes, o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS e as demais orientações institucionais aplicáveis.

A responsabilidade da CONTRATADA quanto a esses resíduos compreenderá, portanto, todo o manejo necessário **desde o local de geração até sua efetiva entrega no ponto definido pela CONTRATANTE**, não sendo admitido o depósito ou abandono dos resíduos em local diverso daquele estabelecido pela CONTRATANTE.

Após a entrega no local institucionalmente indicado, os resíduos seguirão os **fluxos e procedimentos institucionais aplicáveis ao seu gerenciamento**, conforme o PGRSS e as orientações da CONTRATANTE, não cabendo à CONTRATADA realizar sua retirada ou destinação posterior, salvo nas situações em que o próprio Termo de Referência lhe atribua expressamente essa responsabilidade.

Constituem exceção, entre outros resíduos que eventualmente possuam disciplina específica no Termo de Referência, os **óleos e gorduras residuais**, cuja retirada e destinação deverão observar as obrigações específicas atribuídas à CONTRATADA.

GARANTIA CONTRATUAL

Para a presente contratação não será exigida a prestação de garantia contratual pela CONTRATADA.

Permanecem aplicáveis as demais obrigações, responsabilidades e condições de execução, fiscalização e cumprimento contratual previstas no Termo de Referência, no instrumento convocatório e no contrato.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

A qualificação econômico-financeira da licitante deverá ser comprovada mediante apresentação de **certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante; balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais; e comprovação dos índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC e Solvência Geral – SG, todos superiores a 1,00 (um)**, conforme estabelecido no Termo de Referência.

Os índices econômico-financeiros deverão ser apurados mediante as seguintes fórmulas:

Liquidez Geral – LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

Liquidez Corrente – LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante;

Solvência Geral – SG = Ativo Total / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante).

O atendimento aos índices econômico-financeiros deverá ser atestado mediante **declaração assinada por profissional habilitado da área contábil**, devidamente identificado e com indicação de seu número de registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

Para pessoa jurídica constituída há menos de 02 (dois) anos, a apresentação das demonstrações contábeis observará o período de existência da empresa, conforme previsto no Termo de Referência.

Os requisitos adotados objetivam estabelecer critérios objetivos e proporcionais para verificação da capacidade econômico-financeira das licitantes, considerando a natureza contínua e essencial dos serviços objeto da contratação.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

Para fins de habilitação técnico-operacional, a licitante deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprovem experiência satisfatória na execução **deserviços contínuos de alimentação e nutrição hospitalar**, com características operacionais compatíveis com o objeto da contratação, pelo período mínimo de **12 (doze) meses**.

Para a aferição da capacidade técnico-operacional em quantitativo compatível com a contratação, será considerada como parcela de maior relevância operacional a produção de refeições principais – **almoço e jantar**–, cuja estimativa conjunta corresponde a **35.250 (trinta e cinco mil duzentas e cinquenta) refeições mensais**.

A licitante deverá comprovar experiência anterior correspondente a, no mínimo, **17.625 (dezessete mil seiscentas e vinte e cinco) refeições principais por mês**, equivalente a **50% (cinquenta por cento)** do quantitativo mensal estimado dessa parcela.

Será admitida a apresentação de mais de um atestado de capacidade técnica para alcance do quantitativo mínimo exigido, desde que os serviços considerados para o somatório tenham sido executados **em períodos concomitantes**, de modo que o conjunto dos documentos demonstre capacidade operacional da licitante para atendimento simultâneo de demanda equivalente à exigida.

O(s) atestado(s) deverá(ão) conter informações suficientes para permitir a verificação da compatibilidade da experiência apresentada com o objeto da contratação, especialmente **identificação da pessoa jurídica contratante e da licitante, a descrição dos serviços executados, o período de execução e os quantitativos de refeições fornecidas**.

As exigências de qualificação técnico-operacional deverão ser observadas de forma compatível e uniforme no Edital e no Termo de Referência.

DEMAIS REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E REGULARIDADE ESPECÍFICA

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Além da comprovação da capacidade técnico-operacional prevista no item anterior, a licitante deverá atender às demais exigências de qualificação técnica e regularidade específica estabelecidas no Termo de Referência.

A licitante deverá apresentar **Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente de licenciamento sanitário vigente**, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, referente a estabelecimento sob sua responsabilidade no qual sejam desenvolvidas atividades de produção, preparo ou manipulação de alimentos compatíveis com o objeto da contratação. Serão admitidas denominações equivalentes adotadas pelos órgãos sanitários competentes, desde que o documento apresentado permita comprovar a regularidade sanitária do estabelecimento para o exercício das atividades correspondentes.

A licitante deverá também comprovar seu registro e regularidade perante o **Conselho Regional de Nutricionistas – CRN** competente, mediante apresentação de **Certidão de Registro e Regularidade – CRR válida**, expedida pelo respectivo Conselho, considerando que o objeto compreende a prestação de serviços de alimentação e nutrição humana sujeitos à fiscalização do Sistema CFN/CRN.

Deverá ainda ser comprovado o registro regular no **Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT**, na condição aplicável de empresa fornecedora de alimentação coletiva, mediante comprovante de registro ou documento equivalente obtido em meio oficial, conforme a regulamentação vigente do Programa.

Para fins de **qualificação técnico-profissional**, a licitante deverá indicar **01 (um) profissional Nutricionista**, devidamente inscrito e em situação regular perante o CRN competente, que será responsável tecnicamente pela execução dos serviços caso a empresa venha a ser contratada. O profissional indicado deverá comprovar experiência anterior na responsabilidade técnica pela execução de serviços de alimentação e nutrição hospitalar de características semelhantes ao objeto da contratação, mediante **Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços**, expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente.

Para essa indicação, **não será exigida a existência de vínculo empregatício prévio** entre a licitante e o profissional. A disponibilidade do Nutricionista poderá ser comprovada mediante vínculo societário, vínculo empregatício, contrato de prestação de serviços ou declaração de compromisso de futura contratação do profissional detentor do atestado apresentado, acompanhada de sua anuência expressa.

O profissional indicado deverá participar da execução dos serviços, admitindo-se sua substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente habilitado e em situação regular perante o respectivo Conselho Regional de Nutricionistas, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.

DIMENSIONAMENTO MÍNIMO DA EQUIPE DE TRABALHO

A execução dos serviços deverá observar os quantitativos mínimos de profissionais e as condições de cobertura estabelecidas no Termo de Referência, abrangendo equipe técnica, operacional e administrativa compatível com a execução contínua dos serviços de alimentação hospitalar.

A CONTRATADA deverá assegurar a manutenção dos quantitativos mínimos exigidos durante toda a execução contratual, com presença efetiva dos profissionais nos respectivos períodos e funções. A organização das jornadas e escalas de trabalho será de responsabilidade da CONTRATADA, observada a legislação trabalhista e os instrumentos coletivos aplicáveis, **não sendo admitidos arranjos de jornada, sobreposições, intervalos ou revezamentos que resultem em redução da cobertura mínima estabelecida.**

Os quantitativos mínimos não contemplam profissionais destinados exclusivamente à cobertura de férias, folgas, licenças, atestados, afastamentos, desligamentos ou outras ausências, cabendo à CONTRATADA providenciar, às suas expensas, as substituições necessárias, de forma a não reduzir o quantitativo mínimo de profissionais que devam estar efetivamente presentes e em

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



atividade em cada período e função.

Nos casos de ausência de profissional cuja atividade seja indispensável à continuidade imediata da produção, supervisão ou distribuição das refeições, a substituição deverá ocorrer de forma imediata, sem prejuízo da execução dos serviços.

Para fins de dimensionamento, o quadro mínimo estabelecido no Termo de Referência contempla **01 Nutricionista Responsável Técnico – RT, 03 nutricionistas integrantes do quadro técnico, 04 cozinheiros, com 02 efetivamente presentes por dia, 08 auxiliares de cozinha, com 04 efetivamente presentes por dia, 06 profissionais de serviços gerais, com 03 efetivamente presentes por dia, no mínimo 08 copeiras presentes no período diurno, das 07h às 19h, e 03 copeiras presentes no período noturno, das 19h às 07h, diariamente, além de 01 almoxarife/estoquista e 01 profissional administrativo**, observadas as demais condições de cobertura e substituição estabelecidas no Termo de Referência.

REGULARIDADE E LICENCIAMENTO SANITÁRIO

Para fins de qualificação técnico-operacional, a licitante deverá apresentar **Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente de licenciamento sanitário vigente**, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, referente a estabelecimento sob sua responsabilidade no qual sejam desenvolvidas atividades de produção, preparo ou manipulação de alimentos compatíveis com o objeto da contratação.

A documentação exigida na fase de habilitação **não se confunde com o licenciamento sanitário da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da CONTRATANTE**, uma vez que, durante o certame, a licitante ainda não é responsável pela operação daquele estabelecimento.

Após a contratação, caberá à CONTRATADA promover, às suas expensas, todos os procedimentos necessários à regularização sanitária das atividades sob sua responsabilidade na UAN hospitalar, incluindo requerimentos, cadastros, apresentação de documentos, atendimento a inspeções e demais providências necessárias à obtenção, atualização, alteração ou renovação da Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente aplicável à operação.

A CONTRATADA deverá **iniciar e protocolar os procedimentos necessários à regularização sanitária no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da assinatura do contrato ou da disponibilização, pela CONTRATANTE, dos documentos e informações institucionais indispensáveis ao protocolo, o que ocorrer por último.

Após o protocolo, caberá à CONTRATADA acompanhar o processo, atender tempestivamente às exigências, solicitações de documentos, inspeções e demais providências determinadas pela autoridade sanitária, mantendo a CONTRATANTE informada sobre seu andamento. A emissão da licença ou documento equivalente ficará condicionada aos procedimentos e prazos do órgão competente.

Durante toda a execução contratual, a CONTRATADA deverá manter regularizada sua situação sanitária quanto às atividades sob sua responsabilidade na UAN, providenciando tempestivamente as renovações necessárias e atendendo às notificações, exigências, inspeções ou determinações expedidas pela autoridade sanitária competente.

VISITA TÉCNICA E DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

Considerando as características das instalações, equipamentos, fluxos operacionais e demais particularidades relacionadas à execução dos serviços de alimentação hospitalar, as licitantes deverão assegurar conhecimento suficiente das condições e peculiaridades do local de execução. Será facultada às licitantes a realização de Visita Técnica às dependências da CONTRATANTE, nas condições e horários estabelecidos no Termo de Referência.

A Visita Técnica poderá ser realizada por representante devidamente identificado e autorizado pela licitante, não sendo exigido que o profissional responsável pela visita seja necessariamente o responsável técnico da empresa.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



A realização da visita poderá ser substituída por Declaração Formal de Pleno Conhecimento das Condições e Peculiaridades da Contratação, assinada pelo responsável técnico da licitante, nos termos do art. 63, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

A licitante que optar pela declaração substitutiva assumirá integral responsabilidade pelo conhecimento das condições verificáveis do local de execução, não podendo alegar posteriormente desconhecimento dessas condições para justificar descumprimento contratual ou pleito de custos adicionais.

AVERBAÇÃO DOS ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA PERANTE O CRN

Para fins de qualificação técnico-operacional da licitante, **não será exigida a averbação dos atestados de capacidade técnica perante o CRN-8.**

Os atestados destinados à comprovação da capacidade técnico-operacional da pessoa jurídica deverão atender às exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Essa documentação não se confunde com a comprovação da qualificação técnico-profissional do Nutricionista indicado como responsável técnico, cuja experiência deverá ser demonstrada mediante **Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente**, conforme previsto no Termo de Referência e na regulamentação vigente do Sistema CFN/CRN.

MANUTENÇÃO OPERACIONAL, PEQUENOS REPAROS E INTERVENÇÕES NAS INSTALAÇÕES

A distribuição das responsabilidades relativas à manutenção das instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN observará a natureza e a complexidade da intervenção necessária, conforme detalhamento estabelecido no Termo de Referência.

Caberá à CONTRATADA, às suas expensas, a execução dos **pequenos reparos de manutenção operacional de baixa complexidade** diretamente relacionados à utilização cotidiana das áreas destinadas à prestação dos serviços, sempre que necessários à manutenção das condições adequadas de higiene, segurança, continuidade e eficiência da operação.

Incluem-se nessa categoria, entre outros reparos de natureza equivalente, a substituição ou reparo de torneiras, sifões e componentes simples de registros; pequenos ajustes ou substituições de maçanetas, fechaduras e ferragens; substituição de lâmpadas e componentes de iluminação de simples reposição, desde que não envolvam circuitos ou instalações elétricas de maior complexidade; pequenos serviços de vedação, fixação e ajuste; bem como a desobstrução de pias, ralos e pontos localizados de escoamento decorrente do uso operacional da UAN.

Nos casos de obstrução localizada decorrente da rotina de produção, inclusive por acúmulo de gordura ou resíduos, caberá à CONTRATADA providenciar a desobstrução, inclusive mediante contratação de serviço especializado, quando necessário, desde que não se trate de defeito estrutural, rompimento de tubulação, falha construtiva ou obstrução da rede principal de esgoto da instituição. Essa responsabilidade não afasta a obrigação de adequada segregação, acondicionamento e destinação dos óleos, gorduras e demais resíduos gerados na operação.

A execução de qualquer pequeno reparo ou intervenção sob responsabilidade da CONTRATADA deverá ser previamente comunicada à CONTRATANTE, pelo canal definido pela fiscalização contratual ou pelo setor institucional competente, ainda que não implique custo adicional para a instituição.

Da mesma forma, sempre que a CONTRATADA identificar necessidade de manutenção, reparo ou intervenção que esteja sob responsabilidade da CONTRATANTE, deverá **obrigatoriamente comunicar a ocorrência**, de forma imediata quando houver possibilidade de comprometimento da segurança, das condições higiênico-sanitárias, da produção ou da continuidade dos serviços.

Permanecerão sob responsabilidade da CONTRATANTE as obras, reformas, adequações

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



estruturais e intervenções de maior complexidade relacionadas à infraestrutura predial, incluindo redes prediais principais de água, esgoto e energia elétrica, quadros e sistemas elétricos principais, tubulações embutidas, impermeabilização, cobertura, infiltrações decorrentes de falhas construtivas ou estruturais, alvenaria e alterações permanentes da configuração dos ambientes, ressalvadas as situações decorrentes de dano imputável à CONTRATADA e as obrigações específicas que o Termo de Referência atribua à empresa.

O abastecimento e os custos do gás utilizado na produção, bem como a manutenção preventiva e corretiva do sistema de gás utilizado na execução dos serviços, permanecerão sob responsabilidade da CONTRATADA, nos termos do Termo de Referência.

Também caberão à CONTRATADA a higienização técnica e a manutenção preventiva e corretiva do sistema de exaustão da cozinha, incluindo, conforme a configuração existente, coifas, filtros, colmeias, dutos, exaustores e demais componentes integrantes do sistema, devendo manter arquivados os registros, relatórios, ordens de serviço, laudos, certificados ou demais documentos comprobatórios das intervenções realizadas e disponibilizá-los à fiscalização quando solicitado.

Intervenções que impliquem alteração da infraestrutura predial, modificação de instalações fixas ou alteração das características originais dos sistemas dependerão de **prévia comunicação e autorização da CONTRATANTE**.

Os pequenos reparos atribuídos à CONTRATADA deverão ser executados por profissional capacitado ou empresa tecnicamente habilitada, conforme a natureza da intervenção, observadas as normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis.

Os custos relativos aos pequenos reparos, manutenções e demais obrigações atribuídas à CONTRATADA deverão estar contemplados na composição dos preços da contratação, não sendo devida cobrança adicional à CONTRATANTE.

INFRAESTRUTURA E RECURSOS INSTITUCIONAIS DISPONIBILIZADOS À CONTRATADA

Para a execução dos serviços nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, a CONTRATANTE arcará com as despesas ordinárias de consumo de água e energia elétrica, bem como permanecerá responsável pela infraestrutura geral de abastecimento de água e pela higienização dos reservatórios integrantes da estrutura predial.

A futura CONTRATADA utilizará, para as atividades vinculadas à execução do objeto, os meios institucionais de conectividade disponibilizados no Hospital, incluindo os acessos necessários aos sistemas informatizados institucionais e à rede sem fio disponível, observadas as regras de segurança da informação, os perfis de acesso e as condições técnicas da infraestrutura existente. Será disponibilizado ramal telefônico institucional para comunicações internas, conforme a infraestrutura existente, não estando previsto o fornecimento de linha telefônica externa pela CONTRATANTE.

Os extintores e demais equipamentos ou dispositivos institucionais de prevenção e combate a incêndio pertencentes à CONTRATANTE permanecerão sob responsabilidade da instituição quanto às inspeções, manutenções, recargas e substituições necessárias, cabendo à CONTRATADA **zelar pela conservação, acessibilidade e adequada utilização desses recursos e comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer irregularidade, dano ou necessidade de intervenção identificada**.

O fornecimento e o custeio do gás utilizado na produção das refeições permanecerão sob responsabilidade da CONTRATADA, conforme estabelecido no Termo de Referência.

EXTINTORES DE INCÊNDIO

Os extintores e demais equipamentos ou dispositivos institucionais de prevenção e combate a incêndio existentes nas dependências da UAN e pertencentes à CONTRATANTE permanecerão sob responsabilidade da instituição quanto às inspeções, manutenções, recargas e substituições que se fizerem necessárias. Caberá à CONTRATADA zelar pela conservação, acessibilidade e

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



adequada utilização desses recursos e comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer irregularidade, dano ou necessidade de intervenção identificada.

Equipe de elaboração e assinatura por SISTEMA DIGITAL FUNDACIONAL:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento: TERMO DE REFERÊNCIA;

Informa-se ainda que o quantitativo foi estipulado pelo setor demandante.

SETOR TÉCNICO: NUTRIÇÃO	ASSINATURA
KATIA LOPES	(assinatura eletrônica via SID)
Local e data: Foz do Iguaçu/PR, data da assinatura eletrônica.	





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(papel com timbre da empresa)

OBJETO: A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação hospitalar, compreendendo todas as etapas de produção, preparo, porcionamento, identificação, transporte interno e distribuição de refeições e dietas destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas, com fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução dos serviços, bem como a gestão operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição, nas dependências da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Edital de PREGÃO ELETRÔNICO nº 0XX/2026

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE _____
CNPJ Nº _____ I.E. _____
ENDEREÇO: _____

PARA FINS DE PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xx/2026, ATRAVÉS DE SEU REPRESENTANTE LEGAL ABAIXO IDENTIFICADO, sob as penas da lei, em especial o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, **DECLARA ter ciência, aderir e concordar, com assinatura neste documento, a todos os termos do Edital e seus anexos**, referentes ao **PREGÃO ELETRÔNICO nº 0xx/2026**.

OBRIGATÓRIO A DESCRIÇÃO DO PRODUTO, QUANTIDADE, VALOR PROPOSTO E ASSINATURA

PROPOSTA DE PREÇOS

Lote	Nome serviço detalhado	Marca	Quant.	Valor Unitário	Valor Total

_____ (localidade), _____ de _____ de 2026.

Assinatura do Representante legal

Nome do Representante legal:

RG e CPF

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO
MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU E A EMPRESA XXXX

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU, pessoa jurídica de direito público com personalidade jurídica de direito privado, instituída através da Lei Municipal nº 4.084 de 05 de Maio de 2013, inscrita no CNPJ nº 18.236.227/0001-04, com sede no denominado Hospital Municipal de Padre Germano Lauck na Rua Adoniran Barbosa nº 370, CEP 85864-380, Jardim Central, nesta cidade de Foz do Iguaçu – PR neste ato, representada pelo Diretor Presidente, Senhor Jorge Ricardo Áureo Ferreira, portador da Cédula de Identidade com RG nº 16.582.215-3 SESP/PR e do Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF nº 345.595.400-63 e pela sua Diretora Administrativa Financeira, Sra. Ana Carine Scherer da Cas, portadora da Cédula de Identidade com RG nº 8158505-9 e inscrita no CPF sob o n. 050.225.289-83, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** E A EMPRESA **xxx**, com sede à xx, nº xx, CEP xxxx, na cidade de xx/xx, devidamente inscrita no CNPJ sob n.º xxx, neste ato representada pelo Senhor xxxx, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF n.º xxx, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº **0XX/2026**, regido pela Lei Federal nº 14.133 de 1 de abril de 2021 e suas alterações, mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

01. DO OBJETO

A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação hospitalar, compreendendo todas as etapas de produção, preparo, porcionamento, identificação, transporte interno e distribuição de refeições e dietas destinadas a pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas, com fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução dos serviços, bem como a gestão operacional da Unidade de Alimentação e Nutrição, nas dependências da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu - Hospital Municipal Padre Germano Lauck, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



O Termo de Referencia e o Edital constituem parte integral no Contrato.

QUADRO 1: ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DE REFEIÇÕES EM GERAL PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, COLABORADORES E PESSOAS AUTORIZADAS:

Item	Cod. Catmat Catser	Descrição do produto	Quantidade e estimada 12 meses	Unidade medida	Valor médio unidade R\$	Valor total R\$
1	3697	Desjejum	144.000	Refeição	R\$ 9,40	R\$ 1.353.960,00
2	3697	Almoço	253.000	Refeição	R\$ 32,45	R\$ 8.209.344,00
3	3697	Lanche da tarde	134.630	Refeição	R\$ 10,31	R\$ 1.387.362,15
4	3697	Jantar	170.000	Refeição	R\$ 32,53	R\$ 5.530.780,00
5	3697	Ceia	106.000	Refeição	R\$ 8,95	R\$ 948.965,00
6	3697	Dieta Líquida	25.000	Refeição	R\$ 14,88	R\$ 372.062,50
					TOTAL	R\$ 17.802.473,65.

Nota: Para fins de formação da proposta, medição e faturamento, será adotado um único valor unitário para cada tipo de refeição constante do Quadro 1, independentemente do público destinatário, abrangendo pacientes, acompanhantes, colaboradores, residentes e demais pessoas autorizadas pela CONTRATANTE.

A licitante deverá considerar, na composição de seus preços, todas as particularidades e diferenças operacionais inerentes ao atendimento dos diferentes públicos, incluindo as condições de preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte, distribuição e demais exigências previstas neste Termo de Referência.

A segregação dos fornecimentos por público prevista para fins administrativos, de medição e faturamento não implicará adoção de valores unitários distintos para a mesma refeição.

QUADRO 2: ESTIMATIVA DE ITENS EXTRAS

Item	Cod. Catmat Catser	Descrição do item	Quantidade estimada 12 meses	Unidade medida	Valor médio unidade	Valor total R\$
------	-----------------------	-------------------	---------------------------------------	-------------------	---------------------------	--------------------

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



					R\$	
7	307148	Água de coco embalagem individual 200 ml	3.000	UNI	R\$ 4,82	R\$ 14.470,00
8	474374	Ameixa seca sem açúcar 1 porção de 30gr (3 unidades)	100	UNI	R\$ 2,34	R\$ 233,50
9	463556	Achocolatado embalagem individual 200 ml	400	UNI	R\$ 2,86	R\$ 1.144,00
10	217129	Sachê de biscoito (água e sal) 2 unidades	4000	UNI	R\$ 0,88	R\$ 3.520,00
11	217129	Sachê de biscoito (maisena, leite ou margarina) 2 unidades	4000	UNI	R\$ 0,88	R\$ 3.520,00
12	3697	Chocolate quente - copo 200 ml	5.400	UNI	R\$ 2,74	R\$ 14.778,00
13	3697	Fruta da estação – 1 porção	10.000	UNI	R\$ 1,17	R\$ 11.666,67
14	446706	iogurte 1 porção 170 ml	4000	UNI	R\$ 4,21	R\$ 16.826,67
15	103187	iogurte diet 1 porção 170 ml	400	UNI	R\$ 4,21	R\$ 1.682,67
16	446711	iogurte sem lactose 1 porção 170 ml	1000	UNI	R\$ 4,74	R\$ 4.740,00
17	278935	Leite fermentado 1 porção de 70 a 90g	200	UNI	R\$ 2,01	R\$ 402,00
18	446001	Leite sem lactose 1 porção 250ml	2000	UNI	R\$ 1,68	R\$ 3.360,00
19	3697	Mingau sabores variados (chocolate, aveia, amido de milho, morango entre outros) – copo 200ml	1500	UNI	R\$ 4,74	R\$ 7.115,00
20	3697	Ovo 1 unidade	3.000	UNI	R\$ 1,15	R\$ 3.440,00
21	445995	Leite integral - copo de 250 ml	1860	UNI	R\$ 2,02	R\$ 3.763,40

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



22	3697	Chá com adoçante ou açúcar - copo 200 ml	4000	UNI	R\$ 1,50	R\$ 5.986,67
23	3697	Café com adoçante ou açúcar - copo 200 ml	1000	UNI	R\$ 1,57	R\$ 1.565,00
24	3697	Café com leite com açúcar ou adoçante – copo 200 ml	800	UNI	R\$ 1,99	R\$ 1.594,67
25	3697	Gelatina - 120 ml	1.500	UNI	R\$ 0,59	R\$ 885,00
26	151063	Picolé de frutas	200	UNI	R\$ 2,26	R\$ 451,33
27	3697	Gelatina diet - 120 ml	400	UNI	R\$ 0,72	R\$ 286,00
28	3697	Misto quente	1000	UNI	R\$ 6,38	R\$ 6.380,00
29	3697	Sanduiche de frango	500	UNI	R\$ 6,82	R\$ 3.410,00
30	3697	Sanduiche com queijo quente	1000	UNI	R\$ 6,06	R\$ 6.063,33
31	3697	Pão com margarina ou geleia	1000	UNI	R\$ 5,45	R\$ 5.453,33
32	3697	Pão prensado com margarina	1000	UNI	R\$ 5,45	R\$ 5.453,33
33	3697	Pudim - 120 ml	600	UNI	R\$ 1,40	R\$ 842,00
34	3697	Suco de fruta (natural) – copo 200 ml	4000	UNI	R\$ 5,02	R\$ 20.080,00
35	3697	Jarra de suco claro para preparo exame (polpa, pasteurizado) - 1 litro	200	UNI	R\$ 20,51	R\$ 4.101,33
36	460529	Sachê com 2 a 3 torradas	600	UNI	R\$ 1,16	R\$ 694,00
37	3697	Vitamina de frutas – 250 ml	850	UNI	R\$ 4,03	R\$ 3.425,50
38	3697	Fruta batida ou amassada - 120ml	2000	UNI	R\$ 2,55	R\$ 5.106,67
39	396125	Suco de frutas em pó (sabores cítricos) - 18g (terapia fonoaudiologia)	250	UNI	R\$ 1,61	R\$ 401,67
40	217784	Refrigerante de 2 litros	60	UNI	R\$ 9,58	R\$ 574,50
41	3697	Fatia de bolo simples 100g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	700	UNI	R\$ 4,71	R\$ 3.297,00
42	3697	Bolo simples de 500g diversos sabores (coco, laranja, chocolate, cenoura e fubá)	100	UNI	R\$ 23,56	R\$ 2.356,00

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



43	3697	Café	10.000	Garrafa 1L	R\$ 5,11	R\$ 51.133,3 3
44	3697	Chá	9.000	Garrafa 1L	R\$ 1,72	R\$ 15.480,0 0
45	445484	Água mineral	290.000	Unidad e 500ml	R\$ 3,06	R\$ 886.675, 00
					TOTAL	R\$ 1.122.35 7,56

**** Pesquisa de preços realizada pelo setor de Compras.**

SOMATÓRIO TOTAL ESTIMADO DOS QUADROS 1 E 2 18.924.831,22

(Dezoito milhões, novecentos e vinte e quatro mil, oitocentos e trinta e um reais e vinte e dois centavos).

02. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1 – O presente Contrato vigorará a partir de **XX/XX/XXXX** e o prazo de vigência será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por até **120 (cento e vinte) meses**, observado as exigências dos art. 107, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que permaneçam atendidas as condições de vantajosidade, conveniência e interesse da Administração, devidamente justificadas nos autos do processo.

03. DO VALOR

3.1. Dá – se ao presente contrato o valor total de **R\$ xxx (xxxxx)**, considerando os valores unitários constantes na tabela da cláusula primeira.

04. DO PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO

4.1 A medição dos serviços será realizada com base na quantidade de refeições e itens extras efetivamente entregues pela CONTRATADA, conforme as solicitações da CONTRATANTE.

4.2. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias** após a fechamento da competência mensal, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada (certificada) pelo órgão responsável, as despesas decorrentes desta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias;

4.3. A **CONTRATADA** ficará obrigada a repassar para a contratante, na proporção correspondente, eventuais reduções de preços, decorrentes de mudança de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações na legislação pertinente;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



4.4. As **NOTAS FISCAIS** deverão ser encaminhadas para o financeiro do Hospital Municipal Padre Germano Lauck, R. Adoniran Barbosa, 370 - Parque Monjolo, Foz do Iguaçu - PR, 85864-380, Foz do Iguaçu – PR;

4.4.1. Conter o nome do banco, agência e conta corrente para depósito. A conta corrente obrigatoriamente deverá ser da própria Adjudicatária;

4.4.2. Conter o mesmo CNPJ que o constante dos documentos apresentados para a licitação;

4.5. O pagamento somente ocorrerá depois de atestada a veracidade do serviço prestado em conformidade com aqueles que foram exigidos neste edital;

4.6. Previamente à realização de todo e qualquer pagamento, será verificada pela **CONTRATANTE** documentação comprovante do cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias da **CONTRATADA**, especialmente no que diz respeito aos seguintes documentos;

4.6.1. Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeitos de negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União emitida pela Secretaria da Receita Federal;

4.6.2. Certidão Negativa ou positiva com efeitos de negativa de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual – emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual;

4.6.3. Certidão Negativa ou positiva com efeitos de negativa de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Municipal – emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

4.6.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho;

4.6.5. Comprovante de quitação com débitos decorrentes do Fundo de Garantia e Tempo de Serviço, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Situação - FGTS;

5. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO:

5.1 Nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar o serviço prestado, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

5.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei nº 14.133, de 2021;

5.3 O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5.4 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico da CONTRATANTE deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas

5.5 Os serviços executados pela CONTRATADA poderão ser rejeitados pela CONTRATANTE, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos / refeitos /

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.6 O Sra. Samara Kommers será a responsável pela fiscalização do presente contrato, acompanhado do Sra. Katia Lopes, que será responsável pela gestão do contrato.

6. DA VERBA CONTRATUAL

6.1. As despesas decorrentes da execução do presente certame estão previstas no Contrato de Gestão 349/2023 firmado entre a Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu e Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, conforme mencionado no **Processo Administrativo nº 234/2026**.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O contrato/ata de registro de preços deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. O objeto deverá ser executado pela própria contratada.

7.3. Ficará sob total responsabilidade da contratada, garantir a total eficiência e qualidade dos serviços prestados.

7.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.5. As disposições previstas neste Contrato não excluem o disposto na legislação municipal.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

8.1 Da contratante:

- a) Receber os serviços nas condições estabelecidas no edital e seus anexos;
- b) Verificar a conformidade dos serviços executados com as especificações e demais exigências constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e ateste;
- c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços, para que sejam adotadas as medidas necessárias à sua correção;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- f) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- g) A administração não responderá por notificações, multas ou qualquer ônus gerados decorrente da não apresentação de funcionários com equipamentos de proteção individual, ficando a CONTRATADA responsável pela assunção de tal ônus.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



8.2 Da contratada

- a) Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes
- b) Executar todos os serviços contratados em estrita conformidade com o Termo de Referência e o contrato e a legislação aplicável, observando padrões de qualidade, segurança e eficiência.
- c) Permitir e facilitar a fiscalização dos serviços pela Administração, disponibilizando informações, documentos, relatórios e acesso às instalações quando solicitado.
- d) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- e) Faturamento mensal, após recebimento da Ordem de Compra/Serviço. Pagamento para 30 dias após emissão da NF.

9. DAS SANÇÕES:

9.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato, a **CONTRATANTE** poderá garantir, prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a **CONTRATADA** venha a incorrer em uma das situações previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e, segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes sanções:

9.1.1. Advertência;

9.1.2. Multa de 10% (dez por cento), do valor do Contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;

9.1.3. Suspensão temporária de participar de Licitação e contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 02 (dois) anos;

9.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos da Lei 14.133/21.

9.2. As sanções previstas nas alíneas “9.1.1.”, “9.1.3.” e “9.1.4.” poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea “9.1.2.”, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da data da notificação.

10. DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1. Este contrato será rescindido unilateralmente pela **CONTRATANTE**, no todo ou em parte, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de quaisquer ônus ou responsabilidades, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, quando a **CONTRATADA** na vigência do presente contrato cometer quaisquer das infrações dispostas na legislação específica, além da aplicação das sanções previstas neste Contrato e no Edital que deu origem a este ajuste.

10.2. O presente contrato poderá ainda ser rescindido havendo motivo justo, devendo ser expressamente denunciado com antecedência de no mínimo 10 (dez) dias, ou ainda a **CONTRATANTE** poderá rescindir administrativamente o presente contrato nas hipóteses previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021 e suas alterações posteriores, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

11. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



11.1. O presente Contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração ou por acordo entre as partes, desde que devidamente justificado e nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e atualizações posteriores.

11.2. Em caso de prorrogação contratual, os valores constante no item 1 deste contrato poderão ser reajustados pelo índice IPCA, contado a partir da data do orçamento estimado, conforme previsto na Lei 14.133/21, desde que comprovado preço vantajoso, e existência de recurso orçamentário.

11.3. Os preços poderão ser revistos desde que comprovado o desequilíbrio econômico financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

11.4. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a assinatura do contrato, de comprovada repercussão nos contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

12. DOS TRIBUTOS E DESPESAS

12.1. Constituirá encargos exclusivos da **CONTRATADA** o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato.

13. DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

13.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, sem prévia anuência da **CONTRATANTE**.

14. DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Será providenciado, pela **CONTRATANTE**, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte da assinatura do presente contrato para ocorrer no prazo de até 20 (vinte) dias daquela data, a publicação na Imprensa Oficial, de resumo do presente instrumento.

15. DO SUPORTE LEGAL

15.1. O presente instrumento é firmado de acordo com a Lei Federal n.º 14.133 de 01 de abril de 2021.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.2. Na contagem dos prazos mencionados neste contrato excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

16.3. Só se iniciam e vencem os prazos mencionados neste edital em dia útil e em dia de expediente da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

16.4. A **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdência ou securitárias, decorrentes do fornecimento objeto

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à **CONTRATADA**.

16.5.A **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como, por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

16.6. Os danos e prejuízos, se ocorrerem, serão ressarcidos à **CONTRATANTE**, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação administrativa à **CONTRATADA**, sob pena de multa.

16.7. Os casos omissos do presente instrumento serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, e nas demais normas pertinentes aos contratos.

16.8.A tolerância das partes não implica em renovação das obrigações assumidas no presente contrato.

16.9. Incluem-se ao presente instrumento contratual, o termo de referência contido no processo administrativo 131/2026.

17. DO FORO

17.1. Para quaisquer questões, dúvidas ou controvérsias oriundas da execução do presente contrato, as partes elegem de comum acordo o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, para dirimir as questões da interpretação deste ajuste, e renunciam a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

17.2. E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, e por estarem às partes justas e **CONTRATADA**, nas pessoas de seus representantes legais, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, para que surta os seus jurídicos e legais efeitos.

Foz do Iguaçu/PR, em xx de xx de 2026.

Jorge Ricardo Áureo Ferreira

Diretor Presidente

Ana Carine Scherer da Cas

Diretora Administrativa Financeira

XXXX

XXX

XXXX

GESTÃO: Katia Lopes

FISCALIZAÇÃO: Samara Kommers

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



ANEXO IV (MODELO)

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026**

À
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, para os devidos fins e em atendimento ao Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2026, que optou por não realizar a visita técnica prevista no instrumento convocatório.

Declara, ainda, que possui pleno conhecimento das condições, características, instalações, peculiaridades, riscos e demais circunstâncias relacionadas à execução do objeto da contratação, tendo obtido todas as informações necessárias para a elaboração de sua proposta comercial.

Assume integral responsabilidade pela execução dos serviços nas condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e seus anexos, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações contratuais, não podendo alegar, em qualquer tempo, desconhecimento das condições de execução como fundamento para pleitear alterações contratuais, reequilíbrio econômico-financeiro, revisão de preços, prorrogação de prazos ou eximir-se das obrigações assumidas, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 2026.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:
CPF:

CNPJ:
EMPRESA:





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



ANEXO V

PLANTA BAIXA COZINHA





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



ANEXO VI

ANEXO TECNICO OPERACIONAL

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU.

1. OBJETIVO

O presente Anexo Técnico Operacional tem por finalidade detalhar as condições de execução dos serviços de alimentação hospitalar, complementando as disposições constantes no Termo de Referência, estabelecendo padrões mínimos de qualidade, recursos humanos, equipamentos, controles operacionais e indicadores de desempenho.

2. CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS DA UNIDADE

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deverá atender integralmente às necessidades assistenciais da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, contemplando pacientes internados, pacientes em observação, acompanhantes autorizados, colaboradores, residentes, estagiários e demais usuários autorizados.

A demanda é variável e diretamente influenciada pela taxa de ocupação hospitalar, sazonalidade epidemiológica, ampliação de leitos e atendimentos de urgência e emergência.

3. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA será responsável por:

- a) Aquisição de gêneros alimentícios;
- b) Armazenamento adequado dos insumos;
- c) Controle de estoque;
- d) Produção das refeições;
- e) Distribuição das refeições;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- f) Higienização das áreas utilizadas;
- g) Fornecimento de mão de obra;
- h) Fornecimento de equipamentos complementares;
- i) Fornecimento de utensílios e descartáveis;
- j) Controle de qualidade dos alimentos;
- k) Controle de temperatura;
- l) Sistema informatizado de gestão de refeições;
- m) Coleta de amostras testemunhas;
- n) Controle de desperdícios e sobras.

4. CONTROLE DE QUALIDADE DOS GÊNEROS

Recebimento de Gêneros Alimentícios

A CONTRATADA deverá realizar inspeção quantitativa e qualitativa de todos os gêneros alimentícios recebidos, verificando:

- Validade;
- Integridade das embalagens;
- Temperatura;
- Condições de transporte;
- Conformidade com especificações contratuais.

5. PLANO DE CONTINGÊNCIA OPERACIONAL

Prevendo situações de:

- Falta de energia;
- Quebra de equipamentos;
- Falta de água;
- Indisponibilidade de funcionários;
- Atrasos de fornecedores;
- Surtos epidemiológicos.

6. CONTROLE DE SATISFAÇÃO

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Pesquisa de Satisfação

A CONTRATADA deverá aplicar pesquisa periódica de satisfação junto aos usuários definidos pela fiscalização do contrato, apresentando relatórios trimestrais.

7. DIMENSIONAMENTO MÍNIMO DE PESSOAL

A CONTRATADA deverá seguir a tabela de dimensionamento mínimo prevista no Termo de Referência.

8. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

A CONTRATADA deverá implantar e manter:

- a) Manual de Boas Práticas;
- b) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- c) Plano APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), quando aplicável;
- d) Programa de Controle Integrado de Pragas;
- e) Programa de Capacitação Permanente.

9. CONTROLE DE TEMPERATURA

Deverão ser registrados diariamente:

- Temperatura de recebimento dos alimentos;
- Temperatura de armazenamento;
- Temperatura dos equipamentos de refrigeração;
- Temperatura dos equipamentos de congelamento;
- Temperatura durante o preparo;
- Temperatura das refeições no momento da saída da cozinha;
- Temperatura das refeições durante a distribuição e no momento da entrega ao consumidor final.

O transporte interno das refeições deverá ser realizado em carrinhos térmicos que garantam a manutenção das temperaturas seguras dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente e com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, cabendo à

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



CONTRATADA o monitoramento e registro das temperaturas necessárias para comprovação da manutenção da cadeia térmica.

Os registros deverão permanecer disponíveis à fiscalização durante toda a vigência contratual e ser mantidos arquivados pela CONTRATADA por até 5 (cinco) anos após o encerramento do contrato.

As medições deverão ser realizadas por meio de termômetros calibrados, com certificados de calibração válidos e disponíveis à fiscalização sempre que solicitados.

10. AMOSTRAS TESTEMUNHAS

A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todas as preparações produzidas.

As amostras deverão ser armazenadas sob refrigeração, conforme a natureza da preparação, observando as normas sanitárias vigentes.

As amostras deverão:

- possuir identificação completa;
- ser armazenadas em temperatura adequada;
- permanecer arquivadas por 72 horas.

11. CONTROLE DE SOBRAS E DESPERDÍCIOS

Deverá ser implantado controle diário contendo:

- sobra limpa;
- sobra suja;
- resto-ingesta;
- índice de desperdício;
- índice de aceitabilidade.

Relatórios mensais deverão ser apresentados à fiscalização.

12. EQUIPAMENTOS

A CONTRATADA deverá manter todos os equipamentos necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de funcionamento.

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Deverá manter plano de manutenção preventiva e corretiva.

Em caso de falha operacional, a substituição deverá ocorrer imediatamente, sem interrupção dos serviços.

13. TREINAMENTO

Todos os colaboradores deverão receber capacitação inicial e periódica sobre:

- Boas Práticas de Manipulação;
- Segurança Alimentar;
- Controle de Temperatura;
- Higienização;
- Uso correto de EPIs;
- Atendimento humanizado ao paciente.

14. INDICADORES DE DESEMPENHO

Serão monitorados os seguintes indicadores:

I – Pontualidade na distribuição das refeições;

Meta: mínimo de 98%.

II – Conformidade de temperatura dos alimentos;

Meta: mínimo de 95%.

III – Reclamações procedentes dos usuários;

Meta: máximo de 2% ao mês.

IV – Falta de refeições programadas;

Meta: zero ocorrência.

V – Não conformidades sanitárias;

Meta: zero ocorrência grave.

VI – Índice de desperdício alimentar;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Meta: máximo de 10%.

15. PENALIZAÇÕES OPERACIONAIS

O descumprimento dos indicadores poderá ensejar glosa proporcional da fatura mensal, observados os critérios definidos no Instrumento de Medição de Resultado – IMR e demais disposições contratuais.

- advertência;
- aplicação de glosas;
- aplicação de multas;
- instauração de processo administrativo;
- rescisão contratual.

16. TRANSIÇÃO CONTRATUAL

A futura contratada deverá apresentar Plano de Transição Operacional em até 2 dias após a assinatura do contrato.

O plano deverá contemplar:

- cronograma de mobilização;
- contratação de pessoal;
- fornecimento de equipamentos;
- implantação do sistema informatizado;
- treinamento das equipes;
- início da operação.

A transição operacional não poderá ocasionar interrupção ou prejuízo ao fornecimento das refeições hospitalares.

17. RELATÓRIOS GERENCIAIS

A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente:

- quantitativo de refeições produzidas;
- consumo de gêneros alimentícios;
- indicadores de qualidade;
- registros de temperatura;

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



- controle de sobras;
- ocorrências operacionais;
- ações corretivas implementadas.

18. FISCALIZAÇÃO

A fiscalização será exercida pela equipe designada pela Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, podendo realizar inspeções, auditorias, avaliações sensoriais, verificações documentais e demais procedimentos necessários ao acompanhamento da execução contratual.





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



ANEXO VII

MATRIZ DE RISCOS

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU

1. OBJETIVO

A presente Matriz de Riscos tem por objetivo identificar os principais eventos que possam impactar a execução contratual, estabelecer a responsabilidade por sua gestão e definir medidas mitigadoras para redução dos riscos envolvidos na prestação dos serviços de alimentação hospitalar.

Evento de Risco	Probabilidade	Impacto	Responsável	Medidas Mitigadoras
Falta de gêneros alimentícios necessários à produção das refeições	Média	Alto	Contratada	Manutenção de estoque mínimo e fornecedores alternativos
Atraso na entrega de insumos pelos fornecedores	Média	Alto	Contratada	Planejamento de compras e fornecedores de contingência
Ruptura no fornecimento de refeições aos pacientes	Baixa	Altíssimo	Contratada	Plano de contingência operacional
Surto alimentar decorrente de falhas de manipulação	Baixa	Altíssimo	Contratada	Treinamentos, APPCC, controle sanitário e monitoramento contínuo
Falhas no controle de temperatura dos alimentos	Média	Alto	Contratada	Monitoramento e registros periódicos

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Quebra de equipamentos de responsabilidade da contratada	Média	Alto	Contratada	Manutenção preventiva e equipamentos reserva
Falta de mão de obra operacional	Média	Alto	Contratada	Banco de reservas e substituição imediata
Ausência de nutricionista responsável técnico	Baixa	Alto	Contratada	Substituição imediata e escala de cobertura
Não conformidades sanitárias identificadas pela Vigilância Sanitária	Média	Alto	Contratada	Auditorias internas e cumprimento das normas sanitárias
Falhas no sistema informatizado de gestão das refeições	Média	Médio	Contratada	Backups periódicos e plano de contingência
Interrupção do fornecimento de energia elétrica	Baixa	Alto	Compartilhado	Acionamento de geradores e protocolos de contingência
Interrupção do abastecimento de água	Baixa	Alto	Compartilhado	Reservação adequada e plano emergencial
Ampliação temporária da demanda hospitalar em razão de surtos, epidemias ou calamidades	Média	Alto	Compartilhado	Ajuste operacional e reforço de produção
Alteração legislativa ou normativa que impacte diretamente os custos do contrato	Baixa	Alto	Compartilhado	Aplicação dos mecanismos legais de reequilíbrio econômico-financeiro
Greves gerais, paralisações ou eventos de força maior que afetem a cadeia de suprimentos	Baixa	Alto	Compartilhado	Adoção de medidas emergenciais e reprogramação operacional
Danos aos equipamentos disponibilizados pela Contratante por mau uso da equipe da Contratada	Média	Médio	Contratada	Capacitação e fiscalização dos operadores
Falhas estruturais nas instalações prediais da UAN	Baixa	Alto	Contratante	Manutenção predial preventiva e corretiva
Interdição parcial ou total da UAN por determinação de órgão	Baixa	Altíssimo	Contratada	Cumprimento rigoroso das normas sanitárias

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492





FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



competente decorrente de falha operacional da Contratada

e operacionais

Atraso no fornecimento de informações assistenciais necessárias para produção das dietas

Baixa

Médio

Contratante

Fluxo formal de comunicação entre setores

Erros na prescrição ou comunicação de dietas especiais

Baixa

Altíssimo

Compartilhado

Protocolos de conferência e validação pelas equipes assistenciais e nutricionais

DISPOSIÇÕES FINAIS

Os riscos classificados como compartilhados serão tratados de forma cooperativa entre as partes, observadas as disposições contratuais, a legislação vigente e os princípios da boa-fé, da continuidade do serviço público e do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

A presente Matriz de Riscos integra o Termo de Referência para todos os fins legais e contratuais.





**FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK**



ANEXO VIII

TERMO DE RESPONSABILIDADE SESMT (ANEXO: PLATAFORMA COMPRAS.GOV)

Rua Adoniram Barbosa, nº 370 – Jardim Central – Foz do Iguaçu – PR – CEP: 85.864-492



39d5656d-226c-45cb-9c0a-44bd223ebb51

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **EDITAL DE PREGÃO**

Número: **36/2026**

Assunto: **EDITAL PREGÃO ELETRONICO 036/2026 - CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=39d5656d-226c-45cb-9c0a-44bd223ebb51>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

39d5656d-226c-45cb-9c0a-44bd223ebb51

Hash do Documento

D7EB93AA7567CF1A59CCAB32A0DE4D057098E1AF873317DB3C80ADADFABED979

Anexos

EDITAL 2026.pdf - **68bbfb6b-157a-4f0f-a7d3-4f8314a02ecb**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 29/09/2026 é(são) :

LETICIA CAROLINE LACOSKI (Signatário) - CPF: ***81927907** em 28/09/2026 16:17:55 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica

JORGE RICARDO AUREO FERREIRA (Signatário) - CPF: ***59540063** em 28/09/2026 17:01:00 -

OK

Tipo: Assinatura Eletrônica

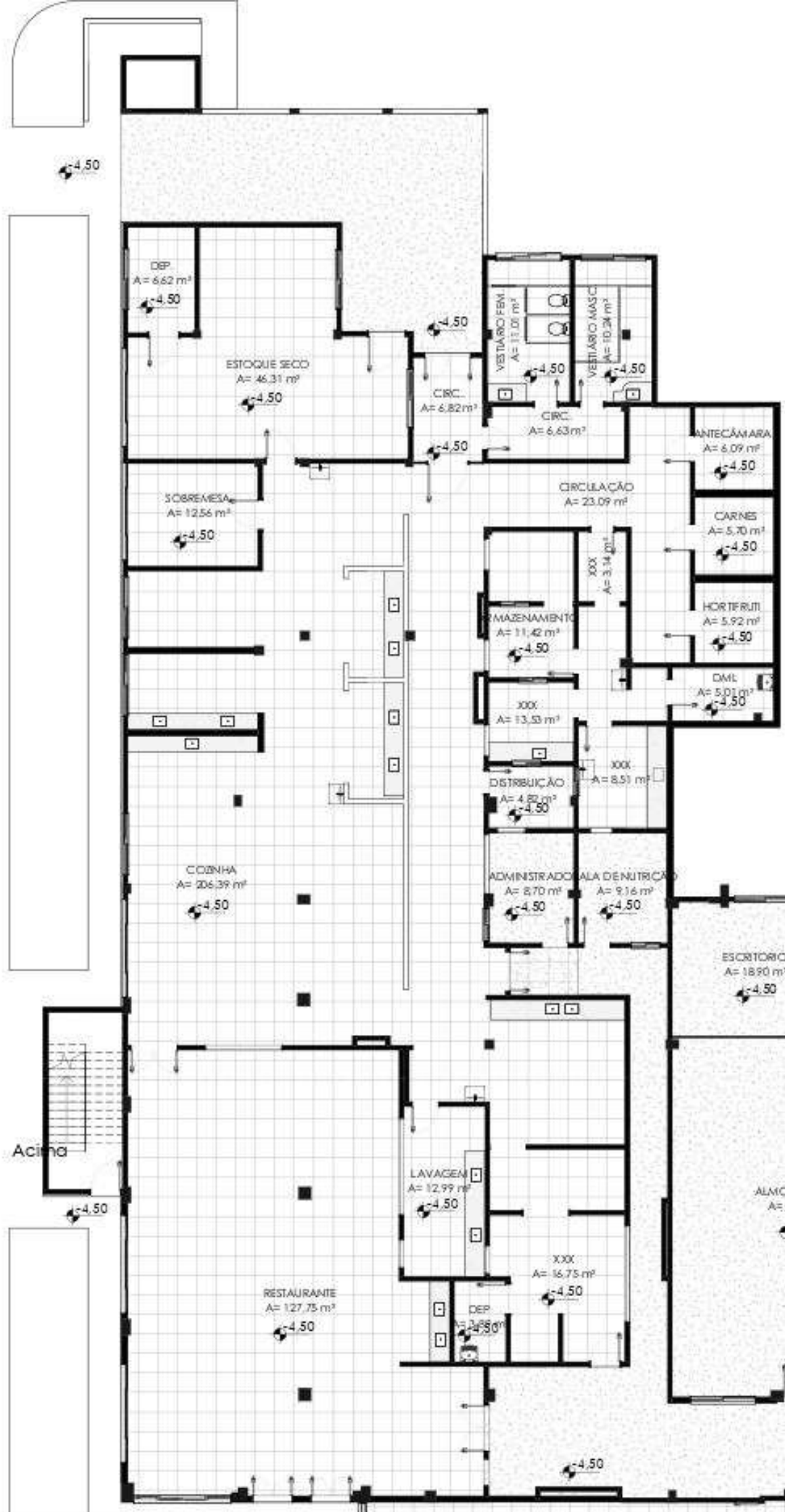


A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo , produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.





TERMO DE RESPONSABILIDADE

Pelo presente instrumento, a empresa **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob nº **XXXXXX**, neste ato representada por seu responsável legal **XXXXXX**, declara, para os devidos fins, estar ciente das responsabilidades legais decorrentes da prestação de serviços nas dependências da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**, assumindo o compromisso de cumprir integralmente a legislação vigente em matéria de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, especialmente as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego, bem como as diretrizes e exigências internas estabelecidas pela Contratante no documento denominado "**Disposição Técnica de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho para Empresas Terceirizadas**" (Anexo).

A empresa declara estar ciente de que deverá:

- *Fornecer e fiscalizar o uso de Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs) adequados aos riscos inerentes às atividades;*
- *Promover os treinamentos exigidos por lei, além de exames médicos admissionais, periódicos e demissionais, conforme o PCMSO;*
- *Apresentar à Contratante os documentos técnicos obrigatórios, tais como PGR, PCMSO e, quando aplicável, PCMAT, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;*
- *Formalizar ao SESMT e demais setores competentes a data prevista para início das atividades;*
- *Comunicar imediatamente qualquer acidente de trabalho ao Fiscal de Contrato e ao SESMT da Fundação, bem como registrar formalmente os eventos nos órgãos competentes;*
- *Solicitar autorização prévia para a realização de obras, reformas ou intervenções físicas nas dependências da Contratante, conforme orientações do SESMT e demais setores competentes;*
- *Encaminhar estatísticas semestrais de acidentes ao SESMT, bem como colaborar com eventuais fiscalizações e exigências complementares da Contratante.*

A contratada reconhece que o descumprimento das obrigações ora assumidas poderá acarretar sanções administrativas e contratuais, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis.

Firmando o presente, declara ter lido e compreendido integralmente as disposições técnicas referidas, comprometendo-se com seu fiel cumprimento.



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



Foz do Iguaçu, _____ de _____ de 2025.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

CPF: xxx.xxx.xxx-xx

Cargo: Função

ASSINATURA DO FISCAL DE CONTRATO – FMSFI



DISPOSIÇÃO TÉCNICA DE SEGURANÇA, HIGIENE E MEDICINA DO TRABALHO PARA EMPRESAS TERCEIRIZADAS

1. OBJETIVO

1.1. Orientar as empresas contratadas no que se refere às instruções básicas do Sistema de Higiene e Segurança do Trabalho da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**.

1.2. Preservar a integridade do elemento humano, do patrimônio da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu, e das empresas contratadas, assegurando a continuidade das atividades.

2 ORIENTAÇÃO

2.1. Fiscalização

2.1.1. Cabe ao Fiscal de Contrato com o apoio do Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**, fiscalizar as áreas de trabalho, com o intuito de verificar o cumprimento por parte da empresa contratada, do disposto nesta Orientação Técnica em relação às normas, legislação vigente, instruções e recomendações.

2.1.2. Compete à empresa Contratada acatar as recomendações decorrentes das fiscalizações e sanar as irregularidades apontadas, sob pena de suspensão dos trabalhos, ficando estabelecido que essas suspensões não eximem a contratada das obrigações e penalidade constantes das cláusulas contratuais, referente a prazos e multas.

2.2. A Contratada deverá cumprir com as normas internas da Contratante, inclusive a contratante solicitará informações para averiguação da implementação das medidas de segurança por parte da contratada.

2.3. A empresa contratada deverá orientar seus empregados quanto à conduta ética, respeito às normas institucionais, proibição do uso de celular em áreas assistenciais, bem como ao uso de vestimentas compatíveis com o ambiente hospitalar. Atos que comprometam a imagem institucional ou a segurança do trabalho poderão ensejar a suspensão do acesso às dependências da Fundação.

2.4. Caso haja subcontratação ou a necessidade de ingresso de terceiros nas dependências da Fundação, a empresa contratada deverá solicitar autorização formal prévia à contratante, fornecendo a identificação completa dos profissionais, documentação legal e comprovação de



atendimento às exigências de saúde e segurança do trabalho. O acesso será autorizado apenas mediante validação do setor competente.

2.5. **RESPONSABILIDADES TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIAS E CIVIS**

- 2.6. A empresa contratada é responsável exclusiva por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, tributárias e civis relativas aos seus empregados, prepostos, representantes e/ou subcontratados, não cabendo à Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária nesse sentido.

2.7. **EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI**

2.7.1. Cabe à empresa Contratada fornecer a seus empregados, gratuitamente, equipamentos de proteção individuais adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes e danos à saúde dos empregados, registrando seu fornecimento em ficha de entrega de epi's nos termos da norma regulamentadora – NR 06.

2.7.2. Cabe a empresa Contratada, sempre que solicitado pela Contratante, fornecer cópias dos registros de entregas de EPI's e cópia de nota fiscais de compra.

2.8. **EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO COLETIVA – EPC**

2.8.1. Cabe à empresa Contratada dispor e utilizar adequadamente equipamentos de proteção coletiva que se fizer necessário, conforme a legislação vigente, ou a qualquer orientação e norma interna da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu.**

2.9. **SINALIZAÇÃO**

2.9.1. Cabe à empresa contratada observar a legislação vigente no que se refere à sinalização de segurança, respeitando os critérios estabelecidos em normas técnicas e internas.

2.10. **DOS TREINAMENTOS**

2.10.1. A Contratada deverá promover gratuitamente aos seus funcionários todas as capacitações, e treinamentos necessários conforme preveem as Normas Regulamentadoras - NRs do Ministério do Trabalho e Emprego;

2.10.2. Cabe ao Fiscal de contratos com apoio do SESMT da Contratante fiscalizar a contratada quando necessário, sobre o cumprimento do disposto nas NR's, podendo inclusive



solicitar à contratada, a realização de treinamentos complementares e documentos necessários, quando a atividade a ser realizada, assim o exigir.

2.11. MEDICINA DO TRABALHO

2.11.1. A empresa Contratada deverá realizar em seus empregados, exames médicos admissionais, demissionais, periódicos e especiais, inclusive provas biológicas, radiológicas e outras exigíveis para os fins previstos, de acordo com as condições especiais das quais as atividades são desenvolvidas.

2.11.2. Cabe à empresa contratada quando solicitada pela **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu** fornecer, atestado de Saúde Ocupacional – ASO de seus empregados. Fica responsável obrigatoriamente de fornecer os documentos (**PGR, PCMSO e PCMAT quando aplicável**) para a contratante, no prazo máximo de 30 (vinte) dias após a assinatura do contratado, e **os mesmos devem ser atualizados conforme legislação vigente.**

2.11.3. Os documentos devem contemplar, quando aplicável, os fatores ergonômicos e psicossociais previstos nas Normas Regulamentadoras NR-01 e NR-17, com medidas de controle compatíveis às exigências legais.

2.12. COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES

2.12.1. O acidente deve ser comunicado imediatamente pela empresa Contratada ao Fiscal de Contratos e à Área do SESMT da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**, e comunicado/registrado nos órgãos oficiais no prazo estabelecido.

2.12.2. Para cada acidente deve ser preenchido o **“Relatório de Acidente do Trabalho” em anexo**, validado por um Técnico de Seg. do Trabalho, Eng. de Seg. do Trabalho, Enfermeiro(a) do Trabalho e ou Médico do Trabalho, encaminhado ao SESMT via comunicação eletrônica sesmt.hmpgl@gmail.com.

2.13. COMUNICAÇÃO DE OBRAS E REFORMAS

2.13.1. A Contratada e o Fiscal de Contratos da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu deverá comunicar ao SESMT e demais setores correlatos com no mínimo 07 dias de antecedência das atividades conforme POP.SESMT.GER.008, tanto ao setor do SESMT, quanto ao SECIH, via FOR.SESMT.GER.001 (**documentos integrantes**), para que seja realizada uma análise prévia e posterior liberação e acompanhamento.

2.9.2 Fica **expressamente proibida** a realização de qualquer atividade de baixa e alta complexidade nas intervenções físicas da contratante sem que haja autorização prévia do SESMT, Qualidade e SECIH.



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



2.14. DADOS DAS EMPRESAS CONTRATADAS

2.14.1. A Contratada deverá disponibilizar à Contratante “Estatísticas de Acidentes”, sendo necessário encaminhar ao setor do SESMT via física e ou digital semestralmente no endereço eletrônico sesmt.hmpgl@gmail.com. Em casos de acidentes graves deverá ser comunicado imediatamente ao Fiscal de Contratos e ao SESMT via endereço eletrônico referenciado.

2.15. SERVIÇO DE SEGURANÇA, HIGIENE E MEDICINA DO TRABALHO PARA EMPRESAS CONTRATADAS

2.15.1. Cabe às empresas contratadas organizar e manter durante a vigência do contrato, o Serviço de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, destinado à execução de medidas relacionadas com essas matérias.

3 DISPOSIÇÕES FINAIS

3.1. À empresa Contratada corresponde adotar, além das normas estabelecidas nesta Orientação Técnica, atendendo ao disposto na legislação vigente sobre higiene e segurança do trabalho.

3.2. Cabe a **Fundação Municipal de Foz do Iguaçu** o direito de fazer outras exigências com relação a Higiene, Segurança do Trabalho e a CIPA das Empresas Contratadas, sempre que julgue necessário, para maior eficácia na proteção do elemento humano e do patrimônio da **Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu**, e das próprias empresas contratadas.

4 DOCUMENTOS INTEGRANTES

4.1. Integram-se à presente Orientação Técnica, os seguintes modelos de formulários:

- a) Termo de responsabilidade para adoção de medidas de SST;
- b) Relatório de Acidente do Trabalho – Empresa Contratada;
- c) Resumo de Estatística de Acidentes;
- d) Formulário de Obras e Reformas FOR.SESMT.GER.001.



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



5 APROVAÇÃO

Documentação técnica emitida pelo setor do SESMT da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu com atualização em julho de 2025.

Daniel da Costa Lima

Téc. em Segurança do Trabalho- SESMT

HOSPITAL MUNICIPAL PADRE
GERMANO LAUCK

José Do Arte

Téc. em Segurança do Trabalho- SESMT

HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO
LAUCK

Bruna Barbosa Garcia

Téc. em Segurança do Trabalho- SESMT

HOSPITAL MUNICIPAL PADRE
GERMANO LAUCK

Renato Gonçalves

Téc. em Segurança do Trabalho- SESMT

HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO
LAUCK

Yuren Caldeira Canterle

Eng. Segurança do Trabalho – SESMT

HOSPITAL MUNICIPAL PADRE GERMANO LAUCK



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



RELATÓRIO DE ACIDENTE DO TRABALHO

EMPRESA CONTRATADA

ESTE RELATÓRIO DEVERÁ SER INDIVIDUAL

EMITIDO PARA QUALQUER TIPO DE ACIDENTE.

Nome da Empresa

Nº Contrato:

1- Nome do acidentado

2- Idade

3 -
Nacionalidade

4- Matrícula

5- Cargo

6- Função

7- Tempo na função

Anos Mês(es)

8 - Admissão

9 - Houve outro (s) acidentado (s)?

10 - Ocorrência

11- Hora

| |

() Sim

() Não

Data / /

h

12 - Jornada de trabalho () Normal

() Diurna () Turno () Extra

13 - Execução de serviço

() De rotina () De emergência

14 - Capacitado para a função ?

() Sim () Não

15 - Treinamento de Segurança do Trabalho

() Sim () Não

16 - Foi Acidentado anteriormente?

() Sim Quantas vezes?
()

17 - Acidentado foi atendido por médico?

18 - Ocorrência de Morte do acidentado :

() Sim Quando? / /

Onde? _____

Do Acidentado

() Sim () Não

De outras pessoas envolvidas no acidente?

() Sim () Não Quantas mortes?
()

() Não

19 - Descrição exata do local do acidente:

20 - Descrição do acidente - Relatar detalhadamente:



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



21 - Esta atividade era compatível com a sua função? () Sim () Não, detalhar:				
22 - Usava equipamento de proteção individual no momento do acidente, adequado à atividade? () Sim Qual? () Não Por que?				
23 - Utilizava ferramenta / equipamento? () Sim () Não () Qual?				
24 - Condições da ferramenta/equipamento no momento do acidente () Boa () Regular () Ruim. Se ruim, descrever:				
25 - Houve danos materiais? () Sim Quais ?				
26 - Testemunhas do acidente Nome			Matrícula/Empresa	
Nome			Matrícula/Empresa	
27 - Chefe imediato	Matrícula	Rubrica	Órgão	Data

1ª. Via Órgão de Pessoal da Empresa Contratada 2ª. Via ao SESMT da Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu.



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



LOGO DA EMPRESA		QUADRO MENSAL DE ESTATÍSTICA DE ACIDENTES DE TRABALHO								SEGURANÇA DO TRABALHO			
		ANO											
ITEM	ASSUNTO	JAN	FEV	MAR	ABR	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL ANUAL
01	NÚMERO DE COLABORADORES												
02	NÚMERO DE ACIDENTES OCORRIDO												
03	NÚMERO DE ACIDENTES SEM AFASTAMENTO												
04	NÚMERO DE ACIDENTES COM AFASTAMENTO (ATÉ 15 DIAS)												
05	NÚMERO DE ACIDENTES COM AFASTAMENTO (ACIMA DE 15 DIAS)												
06	TOTAL DE ACIDENTES FATAIS												



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



	FORMULÁRIO SESMT			
	ACOMPANHAMENTO DE OBRAS E REFORMAS			
	Código: FOR.SESMT.GER.001	Versão: 001	Página de	

Data da Solicitação: ____/____/____

Local da Obra: _____

Serviços a serem realizados:

Parecer do SESMT:



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



EPI:		
() Capacete	() Luva	() Máscara
() Protetor Auricular	() Óculos	() Outros: _____
EPC:		
() Isolar Área	() Sinalizar Local	() Outros: _____

Parecer do SECIH:



Fundação Municipal de Saúde de Foz do Iguaçu

CNPJ:18.236.227/0001-04

Foz do Iguaçu -PR Endereço: Adoniran Barbosa nº370



Elaborado por: SESMT	Verificado por: Núcleo da Qualidade	Aprovado por: Diretor Assistencial Diretor Técnico Diretor Presidente	Revisão: 002
Data Elaboração: 19/06/2013	Data Revisão: 05/02/2014	Revisado em: 04/08/2018	Próxima Revisão: