

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Definição do Objeto:

- 1.1. O Objeto da contratação é a prestação de serviços de nutrição e fornecimento de alimentação hospitalar, para pacientes, acompanhantes, colaboradores, terceiros, de acordo com as necessidades de apontamentos da CONTRATANTE;
- 1.2. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado conforme previsto na legislação pertinente;

2. Justificativa:

2.1. Atendimento às Normas e Regulamentações:

- 2.1.1. A oferta de serviços de alimentação em um ambiente hospitalar requer a estrita observância das normas e regulamentações de saúde e segurança alimentar. É imperativo que o Hospital cumpra com todas as legislações aplicáveis para garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos pacientes, visitantes e funcionários.;

2.2. Foco na Saúde e Recuperação dos Pacientes:

- 2.2.1. A nutrição desempenha um papel crítico na recuperação de pacientes hospitalizados. A elaboração deste termo, permitirá a contratação de serviços que atendam às necessidades nutricionais específicas de cada paciente, garantindo uma alimentação adequada e balanceada de acordo com a condição de saúde de cada indivíduo;

2.3. Otimização de Recursos:

- 2.3.1. Este TR também visa a otimização dos recursos disponíveis, visando a eficiência no uso do orçamento público. Serão estabelecidos critérios que permitirão a redução de desperdício e a aquisição de alimentos de qualidade a preços competitivos, assegurando a gestão eficaz dos recursos financeiros.;

2.4. Garantia de Qualidade:

- 2.4.1. Este TR incluirá critérios rígidos de qualidade e desempenho que os prestadores de serviços de alimentação devem atender. Isso garantirá que os pacientes e demais usuários recebam refeições de alta qualidade que satisfaçam os padrões nutricionais estabelecidos;

3. Requisitos Da Contratação

3.1. Local De Execução

- 3.1.1.** Os serviços serão realizados no HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA DRA. ZILDA ARNS, localizado na Av. Antônio Elias, nº 1000, Bairro Garças, Piracicaba, SP - CEP - 13.423-227);

3.2. Mão De Obra Qualificada:

- 3.2.1.** Para os serviços de Nutrição, a empresa vencedora se responsabilizará por fornecer mão de obra (equipe) qualificada e treinada, de acordo com as normas legais e convencionais, atinentes a cada respectiva categoria profissional, sendo minimamente, mas não exclusivamente, conforme planilha adiante exposta;
- 3.2.2.** A qualquer momento, desde que não haja impacto de custos, poderá haver remanejamento de colaboradores, adequações conforme solicitação da CONTRATANTE;
- 3.2.3.** O quadro técnico deverá ser previsto conforme Resolução CFN nº 380/2005 e seus profissionais deverão estar inscritos no CRN-3;
- 3.2.3.1.** Essa comprovação do colaborador que assumirá a unidade, deverá ser apresentada no momento da proposta, assim como de um possível substituo em caso de troca, não adaptação, etc;
- 3.2.4.** Deverão ser previstos substitutos para faltas, férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade. Sendo este;
- 3.2.5.** Quadro técnico mínimo diário com modelo de escala de trabalho, inclusive sábados, domingos e feriados:
- 3.2.6.** A substituição por falta de colaborador de todas as categorias deverá ocorrer no prazo máximo de 02 horas por outro profissional do mesmo nível, independente se a falta ocorreu por atestados, folga de banco de horas, afastamentos, faltas injustificadas ou licenças de todas as categorias. Caso não seja feita a substituição, será descontado na nota referente ao mês de prestação de serviço o valor correspondente ao dia de trabalho do colaborador ausente;
- 3.2.7.** O controle de escala e dos colaboradores deverá ser feito diariamente, há duas mãos, com validação da CONTRATANTE, em modelo acordado pelas partes;
- 3.2.8.** A troca ou remanejamento de colaboradores poderá ser solicitada a qualquer momento pela CONTRATANTE, conforme conveniência administrativa, devendo a CONTRATADA repor em até 10 dias a vaga, sendo nível operacional, ou 20 dias sendo nível superior, quesito gestão.

- 3.2.9.** As trocas de lideranças ou pessoas de referência deverão contar com anuência prévia da CONTRATANTE; A proposta deverá prever os indicadores de Turnover e Absenteísmo, sendo as metas tratadas e discutidas quando da visita técnica;
- 3.2.10.** Toda e qualquer modificação referente ao quadro, não poderá interferir no percentual de 25% previsto para aumento e diminuição do escopo financeiro;
- 3.2.11.** Deverá ser apresentada composição de valores;
- 3.2.12.** Como rol exemplificativo, devem ser considerados:

Função	Habilidades	Quantidade de Colaboradores	Horário	Escala Trabalho	Valores unitários	Valores Globais
Gerente de Unidade - Nutricionista	Curso superior de Nutrição, experiência mínima de 03 anos em gestão de serviços de alimentação. Raciocínio lógico, cooperatividade, capacidade de observação, autonomia intelectual, senso crítico, visão sistêmica, iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e solidariedade, empreendedorismo, bom relacionamento interpessoal e flexibilidade	1	Flexível	5x2		
Técnica em Nutrição	Curso Técnico de Nutrição, com experiência mínima de 06 meses na área. Flexibilidade, comprometimento, ética, liderança e foco em resultados.	2	6h-18h	12x36		
Técnica em Nutrição	Curso Técnico de Nutrição, com experiência mínima de 06 meses na área. Flexibilidade, comprometimento, ética, liderança e foco em resultados.	1	14h20-22h	6x1		
Estoquista	Conhecimento teórico e experiência mínima de 01 ano na área. Organização, capacidade de trabalhar em equipe, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional	1	7h-15h20	6x1		



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



Cozinheiro	Conhecimento teórico e experiência mínima de 01 ano na área, dietoterapia e capacidade de liderança. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e flexibilidade	4	6h-18h	12x36		
1/2 Oficial	Conhecimento teórico e/ou prático na área e dietoterapia. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e flexibilidade.	4	6h-18h	12x36		
Auxiliar de Serviços Gerais	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe.	2	6h-18h	12x36		
Auxiliar de Serviços Gerais	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe.	2	18h-6h	12x36		
Copeiro	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe. Organização de copas, abastecimento de itens.	1	06h-16h	5x2		

Copeiro	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe.	6	6h-18h	12x36		
Copeiro	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe.	4	18h-6h	12x36		

3.3. Dos Equipamentos:

- 3.3.1.** É de responsabilidade da CONTRATADA todos os itens e maquinários, além de utensílios, objetos, equipamentos e demais maquinários que venham a ser necessários para a prestação dos serviços na Instituição.
- 3.3.2.** Todas as manutenções, sejam elas corretivas, preventivas ou a qualquer outro título, igualmente correrão as suas expensas;
- 3.3.3.** A relação de itens a seguir descritos, contempla rol meramente exemplificativo, estando a CONTRATADA livre para adicionar outros itens além dos elencados, todavia, não poderá suprimir ou não oportunizar os itens descritos, exceto havendo concordância expressa da CONTRATANTE:

3.3.4. São eles:

Item	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Valor Global
Impressora zebra	1		
Impressora	1		
Computador	2		
Mesa escritório	2		
Armário escritório	2		
Cadeira giratória	2		
Mesa em aço inox lisa	6		
Armário metal vestiário 16 portas	2		
Estante em aço galvanizada lisa	14		
Pallet	5		
Balança eletrônica 300kg	1		
Balança eletrônica 15kg	1		
Carro apoio	3		
Carro de distribuição quente e frio motorizado	3		
Máquina de lavar louças	1		
Fogão 4 bocas gás	3		
Balcão refrigerado com pista aérea	1		
Balção aquecido para GN	3		
Mesa Retangular 4 lugares	13		
Cadeiras	52		
Estante em aço inox perfurada	5		
Caldeirão agás autoclavado autogerador de vapor	1		
Frigideira basculante gás	1		
Processador 250kg	1		
Descascador 200kg	1		
Liquidificador 2 litros	1		
Liquidificador 15 litros	1		
Freezer vertical 575 litros 4 portas	8		
Refrigerador vertical 4 portas	5		
Cafeteira elétrica 20 litros	1		
Forno combinado elétrico	2		
Lixeiras	20		

3.3.5. Além dos itens descritos, deverão ser considerados e computados todos aqueles indispensáveis para execução das atividades, de modo que a CONTRATADA deverá

considerar que nenhum item será disponibilizado pela CONTRATANTE;

- 3.3.6. Deverá ser apresentada composição de valores;
- 3.3.7. Todos os itens inerentes as atividades administrativas e operacionais, assim como seus respectivos insumos, produtos e materiais, igualmente serão de responsabilidade da CONTRATADA;

3.4. Sistemas De Distribuições De Serviços:

3.4.1. Pacientes:

- 3.4.1.1. As refeições serão entregues nas enfermarias ou em outros locais solicitados pela CONTRATANTE onde o paciente encontra-se internado;
- 3.4.1.2. As refeições deverão ser entregues utilizando-se bandeja descartável com 3 divisórias, identificadas com etiquetas digitadas, onde conste a data, o tipo de dieta, nome completo, data de nascimento, atendimento, filiação e leito do paciente para todas as preparações.;
- 3.4.1.3. As saladas e sobremesas devem ser acondicionadas em material descartável e as bebidas frias em copo descartável com tampa com capacidade para 200 ml;
- 3.4.1.4. O material descartável utilizado deverá ser do tipo extraforte, resistente, caso a CONTRATANTE ache necessário, poderá ser solicitada a troca dos descartáveis por outros de melhor qualidade. Para bebidas quentes, os copos deverão ser descartáveis térmicos com tampa;
- 3.4.1.5. Quando a sobremesa for fruta inteira a mesma deverá ser higienizada e embalada em plástico tipo filme impermeável e no caso da laranja já descascada. Quando for doce cremoso, doce em calda, pudim, gelatina, creme compota, mousse, salada de frutas, deverão ser utilizadas embalagens com tampa com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável;
- 3.4.1.6. As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, com tampa, acompanhando por um sachê de 0,8g de sal, um sachê de vinagre e um sachê de azeite;
- 3.4.1.7. O fornecimento de água mineral gelada aos pacientes será em embalagem plástica de 1000 ml ou 500ml (pacientes com restrição hídrica) acompanhado de copos descartáveis de 200 ml, havendo reposição 2 vezes ao dia ou sempre que solicitado;

- 3.4.1.8. As refeições serão acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo de papel embalado em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquido quando deitados;
- 3.4.1.9. A CONTRATADA ficará responsável pela manipulação, identificação e distribuição de dietas enterais, módulos e suplementos alimentares dos pacientes. Estas dietas e os equipos necessários à administração, deverão ser fornecidas pelo CONTRATANTE;

3.4.2. Colaboradores:

- 3.4.2.1. A distribuição das refeições para colaboradores será feita:
- 3.4.2.2. No refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico em bandejas lisas, com pratos de porcelana para refeição e salada e talheres (garfo, faca, colher de sobremesa e colher de sopa quando for servido sopa) de inox acompanhados de guardanapos. Na rampa de distribuição, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, torradas, recipientes apropriados para vinagre em sachê, azeite em sachê e sal em sachê, farinha de mandioca torrada e vinagrete em recipientes apropriados com tampa e concha e molho de pimenta, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário;
- 3.4.2.3. Quando a sobremesa for fruta inteira a mesma deverá ser higienizada e embalada em plástico tipo filme impermeável e no caso da laranja já descascada. Quando for doce cremoso, doce em calda, pudim, gelatina, creme compota, mousse, salada de frutas, deverão ser utilizadas taças de inox com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa de inox;
- 3.4.2.4. No refeitório da Contratante deverá ser prevista diariamente no almoço e no jantar omelete e ovo frito como opção do prato principal, considerando 2 ovos por pessoa. Ainda no refeitório diariamente considerar 2 opções de sobremesa sendo fruta e doce;
- 3.4.2.5. Deverá também, diariamente, considerar minimamente duas opções de proteína;
- 3.4.2.6. Duas ou mais opções de saladas;
- 3.4.2.7. Opção de arroz normal e integral;
- 3.4.2.8. Outro sistema é prato combinado (prato executivo) que deverá existir no refeitório com duas opções de cardápio diariamente (incluindo prato vegetariano).

- 3.4.2.9.** No refeitório, considerar ainda a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão de terças feiras, de domingos de sábados etc.) evitando repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões;
- 3.4.2.10.** Deverão ser previstos cardápios temáticos especiais (uma vez ao mês), sem acréscimo de custo, para o atendimento de pacientes, acompanhantes e funcionários e também nas seguintes datas comemorativas: Ano Novo (almoço, jantar e ceia do dia 31/12, e almoço, jantar e ceia do dia 01/01), Páscoa (almoço e jantar), Dia das mães (almoço e jantar), Festa Junina (almoço, jantar e ceia), Dia dos pais (almoço e jantar), e Natal (almoço, jantar e ceia de 24/12, e almoço, jantar e ceia de 25/12). Fica a cargo da Contratada a decoração do refeitório nas datas comemorativas sem ônus para a contratante;
- 3.4.2.11.** Poderá ainda a CONTRATADA ofertar no ato opção de sistema self-service livre, com valores atrativos aos colaboradores e menores ao vale refeição convencionado em convenção coletiva;
- 3.4.2.12.** No ato das cobranças aos colaboradores, deverá a terceira aceitar opções acessíveis, como crédito, transferência (pix), e principalmente, utilização do vale alimentação e refeição das marcas já contratadas pela CONTRATANTE;
- 3.4.2.13.** Deverá ainda, implantar ferramentas tecnológicas que auxiliem na melhoria dos serviços, como pesquisas de opiniões e etc;
- 3.4.2.14.** O fator tecnológico e as comodidades ofertadas aos colaboradores é fator que deverá ser considerado quando da escolha da CONTRATADA;
- 3.4.2.15.** Diariamente deverão entregar nas copas dos colaboradores garrafa de café e biscoito sachê. A reposição pode acontecer de 2 a 4 vezes ao dia;
- 3.4.3.** Lanche para medicação e exames:
 - 3.4.3.1.** Esse lanche deverá ser distribuído aos pacientes que se submeterem a alguns tipos de exames, conforme especificado abaixo;
 - 3.4.3.2.** Lanche para paciente Laboratório: café e chá;
 - 3.4.3.3.** Lanche para pacientes Centro Cirúrgico Ambulatorial (CCA): 1 suco treta pack 200ml, 1 fruta (banana ou maçã), 1 sachê de biscoito doce e 1 sachê de biscoito sagado;
 - 3.4.3.4.** Lanche para paciente Recuperação Anestésica (RPA): 1 suco tetra pack 200ml e 1 iogurte sem polpa 90ml;
 - 3.4.3.5.** O rol acima mencionado é meramente exemplificativo e poderá ser aditado ou modificado a qualquer momento sem que mencionada alteração comprometa, dificulte ou interfira no permissivo de 25% de aumento;

3.5. Características das refeições:

3.5.1. Dieta geral para pacientes adultos e infantis:

3.5.1.1. Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais;

3.5.1.2. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

3.5.1.3. Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares;

3.5.1.4. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Pão francês ou semolina ou leite, manteiga, leite com café, açúcar sachê, fruta	Salada variada + temperos, arroz e feijão, prato principal, guarnição, suco, sobremesa	Leite com café, biscoito salgado, açúcar sachê, fruta	Chá, biscoito doce, açúcar sachê

3.5.2. Dieta branda:

3.5.2.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características;

3.5.2.2. Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

3.5.2.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias;

3.5.2.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

3.5.2.5. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral;

3.5.2.6. Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: incluir apenas o caldo do feijão; não incluir vegetais crus nas saladas; evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas; restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; não incluir frituras, embutidos e doces concentrados;

3.5.2.7. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Pão de leite ou semolina ou leite, manteiga, leite com café, açúcar sachê, fruta	Salada cozida variada + tempero, arroz bem cozido, caldo de feijão, prato principal cozido, guarnição, suco, sobremesa (quando fruta, macia)	Leite com café, biscoito salgado, açúcar sachê, fruta (macia)	Chá, biscoito doce, açúcar sachê

3.5.3. Dieta pastosa:

- 3.5.3.1.** Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características;
- 3.5.3.2.** Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- 3.5.3.3.** Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
- 3.5.3.4.** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- 3.5.3.5.** Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa;
- 3.5.3.6.** Exemplo de cardápio:

Desjejum	Colação	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Mingau de aveia, fubá ou amido, purê de fruta	Purê de fruta	Sopa batida, purê de fruta ou doce pastoso, suco	Mingau de aveia, fubá ou amido, purê de fruta	Vitamina de frutas

3.5.4. Dieta líquida:

- 3.5.4.1.** Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características;
- 3.5.4.2.** Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- 3.5.4.3.** Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
- 3.5.4.4.** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- 3.5.4.5.** Deve ser previsto sempre que solicitado pela Nutricionista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta;
- 3.5.4.6.** Na dieta líquida sem resíduos, substituir café com leite por chá claro ou suco diet e utilizar gelatina diet;

3.5.4.7. Exemplo de cardápio:

Desjejum/Colação/Lanche/ Ceia	Almoço/Jantar
Leite com café ou chá ou suco + Gelatina	Sopa na consistência líquida (sem pedaços), suco, sobremesa: gelatina

3.5.5. Dieta para Diabéticos:

- 3.5.5.1.** Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas;
- 3.5.5.2.** Podem ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 06 (Seis) refeições/dia;
- 3.5.5.3.** Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando: Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
- 3.5.5.4.** As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet";
- 3.5.5.5.** Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta;
- 3.5.5.6.** No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 25 g por dia;
- 3.5.5.7.** As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- 3.5.5.8.** Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos;
- 3.5.5.9.** Características da dieta: Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica.
- 3.5.5.10.** Destinada;
- 3.5.5.11.** Exemplos de Cardápio:

Desjejum	Colação	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
----------	---------	---------------	-----------------	------

Pão integral, margarina, leite com café, adoçante sachê, fruta	Fruta	Salada variada, arroz integral, feijão, prato principal, guarnição, suco, sobremesa: fruta ou doce diet	Pão integral, margarina, leite com café, adoçante sachê, fruta	Chá, biscoito salgado, adoçante sachê
--	-------	---	--	---------------------------------------

3.5.6. Dieta Hipossódica:

3.5.6.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (0,8 g);

3.5.6.2. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida);

3.5.6.3. Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos;

3.5.6.4. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Pão francês ou semolina ou leite, manteiga, leite com café, açúcar sachê, fruta	Salada variada + temperos, arroz e feijão, prato principal, guarnição, suco, sobremesa	Leite com café, biscoito salgado, açúcar sachê, fruta	Chá, biscoito doce, açúcar sachê

3.5.7. Dieta Hipogordurosa:

3.5.7.1. Restrita na adição de gorduras e em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios, a restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento;

3.5.7.2. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Pão francês ou semolina, geleia sachê, leite desnatado com café, açúcar sachê, fruta	Salada variada + temperos, arroz, feijão, prato principal, guarnição, suco, sobremesa	Pão francês ou semolina, geleia sachê, leite desnatado com café, açúcar sachê, fruta	Chá, biscoito salgado, açúcar sachê

3.5.8. Dieta Leve:

3.5.8.1. É indicada para pacientes com preparo de determinados exames, no pré e pós-operatório, dificuldade de deglutição e mastigação, e em casos de intolerância a alimentos sólidos;

- 3.5.8.2.** Características da dieta: Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;
- 3.5.8.3.** Alimentos excluídos: Especiarias e condimentos fortes; bebidas gaseificadas; hortaliças e legumes crus;
- 3.5.8.4.** Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite);
- 3.5.8.5.** Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Torrada, leite com café, açúcar sachê, fruta	Torrada, leite com café, açúcar sachê, fruta	Torrada, leite com café, açúcar sachê, fruta	Chá, biscoito doce, açúcar sachê

3.5.9. Dieta Rica em Fibras ou Laxativas:

- 3.5.9.1.** Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras;
- 3.5.9.2.** Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras;
- 3.5.9.3.** A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras.
- 3.5.9.4.** As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g;
- 3.5.9.5.** Características: É uma dieta da distribuição geral acrescida de alimentos laxantes e ricos em fibras;
- 3.5.9.6.** Exemplo de cardápio: Igual ao cardápio da distribuição geral. Oferecendo alimentos laxantes nas refeições como: cereais integrais, verduras cruas e refogadas, frutas, suco laxativo (laranja, mamão e ameixa), aveia;

3.5.10. Dieta Pobre em Resíduos/Obstipante:

- 3.5.10.1.** Dieta indicada para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo;
- 3.5.10.2.** Alimentos que devem ser excluídos da dieta: Especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus, leite e derivados, frutas ricas em fibras, doces e açúcar, as frutas deverão ser consumidas sem casca;

3.5.10.3. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
Pão branco, geleia diet sachê, chá, adoçante sachê, fruta	Arroz branco, prato principal, guarnição, sobremesa(fruta sem casca ou gelatina diet)	Torrada, geleia diet sachê, chá, adoçante sachê, fruta	Chá, biscoito salgado, adoçante sachê

3.5.11. Outras Dietas Especiais:

3.5.11.1. Outras dietas deverão seguir o padrão definida pelo Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE no Manual de Dietas Hospitalares;

3.5.11.2. A Contratante poderá solicitar itens especiais para pacientes com internação prolongada, pacientes Paliativos, pacientes com preceitos religiosos que precisam de alteração no padrão alimentar ou com dificuldade de terapêutica nutricional;

3.5.11.3. Abaixo alguns alimentos que podem ser solicitados:

Água de coco	200ml
Sorvete	1 picolé
Suco de caixinha	200ml
Bolinho individual	45g
Refrigerante	350ml
Lanche	1 unidade
Miojo	1unidade
Chocolate	50g
Isotônico	500ml
Mini pizza	1 unidade
Tapioca ou crepioca	1 unidade
Alimentos a base de soja	100g

3.5.11.4. Assim como, solicitação de itens diversos específico e a cobrança não deve ultrapassar de 30% do valor de mercado;

3.5.11.5. Por se tratar de uma unidade com funcionamento 24h ininterruptos pode ser necessário o fornecimento de lanches noturnos para pacientes que necessitem manter sua ingestão calórica adequada evitando assim quadros de hipoglicemia. Assim como, pacientes que precisam reduzir o tempo de jejum pré-operatório;

4. Gêneros Utilizados:

- 4.1.** Deverão ser utilizados gêneros alimentícios e complementos dietéticos de marca conceituada e de qualidade comprovada. Em caso de descontentamento do gênero, deverão ser ofertadas 2 outras marcas sem adição de custo, para validação por parte da CONTRATANTE;
- 4.2.** Os Materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras,

- próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- 4.3. Os produtos de limpeza devem possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e deverão ter validação da SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar) da CONTRATANTE;
 - 4.3.1. A CONTRATADA deverá utilizar itens de qualidade que atendam os apontamentos do SCIH;
 - 4.3.2. Deverão ser adotados panos de chão descartáveis, **bils e lamelo**, ou equivalentes que forem indicados pela CONTRATANTE, em quantidade suficiente para atendimento das demandas;
 - 4.4. Os Hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria ou freezer, caso sejam utilizados posteriormente;
 - 4.5. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F., com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção;
 - 4.6. De acordo com a preparação à que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne;
 - 4.7. Bifes grelhados e empanados: alcatra ou coxão mole, bisteca, filé de coxa de frango, filé de frango, bisteca, filé de pescados;
 - 4.8. Assados, bifes de panela e bife à role: coxão duro, lagarto, coxão mole, copa lombo, cupim, linguiças, filé de coxa de frango, filé de frango, filé de pescados;
 - 4.9. Espetos, iscas grelhadas, strogonoff: alcatra, coxão mole, acém, peito de frango, linguiça;
 - 4.10. Goulash, carne em pedaços ensopados: coxão duro, patinho, costela bovina;
 - 4.11. Almôndegas, quibes, carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;
 - 4.12. Nas preparações de pescados, poderão ser usados postas ou filés de cação, merluza ou pescada com retirada total dos espinhos. Outros tipos de pescados poderão ser usados, desde que previamente aprovados pela CONTRATANTE;
 - 4.13. Os embutidos para o refeitório usados como prato principal devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo prato, mozzarella, queijo branco, presunto, apressuntado, peito de peru, rosbife, mortadela e outros;
 - 4.14. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho;
 - 4.15. O leite deverá ser integral e desnatado, em pó e de marca consagrada;
 - 4.16. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I;
 - 4.17. O feijão deverá ser das variedades carioquinha, roxinho, preto, branco ou rosinha do tipo I, sendo também aceito outras variedades de feijão;
 - 4.18. O suco servido aos pacientes deverá ser sempre de fruta natural ou polpa de frutas;



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



- 4.19. Os pães servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor;
- 4.20. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) não poderão ser reutilizados posteriormente. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do refeitório;
- 4.21. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital, obedecendo no que couber a Portaria CVS - 5/13. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas, no receituário padrão da unidade e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- 4.22. Outros tipos de alimentos, proteínas, vegetais ou demais itens poderão ser adicionados aos cardápios, sendo o rol elencado nesta seção, meramente exemplificativo, todavia, toda e qualquer inclusão ou exclusão deverá contar com previa concordância da CONTRATANTE;
- 4.23. No ato de assinatura do contrato, deverá a CONTRATADA apresentar as receitas, tabelas de itens que compõe a prestação de serviços, para validação e verificação ou não do atendimento;
- 4.24. Antes da aquisição das mercadorias, ainda na fase do planejamento dos itens que serão servidos e das receitas preparadas, deverá a CONTRATADA encaminhar com antecedência mínima de 10 dias o cardápio completo do mês subsequente para validação do corpo técnico;
- 4.25. A regra de incidência deverá ser respeitada assim como a de aceitação, de modo que as mudanças sinalizadas por parte da CONTRATANTE deverão ser aceitas e implantadas, assim como alterações de receitas, opções e etc, sempre ponderando e havendo concordância entre as partes;
 - 4.25.1. Havendo divergência para alterações modificações, deverá a CONTRATADA justificar os motivos, sempre elencados novas possibilidades;
- 4.26. Deverá, a qualquer momento quando solicitada pela CONTRATANTE apresentar questões de valorações ou equivalências de produtos, para que assim, sejam trocadas marcas, alterados preparos ou incidências;
- 4.27. Deverá a CONTRATADA apresentar rol completo de temperos e especiarias que pretende utilizar no escopo, tanto para pacientes, quanto colaboradores;

5. Gramagem, Frequência e Preparações de Alimentos

- 5.1. Toda relação de itens, gramaturas, variedades, unidades de medidas, incidências e etc, compõe rol meramente exemplificativo, podendo a qualquer momento serem revistos pelas



partes, de modo que melhor atender a CONTRATANTE;

- 5.2. Adiante, serão tabulados tipos de alimento por preparação, unidades, refeições, sendo esse rol meramente exemplificativo, para inclusão de itens que não estejam constando e sejam alterados, não haverá necessidade de aditivo contratual, tão pouco deverá ser considerado o percentual de 25%;
- 5.3. Para as refeições denominadas como grandes, que são aquelas compreendidas como almoço e jantar, para pacientes e acompanhantes:

Grandes refeições			
Alimento ou preparação	Unidade	Almoço	Jantar
Salada	g	100	100
Sopa ou caldo legumes	ml	300	300
Cereal e/ ou massa c/ ou s/ glúten	g	150	150
Leguminosas (feijão)	g	150	150
Carne bovina	g	120	120
Vísceras	g	150	150
Aves	g	250	250
Peixes	g	200	200
Ovo ou clara de ovo	unid	2	2
Guarnição legumes ou verdura	g	150	150
Farofa	g	50	50
Polenta ou massa ou pirão	g	100	100
Sobremesa: fruta	unid	1	1
Doces em pastas ou doces diet	g	50	50
Doce cremoso	g	80	80
Flan ou pudim diet	g	100	80
Fruta assada ou cozida ou papa ou creme	g	150	100
Gelatina	g	100	100
Gelatina com creme leite	g	120	120
Doces em calda ou compota	unid	1	1
Suco polpa	ml	200	200
Chás	ml	200	200
Sachê de açúcar	g	5	5
Saches de sal	g	0,8	0,8
Saches de adoçante	g	0,8	0,8
Sache de tempero para saladas (vinagre)	ml	4	4



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



Sache de tempero para saladas (Azeite)	ml	4	4
--	----	---	---

- 5.4. Pequenas Refeições, são aquelas compreendidas como desjejum, colação, lanche da tarde e ceia:

Pequenas refeições					
Alimento ou preparação					
Item	Unidade	Desjejum	Colação	Lanche da Tarde	Ceia
Café	ml	50	50	50	50
Chá	ml	200	200	200	200
Leite para café	ml	150		150	150
Leite puro	ml	200		200	200
Leite desnatado	ml	200		200	200
Leite com chocolate	ml	200		200	200
logurte normal ou diet	unid.	1	1	1	1
Mingau	ml	200		200	200
Biscoito (50gr)	pç	1		1	1
Pão	g	50		50	50
Bolo	g	80		80	
Manteiga c/ ou s/ sal	g	10		10	10
Geleia de frutas	g	20		20	20
Geleia de frutas diet	g	20	X	20	20
Gelatina e gelatina diet	pç	1		1	1
Fruta	pç	1	1	1	1
Fruta em papa ou creme	g	100	100	100	100
Suco fruta	ml	200	200	200	200
Vitamina com ou sem leite	ml	200	200	200	200
Refresco de fruta	ml	200	200	200	200
Sachê de açúcar	g	10	10	10	10
Sachê de adoçante	g	0,8	0,8	0,8	0,8

- 5.5. Frutas, sendo o rol adiante meramente exemplificativo, podendo a qualquer momento incluir novos itens

GRAMAGEM



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



Item	Peso (g)
Abacaxi	150
Ameixa seca	50
Banana	150
Caqui	150
Figo	150
Goiaba	150
Laranja	150
Maçã	150
Mamão (fatia)	250
Mamão (cortado)	150
Manga	220
Melancia (fatia)	250
Melancia (cortada)	150

5.6. Frequência:

DESJEJUM E LANCHE DA TARDE	
Alimentos / Preparações	Frequência
Leite com café	10 x semana
Leite com achocolatado	4 x semana
logurte	4x semana
Pão Frances	7 x semana
Pão de Leite	3 x semana
Bolo simples	3x semana
Manteiga	7 x semana
Requeijão	7 x semana
Geleia	2 x semana
Fruta da época	14 x semana

5.7. Almoço e Jantar - Destinadas a Pacientes, acompanhantes:

Almoço e Jantar	
Principal	Frequência
Arroz	2 x dia
Feijão	2 x dia
Carne bovina iscas ou cubos (1)	2 x semana
Carne bovina assada	3 x semana



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



Carne bovina moída (2)	1 x semana
Carne bovina bifes	1 x semana
Coxa e sobrecoxa de frango	2 x semana
Peito de frango	2 x semana
Carne suína (refeitório)	1 x semana
Pescados	3 x semana
Linguiça de frango (refeitório)	1 x mês
Linguiça toscana (refeitório)	1 x mês
Linguiça calabresa (refeitório)	1 x mês
Carne Seca (refeitório)	1 x mês
Feijoada (refeitório)	1 x mês
Ovo ou Omelete – Opção (refeitório)	7 x semana
Guarnição	Frequência
Legumes e vegetais folhosos	5 a 6 x semana
Massas (3)	1 x semana
Farofas, polentas, virados	1 x semana
Outras (4)	1 x semana
Saladas	7 a 8 x semana
Vegetais folhosos	7 a 8 x semana
Legumes crus	3 a 4 x semana
Vegetais cozidos (5)	1 x quinzena
Outras (6)	1 x semana
Sobremesas/Sucos	Frequência
Frutas da época	7 x semana
Doces diversos (7)	5 à 7 x semana
Suco de frutas polpa (pacientes)	14 x semana
Café (Refeitório)	Diariamente

- 5.7.1.** (1) Carne bovina em cubos ou iscas: utilizado para strogonoff, cozidos, goulash, espeto, etc.
- 5.7.2.** (2) Carne bovina moída: preparada em forma de almôndegas, hambúrguer, panquecas, etc.
- 5.7.3.** (3) Massas: macarrão de vários tipos, lasanha, nhoque, canelone etc.
- 5.7.4.** Deverão ser consideradas sempre como guarnição, independentemente do preparo envolver qualquer tipo de proteína;

- 5.7.5. (4) Outras guarnições: tortas, suflês, pastel, pirão de peixe, cuscuz, polentas, purês,
 - 5.7.6. (5) Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, couve-flor, seleta de legumes, batata, chuchu, vagem ervilha, etc.
 - 5.7.7. (6) Outras saladas: macarrão, feijão branco, grão de bico, soja, trigo, etc.
 - 5.7.8. (7) Doces diversos: cremes, pudins, doces em calda, arroz doce, brigadeiro, beijinho, tortas doces, sorvetes, canjica, gelatinas, goiabada, confeitarias, etc.
- 5.8. Porcionamento:
- 5.8.1. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
 - 5.8.2. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando a manipulação segura e confortável ao paciente;
 - 5.8.3. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
- 5.9. Pré Preparo e Preparo dos Alimentos:
- 5.9.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
 - 5.9.2. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - 5.9.3. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
 - 5.9.4. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
 - 5.9.5. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
 - 5.9.6. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - 5.9.7. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

- 5.9.8.** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;
- 5.9.9.** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- 5.9.10.** Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- 5.9.11.** Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 5.9.12.** Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 5.9.13.** Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.), exceto se apontado ou solicitado pela CONTRATANTE;
- 5.9.14.** Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- 5.9.15.** A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas ou preferencialmente sistemas próprios, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado;
- 5.9.16.** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, as legislações vigentes;
- 5.9.17.** A água para diluição dos sucos deve ser filtrada e não apresentar cheiro de cloro residual do tratamento;
- 5.9.18.** Realizar a degustação e aprovação das preparações diariamente antes da distribuição aos usuários, registrando em POP (Procedimento Operacional Padrão), devendo ser realizada a imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo;
 - 5.9.18.1.** A CONTRATANTE realizará diariamente degustação dos preparos afim de verificar a qualidade do que foi produzido, podendo inclusive solicitar adequações;

6. Das Especificidades:

6.1. Cardápio:

- 6.1.1.** Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal, com aprovação da CONTRATANTE;
- 6.1.2.** Os cardápios deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de 30 dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação; podendo solicitar e alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, as sugestões formais, sendo o retorno da CONTRATADA em até 24 horas;
- 6.1.3.** Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas, e na integralidade no ato do aceite deste termo;
- 6.1.4.** Afixar o cardápio semanal no refeitório, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;

6.2. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

- 6.2.1.** Deverão ser observadas pela CONTRATADA: As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores; A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte; Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador; A integridade e a higiene da embalagem;
- 6.2.2.** Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em carros fechados, ou seja, todo transporte de alimentos deve ser efetuado em carros fechados e térmicos, frio e quente, com monitoramento de temperatura;
- 6.2.3.** A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 6.2.4.** A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5 09/04/2013;
- 6.2.5.** A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento

e quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

- 6.2.6.** A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produto em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade;
- 6.2.7.** Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza, descartáveis e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar novas amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.
- 6.2.8.** A CONTRATANTE poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade.
- 6.2.9.** A CONTRATADA deverá programar o recebimento semanal de descartáveis, material de limpeza, gêneros alimentícios não perecíveis, carnes e congelados;

6.3. Recebimento de produtos de gênero animal:

- 6.3.1.** Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;
- 6.3.2.** Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes;
- 6.3.3.** Carnes refrigeradas (aves e bovinos) até 6°C com tolerância até 7°C;
- 6.3.4.** Carnes congeladas (suínos, pescados e embutidos) - 18°C com tolerância até - 12°C;
- 6.3.5.** Frios e embutidos industrializados até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- 6.3.6.** Produtos salgados, curados ou defumados temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

6.4. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

- 6.4.1.** Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens

adequadas;

- 6.4.2. A pré-higienização dos hortifrutis deverá ser feita antes do armazenamento dos produtos nas câmaras;
 - 6.4.3. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;
 - 6.4.4. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:
 - 6.4.5. Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados -18°C com tolerância até -15°C;
 - 6.4.6. Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados até 10°C ou de acordo com o fabricante;
 - 6.4.7. Hortifrutigranjeiros pré-processada “in natura”, temperatura ambiente;
- 6.5. Recebimento de leite e derivados:**
- 6.5.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
 - 6.5.2. Deverá ser conferido rigorosamente o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;
 - 6.5.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados;
 - 6.5.4. Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.) até 10°C ou de acordo com o fabricante embalagens tipo longa vida temperatura ambiente;
- 6.6. Recebimento de Estocáveis:**
- 6.6.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;
 - 6.6.2. Produtos estocáveis em temperatura ambiente;
- 6.7. Recebimento de produtos industrializados:**
- 6.7.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
 - 6.7.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

- 6.7.3. Concentrados (xaropes) congelados -18°C com tolerância até -15°C
 - 6.7.4. Concentrados (xaropes) resfriados até 10°C ou de acordo com o fabricante
 - 6.7.5. Concentrados (xaropes) estabilizados Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
 - 6.7.6. Polpa de frutas (congeladas) -18°C com tolerância até -15°C
 - 6.7.7. Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem;
- 6.8. Recebimento de descartáveis e outros materiais:**
- 6.8.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
 - 6.8.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
 - 6.8.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente;
 - 6.8.4. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento;
- 6.9. Do Armazenamento:**
- 6.9.1. Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da Unidade de Alimentação e Nutrição;
 - 6.9.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
 - 6.9.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
 - 6.9.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
 - 6.9.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
 - 6.9.6. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
 - 6.9.7. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho

- da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- 6.9.8.** Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
 - 6.9.9.** Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
 - 6.9.10.** Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
 - 6.9.11.** Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
 - 6.9.12.** Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
 - 6.9.13.** Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
 - 6.9.14.** Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - 6.9.15.** Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - 6.9.16.** Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - 6.9.17.** Demais, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos;
 - 6.9.18.** Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
 - 6.9.19.** Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
 - 6.9.20.** Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
 - 6.9.21.** Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
 - 6.9.22.** Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
 - 6.9.23.** Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o

prazo da validade do fabricante;

- 6.9.24. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 6.9.25. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 6.9.26. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- 6.9.27. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 6.9.28. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 6.9.29. Mensalmente deverá a CONTRATANTE realizar auditorias junto da CONTRADA em seus estoques ou unidades de armazenamento;
- 6.9.30. A qualquer momento, atendendo normativas internas da instituição, legislação ou manuais de boas práticas, deverá a CONTRATADA se adequar a solicitações ou apontamentos da CONTRATANTE;

6.10. Higienização de Alimentos:

6.10.1. Noções Gerais

- 6.10.1.1. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 6.10.1.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 6.10.1.3. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 6.10.1.4. As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 6.10.1.5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- 6.10.1.6. Utilizar água potável;
- 6.10.1.7. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

6.10.1.8. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

6.10.1.9. Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

6.10.2. Hortifrutigranjeiros:

6.10.2.1. Os Hortifrutigranjeiros devem ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e pré higienizados antes de serem armazenados em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente;

6.10.2.2. É proibido o armazenamento de qualquer item na área de recebimento;

6.10.2.3. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;

6.10.2.4. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

6.10.2.5. Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;

6.10.2.6. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;

6.10.3. Cereais e Leguminosas:

6.10.3.1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

6.10.3.2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção;

7. Das Distribuições de Alimentos e da Higienização Geral:

7.1. Das Distribuições:

7.1.1.1. A distribuição de água para pacientes será feita nos períodos da manhã e tarde e no decorrer do dia, sempre que ocorrer uma internação, ou houver necessidade de reposição. A garrafa deve ser acompanhada de copos descartáveis e canudo dobrável quando necessário;

7.1.1.2. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

7.1.1.3. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65ºC ou mais por no máximo 12 horas;

ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas;

- 7.1.1.4. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas;
- 7.1.1.5. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela Contratada;
- 7.1.1.6. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e sala de enteral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome completo paciente, data de nascimento, filiação, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante;
- 7.1.1.7. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da CONTRATANTE.
- 7.1.1.8. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Resolução CVS 5 de 09/04/ 2013.
- 7.1.1.9. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados, conforme indicados pela CONTRATANTE;
- 7.1.1.10. No refeitório, a CONTRATADA deverá garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias na fila de distribuição e riscos de higienização incompleta dos utensílios utilizados. Não é permitido atraso para o início da distribuição das refeições. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição;

7.1.2. Controle do número de refeições e dietas servidas:

- 7.1.2.1. O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de sistema informatizado na Unidade de Alimentação e Nutrição;
- 7.1.2.2. A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos, e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA, apresentar os comprovantes de distribuição acima citados ao final de cada dia. Este controle deve ser de um sistema adequado, confiável e auditável;
 - 7.1.2.2.1. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela Contratante;

7.1.2.3. O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre os responsáveis da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e da CONTRATADA;

7.1.2.4. As ferramentas de controle e mensuração, assim como relatórios e formatos poderão ser adequados a qualquer momento, desde que haja concordância das partes;

7.1.3. Recolhimento das Refeições:

7.1.3.1. A CONTRATADA deverá efetuar o recolhimento das bandejas com resíduo alimentar dos pacientes, em todas as refeições, utilizando um equipamento fechado para apoio das bandejas para este fim específico. O horário do recolhimento deverá ser fixado pela CONTRATANTE. Proceder a higienização adequada das bandejas de acordo com o preconizado pelas Portaria vigentes;

7.1.4. Controle Bacteriológico das Refeições:

7.1.4.1. Mensalmente, 10 (dez) amostras para alimentos ou conforme solicitação da CONTRATANTE, com controle e monitorização dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeitas de toxinfecções de origem alimentar, a CONTRATADA obriga-se a realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos no refeitório e para pacientes, sem ônus. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a Resolução CVS 5/13. A cópia do laudo deverá ser entregue.

7.1.4.2. Além da análise microbiológica dos alimentos, a CONTRATADA deverá realizar análise dos equipamentos, utensílios, superfícies e das mãos dos manipuladores a cada 3 (três) meses;

7.1.5. Higiene Pessoal:

7.1.5.1. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

7.1.5.2. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

7.1.5.3. Fazer a barba diariamente;

7.1.5.4. Não aplicar maquiagem em excesso;

7.1.5.5. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

7.1.5.6. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

7.1.5.7. Manter os sapatos e botas limpos;

- 7.1.5.8. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- 7.1.5.9. Manter a higiene adequada das mãos;
- 7.1.5.10. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.
- 7.1.5.11. As lideranças deverão utilizar uniforme diferenciados;
- 7.1.5.12. Preferencialmente, as copeiras, produção, administrativo e lideranças deverão contar com uniformes diferenciados entre si;
- 7.1.5.13. Todo e qualquer uniforme, EPI e EPC serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA;

7.1.6. Higienização das Instalações

- 7.1.6.1. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição, equipamentos, sala de enterais e refeitórios, bem como banheiros, copas e salas administrativas, cuja limpeza será de sua total responsabilidade;
- 7.1.6.2. A higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição que forem utilizados para a prestação de serviços será de responsabilidade da empresa Contratada e deverá ser executada obedecendo às normas descritas na Portaria CVS 5 de 09/04/2013, após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme plástico ou acondicionados em caixas plásticas transparentes hermeticamente fechadas;
- 7.1.6.3. Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “cross hatch” para a secagem de superfícies, e para pisos e paredes, panos descartáveis multiuso. A CONTRATADA deverá prever contrato com lavanderia para higienização de Epi’s, esfregão e toalhas de mesa para eventos, sendo de sua total responsabilidade;
- 7.1.6.4. Os produtos utilizados na higienização deverão ser os mesmos aprovados pela SCIH, adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;
- 7.1.6.5. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 7.1.6.6. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 7.1.6.7. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
- 7.1.6.8. A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

7.1.6.9. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição e Dietética;

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Ambiente (Área de recebimento, DML, estoque, área de lavagem de painéis, bandejas e utensílios). Áreas de produção e distribuição.	Diária e quando necessário	Detergente neutro pré diluído, álcool 70% e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Pisos e ralos	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente desincrustante e impermeabilizante
Paredes e portas	Diário (paredes próximas às bancadas e portas em fórmica)	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal ou quando necessário (paredes e portas)	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70%
Prateleiras de apoio, inclusive do estoque	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Armários, gabinetes e gaveteiros das copas de apoio	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Telas e janelas (externo)	Quinzenal	Detergente neutro pré diluído
Janelas internas	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Maçanetas, Interruptores e superfícies fixas	Diário e quando necessário	Álcool 70%
Teto e Luminárias	Bimestral	Detergente neutro e desincrustante quando necessário
Tubulação Interna	Semestral e quando necessário	Empresa especializada
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro pré diluído
Chapa	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante
Fritadeira	Após o uso	Desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante quando necessário
Forno combinado	Diária e após o uso	Desincrustante e álcool 70%
	Semanal	Desincrustante e álcool 70%
Balcão térmico	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Caldeiras	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%



HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
	Semanal	Detergente neutro pré diluído, detergente amoniacal e álcool 70%
Balanças	Antes e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Louças (bandejas e talheres)	Diária (lavagem mecânica e manual)	Detergente sanitizante, secante – mecânica Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Louças (talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro pré diluído, desincrustante, desengordurante Soap e álcool 70%
Máquina de Lavar	Diária	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Utensílios plásticos (recipientes)	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Placas de polietileno	Diária (após o uso)	Detergente neutro pré diluído
Caixas de monobloco (vazadas ou não)	Diária	Detergente neutro pré diluído
Estrados e pallets	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Geladeiras de apoio, freezers e câmaras de refrigeração, pass trough	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Lavatórios	Diária	Detergente neutro pré diluído
Mesas e cadeiras do refeitório	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Reservatório de água	Semestral ou quando necessário	Empresa especializada
Caixa de gordura	Quadrimestral	Empresa especializada
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, batedeiras, liquidificadores) Observação: O equipamento deve ser mantido limpo e sempre protegido por plástico tipo filme	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%

7.1.6.10. Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;

7.1.6.11. É de responsabilidade da Contratada o recolhimento e armazenamento do resíduo e dos restos e sobras de alimentos em sacos plásticos na cor preta (resíduo comum) e cor marrom (resíduo orgânico), dos vários setores do refeitório e sala enteral até o local onde será recolhido pelos serviços de coleta urbana ou hospitalar;

7.2. Das Instalações:

7.2.1. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

7.2.2. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em

perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

- 7.2.3.** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 7.2.4.** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- 7.2.5.** Fornecer, manter e colocar à disposição do CONTRATANTE os utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- 7.2.6.** Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio por seus empregados e encarregados;

8. Nutrição Enteral:

- 8.1.** As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE), de acordo com a Resolução n.º 503, de 27 de Maio de 2021 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 8.2.** Devem existir POP escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- 8.3.** Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a CONTRATADA deverá:
 - 8.3.1.** Utilizar o Manual de Procedimentos Operacionais Padrão da Sala de Nutrição Enteral em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE), que deverá ser validado e analisado pela CONTRATANTE;
 - 8.3.2.** Confeccionar as etiquetas de identificação dos suplementos, módulos de nutrientes, água e dietas enterais com os dados padronizados pela CONTRATANTE;
 - 8.3.3.** Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
 - 8.3.4.** Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
 - 8.3.5.** Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição

enteral (NE);

- 8.3.6.** Inspeccionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- 8.3.7.** Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor;
- 8.3.8.** Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica;
- 8.3.9.** É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer os insumos necessários para o preparo (módulos e frascos);
- 8.3.10.** A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária, apresentar certificado de análise de cada lote fornecido e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;

9. Da Documentação Básica:

9.1. PCMSO e PPRA:

- 9.1.1.** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. Programa deve ser planejado e implementado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores, especialmente os identificados nas avaliações previstas nas demais NR (BRASIL, 1978 – NR7). Além dos exames médicos ocupacionais, o PCMSO tem a função de por meio da análise dos indicadores de saúde dos trabalhadores, planejar, descrever e acompanhar ações de promoção, proteção e recuperação da saúde dos trabalhadores, inclusive os adoecimentos não diretamente relacionados ao trabalho (BRASIL, 1978 – NR7). O PCMSO inclui, dentro outros, a realização obrigatória dos seguintes exames médicos: admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional;
- 9.1.2.** Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 9.1.3.** Apresentar mensalmente cópia atualizada dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

9.2. Dos Documentos:

- 9.2.1.** Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:
- 9.2.2.** Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
- 9.2.3.** Ralação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho;
- 9.2.4.** Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento

e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns, sem ônus aos mesmos;

- 9.2.5.** Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos:
- 9.2.5.1.** Cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);
 - 9.2.5.2.** Cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;
 - 9.2.5.3.** Outros documentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE;
- 9.2.6.** Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
- 9.2.7.** Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 e suas alterações;
- 9.2.8.** Estabelecer Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme preconiza a NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações;
- 9.2.9.** Manter registro de segurança e saúde ocupacional, conforme preconiza a NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações, conforme abaixo:
- 9.2.10.** Laudo Ergonômico;
 - 9.2.11.** Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1);
 - 9.2.12.** Manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros);
 - 9.2.13.** Manter alvará sanitário/ licença de funcionamento, emitido(a) pelo órgão de vigilância sanitária estadual ou municipal competente, conforme exigido pela Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 e Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977
 - 9.2.14.** O ALVARA deverá estar exposto nos locais de execução do Objeto;
 - 9.2.15.** Enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's;
 - 9.2.16.** É de Responsabilidade da CONTRATADA a adequação de normativas que possam ser publicadas durante a vigência do Contrato;

10. Da Gestão da Terceira:

10.1. Gestão de Pessoas:

- 10.1.1. A CONTRATADA se compromete a desempenhar gestão própria do posto alocado na sede da CONTRATANTE, com pessoas graduada, e com critérios técnicos aptos para desenvolvimento de serviço de alto padrão;
- 10.1.2. A contratação e a escolha da gestão que estará fixa na unidade deverá contar com aprovação e concordância da CONTRATANTE, a qual poderá solicitar a troca desta, bem como de qualquer outro colaborador a qualquer tempo, mediante justificativa;
- 10.1.3. As lideranças aqui alocadas deverão estar dispostas a participar de todas as ações solicitadas pela CONTRATANTE, como auditorias, reuniões, alinhamentos etc.;
- 10.1.4. Será dever da CONTRATADA promover todas as ações de RH com maior agilidade, repondo os efetivos em tempo hábil para que a operação não seja afetada;

10.2. Fiscalização:

- 10.2.1. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato, designados pelo CONTRATANTE.
- 10.2.2. A fiscalização do CONTRATANTE terá livre acesso aos locais de execução do serviço.
- 10.2.3. A CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados de modo a assegurar o efetivo cumprimento da execução do escopo contratado, cabendo ainda:
- 10.2.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;
- 10.2.5. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou de cuja permanência na área a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- 10.2.6. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- 10.2.7. Por descumprimento total ou parcial das obrigações contratadas e assumidas serão aplicadas à CONTRATADA, as penalidades previstas no ato convocatório e na legislação pertinente;

10.3. Sistemas:

- 10.3.1.** A Contratação contará com política de utilização mínima de papel e por isso, contará com sistema informatizado onde todos os controles da unidade deverão ser alimentados através desse sistema, a saber:
- 10.3.2.** Dispensação de refeições, dietas enterais e demais refeições distribuídas aos pacientes;
- 10.3.3.** Confecção de etiquetas de identificação de refeições, dietas enterais e demais refeições distribuídas aos pacientes e acompanhantes;
- 10.3.4.** Controle de número de refeições, dietas enterais e demais refeições distribuídas;
- 10.3.5.** Ordens de Serviço das áreas de Manutenção predial, Engenharia clínica, T.I.;
- 10.3.6.** Será dever da CONTRATADA trazer em seu portfólio itens atrelados a desenvolvimento tecnológico e melhoria de seus processos, assim como todos os recursos para desempenho dos mesmos, com computadores, redes, celulares, etc;
- 10.3.7.** A CONTRATADA deverá se adequar, utilizar ou se integrar ao sistema da CONTRATANTE, ou a outro por ela indicada;

11. Da Qualidade:

11.1. Qualificação de Fornecedores:

- 11.1.1.** A Contratada deverá apresentar sua política de qualificação e monitoramento de todos os seus fornecedores, apresentando cronograma anual de visitas, bem como relatórios de todas as visitas técnicas e de auditorias e ainda de validação periódica realizadas em toda sua cartela de fornecedores ativos;
- 11.1.2.** Além disso, em tudo o quanto apresentado, se o escopo da empresa for omissão em algum ponto ou critério que impacte de qualquer forma na CONTRATANTE, a mesma deverá seguir as diretrizes desta;

11.2. Das Certificações e Atendimentos:

- 11.2.1.** Considerando os princípios, missão e valores da CONTRATANTE, exige-se como requisito técnico obrigatório que a CONTRATADA reúna em sua carteira de clientes minimamente os seguintes selos de acreditação hospitalar:
 - 11.2.1.1.** Organização Nacional de Acreditação (ONA) nível 03, em mais de 02 clientes;
 - 11.2.1.2.** Acreditação em Qualidade Qmentum International, em um ou mais clientes;
 - 11.2.1.3.** Join Commission International, em 01 ou mais clientes;
- 11.2.2.** Quanto as prestações de serviços, deverá a CONTRATADA atender minimamente a

01 hospital público, em um raio máximo de 150KM, com no mínimo 100 leitos;

- 11.2.3. Atender pelo menos 01 hospital com 200 ou mais leitos, no estado de São Paulo;
- 11.2.4. Deter experiência em direcionar unidades com no mínimo 150 colaboradores ou mais;
- 11.2.5. Contar com uma equipe de pelo menos 05 nutricionistas capacitados para auxiliar a CONTRATANTE em um raio de até 100km, para situações de emergência;
- 11.2.6. Contar com pelo menos um cliente na cidade, da mesma natureza da CONTRATANTE, ou em até 100km, onde preste os mesmos serviços, com intuito de possibilitar auxílio, coberturas, empréstimos e etc;

11.3. Treinamentos e Reuniões:

- 11.3.1. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador; biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante.
- 11.3.2. A contratada deverá promover a capacitação das equipes no tempo determinado e toda vez que houver substituição ou nova contratação. Realizar análise de eficácia dos treinamentos ministrados.
- 11.3.3. Participar, sempre que for requisitado pela contratante, de reuniões com o corpo técnico desta a fim de discutir o aprimoramento e manutenção da qualidade dos serviços prestados;
- 11.3.4. Desenvolver e aplicar cronograma anual de treinamento, evidenciar mensalmente perante a CONTRATANTE, além de evidenciar normativas e aplicação de avaliação de eficácia;

11.4. Indicadores de Qualidade e Mapeamento de Processos:

- 11.4.1. Deverá desenvolver documentos de qualidade como cadeia cliente fornecedor, sipoc, matriz de riscos, fichas de indicadores, mapas de processos, dentre outros que venham a ser solicitados;

11.4.2. O mapeamento de processos da unidade deverá ser apresentado e em cada etapa do fluxo de atividades, existir 1 ou mais indicador para monitoramento do serviço prestado.

Além desses indicadores, são obrigatórios:

11.4.3. % de cumprimento dos horários pré-estabelecidos das refeições, 06 refeições diárias;

11.4.4. % de refeições dispensadas conforme prescrição;

11.4.5. % de Cirurgias suspensas por jejum pré-operatório interrompido;

11.4.6. % aceitação das refeições;

11.4.7. % de Alimentação servida em temperatura igual ou acima de 60°C;

11.4.8. % resto ingesta da alimentação do paciente;

11.5. Gerenciamento de Riscos:

11.5.1. Desenvolver um bom gerenciamento de risco criando registros voltados a acompanhar e identificar potenciais riscos à unidade. Assim como descrever plano de contingência para os eventos críticos;

11.5.2. Deverá desenvolver inventário de riscos, com análise mensal;

12. DOS ALINHAMENTOS DE GESTÃO DE CONTRATOS

12.1. A CONTRATANTE é hospital de referência regional, atendimento 100% SUS com capacidade para 104 leitos oficiais, sendo:

12.1.1. Global:

Clínicas	Nº Leitos
Clínica Médica	42
Clínica Cirúrgica	42
UTI Adulto	20
Média total	104

12.2. Estimativa de consumo para pacientes e acompanhantes (devendo ser considerada uma margem de até 20% a mais ou a menos):

TIPO DE REFEIÇÃO/ SERVIÇO	Unidade	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
Desjejum	Und.	107	3210	38520
Colação (fruta)	Und.	30	900	10800
Almoço	Und.	107	3210	38520



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



TIPO DE REFEIÇÃO/ SERVIÇO	Unidade	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
Lanche da tarde	Und.	53	1590	19080
Jantar	Und.	103	3090	37080
Ceia	Und.	63	1890	22680
Ceia pré operatória	Und.	10	300	3600
Lanche para exames	Und.	56	1680	20160

12.2.1. Estimativa de consumo para colaboradores e terceiros (esse custo não será suportado pela CONTRANTE, visto que a venda da produção será diretamente aos colaboradores e terceiros):

TIPO DE REFEIÇÃO/ SERVIÇO	Unidade	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
Almoço	Und.	100	3000	36000
Jantar	Und.	30	900	10800
Café litro	litro	70	2100	25200
Suco	litro	1	30	360
Biscoito tipo sachê com 2 unidades	Und.	600	18000	216000
Bolo simples	Fatia	10	300	3600

12.2.2. Horários das refeições, poderão ser alterados após alinhamento e concordância prévia das partes:

REFEIÇÃO	PACIENTES	COLABORADORES	ACOMPANHANTES
Desjejum pré-operatória	04h00 às 05h00	-	-
Desjejum	07h00 às 09h00	-	07h00 às 09h00
Colação	09h30 às 10h00	-	-
Almoço	11h00 às 13h00	11h00 às 14h00	11h00 às 13h00
Merenda	14h00 às 16h00	-	-
Jantar	17h00 às 19h00	18h30 às 20h00	17h00 às 19h00
Ceia	20h00 às 21h00	-	-
Ceia pré-operatória	22h00 às 23h00	-	-

12.3. A apuração do controle de refeições será pelo sistema informatizado da CONTRATANTE ou

outro indicado;

- 12.4. A qualquer momento, novas ferramentas poderão ser adotadas para melhoria do processo;
- 12.5. Caberá a CONTRATANTE definir os horários de corte para impressão dos relatórios, os quais garantirá que a CONTRATADA tenha pleno acesso e ciência;
- 12.6. As dietas enterais e suplementos deverão ser entregues de acordo com o horário em prescrição médica;

13. Da Visita Técnica as Instalações:

- 13.1. As licitantes poderão realizar visita técnica de inspeção no local, de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, todas as informações necessárias à elaboração da proposta;
- 13.2. A visita técnica indicará que as licitantes tomaram conhecimento de todas as condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto a ser contratado;
- 13.3. Os custos associados à visita e inspeção serão de inteira responsabilidade da empresa licitante;
- 13.4. A visita deverá ser agendada previamente conforme agenda da CONTRATANTE;
- 13.5. A visita técnica ocorrerá somente no período e horário prefixado em Edital: terça e quarta-feira às 15h00, na semana seguinte a publicação do edital, ou outro horário que venha posteriormente a ser liberado pela CONTRATANTE, caso julgue necessário;
- 13.6. Capacidade Técnica:
 - 13.6.1. Atestados de capacidade técnica operacional (minimamente 02 ou mais) expedido em nome da licitante, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, excetuando-se à Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP, e que comprove a execução de serviço de NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR. O objetivo é análise da capacidade e experiência de atendimento ao objeto desta licitação;
 - 13.6.1.1. Este documento preferencialmente, seguirá como referência a prestação de serviços no ano de 2010 em diante;
 - 13.6.1.2. O tempo de atuação deverá ser de pelo menos 03 anos;
 - 13.6.2. Não serão aceitos outros atestados que não atendam a execução de serviço de NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR;
 - 13.6.3. Apresentação de manual de boas práticas;
 - 13.6.4. Manual de dietas Hospitalares;
 - 13.6.5. Ficha técnica de preparo de alimentos;

14. Infraestrutura:



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



- 14.1.** Fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas e equipamentos, os produtos químicos e insumos para execução dos serviços ora contratados;
- 14.2.** Todo o inventário de materiais e equipamentos necessários, tais como: máquinas de lavar, fritadeiras, chapas, fogões, carros térmicos e etc, deverão ser levantados quando da visita técnica, rol esse que será levantado junto a CONTRATANTE e apresentado a todos aqueles que realizarem a visita, o rol deverá ser o mesmo para todos os participantes, que deverão considerar que ao término do contrato, todos os itens serão absorvidos pela CONTRATANTE;
- 14.2.1.** Durante a execução do contrato, caberá o inventário semestral de todos os itens e equipamentos, bem como as corretivas e preventivas, reposições e ônus da utilização, caberão a CONTRATADA;
- 14.3.** No tocante aos resíduos, os métodos, programas e definições, igualmente serão discutidos em sede de visita técnica, na qual os mesmos parâmetros serão elencados e encaminhados a todos aqueles que realizarem as visitas;
- 14.4.** Conforme Matriz de responsabilidades, é **discriminado** as obrigações da CONTRATADA, não sendo negociáveis ou aberta exceções de adaptações. A CONTRATADA após assinatura do contrato deve atender a todos os requisitos e condições desse termo;

DESCRIPTIVO	CONTRATADA	HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA
Fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo		X
Fornecimento de energia elétrica (infraestrutura cedida pelo hospital e a contratante solicitará o ressarcimento referente a energia utilizada na cozinha)		X
Fornecimento de água potável e análise da água		X
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	X	
Reposição e/ou troca de equipamentos	X	
Equipamentos fixos	X	
Equipamentos móveis (fogão, geladeira, micro-ondas, filtro de água, suporte para água mineral, liquidificador, lixeiras, balcões refrigerados, carros térmicos, freezers, estufa, forno elétrico, extratores de suco, cafeteira e demais equipamentos pertinentes)	X	
Utensílios	X	
Mesas e cadeiras para o restaurante/refeitório (18 conjuntos)		X
Balcão de distribuição	X	
Manutenção e limpeza de encanamentos de água, luz e esgoto, caixa d'água		X
Manutenção e limpeza dos sistemas de exaustão (limpeza interna da COIFA)		X
Manutenção e limpeza das caixas de gordura		X



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



Controle de pragas (desinsetização e desratização)		X
Adequações civis e manutenção predial		X
Ar-condicionado e manutenção preventiva e corretiva		X
Ambientação do restaurante	X	
Linha telefônica ou ramal	X	
Despesas com ligações locais e interurbanas	X	
Internet	X	
Gêneros alimentícios e materiais de limpeza e higienização	X	
Lixeira com tampa e acionada sem contato manual	X	
Materiais descartáveis (serviços do restaurante)	X	
Materiais de produção (louças, talheres, jarras descartáveis, bandejas, pratos térmicos)	X	
Compras/reposição de papel toalha, sabonete e álcool gel para higienização das mãos dos usuários do restaurante	X	
Mão-de-obra	X	
Materiais de escritório, cópias xerográficas e impressões	X	
Uniformes e EPIs dos colaboradores (da contratada)	X	
Limpeza da cozinha	X	
Limpeza do salão do restaurante/refeitório		X
Alocação de resíduos em local apropriado indicado pela contratante	X	
Destino dos resíduos orgânicos e recicláveis		X
Controle de acesso ao restaurante (se aplicável)		X
Alvarás sanitários	X	X

15. Das Penalidades:

- 15.1. Todas as penalidades, multas, restrições e demandas atreladas ao gênero, serão aplicadas, definidas e validadas conforme previsão do Regulamento de Compras e Contratos da FASCAMP, documento este que deve ser entendido como parte integral, indissolúvel e indispensável deste contrato;
- 15.2. Em caso de desistência ou quebra contratual, caberá a CONTRATADA notificar formalmente a CONTRATANTE com pelo menos 120 dias antes do encerramento das atividades, estando sujeita a multa de 02 vezes o valor global deste contrato, caso não proceda conforme estipulada;
- 15.3. Poderá a CONTRATANE, dissolver o presente contrato, com base na discricionariedade concedida pela conveniência administrativa, sem qualquer, ônus, multa ou penalidade, a qualquer momento, desde que com comunicação prévia de 60 dias, antes do término das atividades;

16. Dos Pagamentos:

- 16.1. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal sobre os serviços efetivamente executados, no primeiro dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, através de endereço eletrônico

do fiscal do contrato e ao departamento de compras da FASCAMP.

16.2. O pagamento será de forma mensal, conforme previsto em edital.

16.3. Para fins de pagamento, a CONTRATADA deve apresentar até o dia 20 de cada mês, através de endereço eletrônico do departamento de compras da FASCAMP, os seguintes comprovantes:

16.3.1. CND Municipal.

16.3.2. CND Estadual.

16.3.3. CND Federal.

16.3.4. CNDT.

16.3.5. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial.

16.3.6. Comprovante de Inscrição Municipal e/ou Estadual.

16.3.7. Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical), com a relação de todo o quadro de pessoal alocado no Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns.

16.3.8. Holerite e comprovante de pagamento de salário, vale transporte, cesta básica/vale alimentação e vale refeição.

16.3.9. Guia e comprovante de pagamento do INSS.

16.3.10. Comprovantes de recolhimento do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão de obra alocada para esse fim.

16.3.11. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas e que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (CONTRATANTE), são:

16.3.11.1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social;

16.3.11.2. Guia de Recolhimento do FGTS – GRF, gerada e impressa pelo SEFIP, com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

16.3.11.3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP –RE;

16.3.11.4. Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento;

- 16.3.12.** A não apresentação dessas comprovações assegura à Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes;
- 16.3.13.** A CONTRATANTE denunciará ao órgão competente em caso de evidência de não pagamento de benefícios, salários e outros e poderá suspender pagamentos até a regularização;
- 16.3.14.** Os pagamentos somente serão realizados após conferência das documentações de regularidade e aprovação da dos sensos e comprovação por parte do Hospital sobre a quantidade de dietas;

17. Do Complemento à Documentação de Habilitação:

- 17.1.** Para fins de escolha da modalidade licitatória na fase de seleção do fornecedor, além das descritas em Edital, na seção HABILITAÇÃO, deverá ser apresentado como Documentos de qualificação técnica.
- 17.2.** Alvará Específico de Funcionamento da Vigilância Sanitária (ANVISA) válido. – Deverá ser mantido atualizado e exposto durante a Vigência do contrato
- 17.3.** Certificado de Regularidade da Empresa no Conselho Profissional competente, dentro do prazo de validade (original ou cópia autenticada) em nome do licitante.
- 17.4.** Comprovação da licitante possuir profissional com formação superior, legalmente habilitado e devidamente inscrito no respectivo conselho CRN 3, que será responsável técnico pelo serviço. A comprovação deverá ser feita mediante os seguintes documentos:
- 17.5.** Carteira de trabalho (cópia autenticada) e ficha (ou folha de livro) de registro de empregados (cópia autenticada), ou;
- 17.6.** Contrato social (cópia autenticada), ou;
- 17.7.** Contrato particular firmado com a licitante ou;
- 17.8.** Na hipótese de o responsável técnico pelo objeto em contratação ser o mesmo que constar no registro do órgão de fiscalização profissional, fica dispensada a apresentação do comprovante solicitado neste subitem;
- 17.9.** Além dos documentos aqui tabulados, poderá a qualquer momento a CONTRATANTE solicitar outros documentos que se mostrem necessários para o bom andamento da contratação, sendo a definição dos mesmos atos discricionários desta;

18. Das Condições Gerais:

- 18.1.** O envio da proposta, compreende no aceite e no atendimento de todas as cláusulas e condições desenvolvidas neste documento, sendo seu desconhecimento inexcusável por parte da

CONTRATADA;

- 18.2. Após Assinatura do contrato a CONTRATADA terá o prazo máximo de 05 dias para apresentação da documentação complementar que poderá vir a ser exigida pela CONTRATANTE, desde que seja plausível;
- 18.3. O início das atividades deverá ocorrer em no máximo 45 dias após a assinatura do contrato;
- 18.4. A CONTRATADA se compromete a integrar-se com as normativas de qualidade, segurança do paciente e controle de infecção que sejam definidas internamente, bem como todos os dispositivos a elas atreladas, como indicadores, relatórios, análise e etc.;
- 18.5. Quando da realização da visita, a CONTRATANTE poderá desempenhar checklist para questionamento e conferência do atendimento ou não das condições tabuladas neste termo de referência;
- 18.6. Poderá a CONTRANTE solicitar visita técnica a alguma instalação da CONTRATADA que atenda de forma similar aos objetos contratualizados, sendo dever da CONTRATADA apresentar em verdade e demonstrar a possibilidade de atendimento dos requisitos;

19. Da Execução:

- 19.1. Em que pese o contato da CONTRATADA com os chamados “Fiscais do Contrato”, isso é, área técnica designada para o recebimento do objeto contratual, estes terão autonomia para discutir apenas questões de cunho operacional com a CONTRATADA;
- 19.2. O Fiscal do contrato não detém autonomia para negociar, transigir, aditar ou negociar qualquer cláusula, valor ou elemento contratual;
- 19.3. A CONTRATADA deverá garantir a prestação contratual em 100% do quanto pactuado, ressalvadas as hipóteses em que o uso integral do contrato não for consolidado por discricionariedade da CONTRATANTE, a qual observará os princípios da administração pública, especialmente a conveniência e oportunidade;

20. Responsabilidade da CONTRATANTE:

- 20.1. Comunicar a CONTRATADA por escrito sobre não conformidades, falhas ou irregularidades verificadas durante utilização, através da plataforma que a CONTRATANTE definir, desde que garanta acesso e ciência da CONTRATADA;
- 20.2. A CONTRATADA se compromete a auxiliar no treinamento, desenvolvimento e estruturação das equipes internas da CONTRATANTE;
- 20.3. Realizar periodicamente reuniões de gestão de contratos e avaliação de fornecedores, desde que a modalidade do contrato esteja prevista nas normas internas da CONTRATANTE;



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



- 20.4.** Efetuar os pagamentos nos valores correspondentes no prazo e forma estabelecida no contrato;
- 20.5.** Desenvolver e auxiliar a CONTRATADA no entendimento e dinamismo das normas e procedimentos internos da organização;
- 20.6.** Integrar, desenvolver e auxiliar os colaboradores terceiros na medida cabível, desde que não sejam desrespeitados preceitos legais, especialmente a subordinação jurídica.
- 20.7.** O auxílio e integração dos colaboradores terceiros não enseja em qualquer vínculo jurídico ou trabalhista entre as partes;
- 20.8.** Garantir e assegurar todos os recursos estruturais para que a CONTRATADA possa desenvolver suas atividades, desde que não sejam aqueles contratualmente previstos;

21. Responsabilidade da CONTRATADA:

- 21.1.** Prestar os serviços de acordo com boas práticas e legislações;
- 21.2.** Seguir as normativas, protocolos, orientações e definições internas da CONTRATANTE;
- 21.3.** Utilizar todos os materiais, equipamentos, insumos com zelo e cuidados, sendo diretamente responsável por todo custo e suportando assim, todo ônus decorrente de mal uso ou desleixo;
- 21.4.** Comunicar a CONTRATANTE por escrito sobre não conformidades, falhas ou irregularidades verificadas durante utilização;
- 21.5.** Além dos dispositivos taxados, fica a CONTRATADA responsável pelo cumprimento de toda e qualquer legislação pertinente aos serviços por ela prestados, sendo inequívoco o conhecimento e subordinação as normas que lhe competirem, independentemente de prévia comunicação por parte da CONTRATANTE, de modo que a ciência da legislação é ato condicional a prestação das atividades;

22. Medição e Pagamento:

22.1. DAS AUTORIZAÇÕES DE PAGAMENTO:

- 22.1.1.** A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal conforme data acordada em contrato;
- 22.1.2.** Em caso de solicitações extras, desvios ou majoração do valor inicialmente contratado, a CONTRATADA apenas poderá seguir com a execução da atividade que por si só for resultar em cobrança adicional, se houver solicitação formal do Fiscal do Contrato em conjunto com o setor de Gestão de Contratos. Caso a solicitação não tenha sido assinada pelo Gestor de Contratos, a autorização para pagamento extra não será concedida;
- 22.1.3.** A CONTRATANTE terá direito de realizar pagamentos proporcionais caso seja constatada e formalizada falha na prestação do serviço ou entrega do objeto, salvo se

a condição que tenha gerado a inadimplência da CONTRATADA for derivado de fator imprevisível e irremediável, não sendo admitido qualquer prejuízo a **CONTRANTE** devido inexperiência ou falta de expertise da CONTRATADA;

- 22.1.4.** Serão realizados pagamentos através da Fundação da Área de Saúde de Campinas - FASCAMP, desde que haja o aceite e recebimento definitivo da Nota Fiscal, estando vedada a colocação em cobrança ou sua negociação junto às instituições financeiras ou outras empresas;
- 22.1.5.** As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, a qual deverá tomar as providências cabíveis no período de 24 (vinte e quatro) horas;
- 22.1.6.** Nas Notas de remessa, para recebimento efetivo deverão constar em documento emitido pela empresa: Descrição técnica, referência do material, fabricante, valor unitário e total conforme contrato, se couber;
- 22.1.7.** A CONTRATADA se responsabilizará pela reemissão do boleto bancário, nos casos em que o prazo não for cumprido;
- 22.1.8.** Nos casos em que a atividade contratada gerar qualquer espécie de risco para a CONTRATANTE, havendo documentos solicitados por esta em contrato, aditivo, ou alinhamento, o pagamento não será realizado enquanto os documentos não forem encaminhados a Gestão de Contratos e, havendo plataforma de uso comum entre as partes, deverão os documentos ali serem depositados. Ainda, em caso de documentos vencidos, licenças não concedidas ou qualquer falha, irregularidade documental, a CONTRATANTE reserva-se no direito de não realizar de imediato o pagamento, até a regularização. Caso não ocorra e a prestação tenha se dado de maneira irregular, ilegal ou ilegítima, o pagamento será indevido;
- 22.1.9.** Os pagamentos serão efetuados mensalmente, salvo se contratualmente houver previsão diversa;

23. Reajuste:

- 23.1.** A CONTRATADA não poderá seguir com a majoração e aplicação do reajuste de ofício sem comunicação prévia a CONTRATANTE, sendo que optando por aplicar reajuste ao contrato, deverá notificar a CONTRATANTE com pelo menos 2 meses de antecedência, informando valor que pretende reajustar;
- 23.2.** Os preços contratados de forma alguma poderão superar o Índice de Preços ao Consumidor – **IPC**, acumulado dos últimos doze meses apurado pela FIPE –, com observância à legislação vigente, a cada período de um ano após a assinatura do contrato, mediante requerimento da

CONTRATADA;

23.3. É facultado a CONTRATADA ofertar reajuste menor ao IPC;

23.4. Em caso de desacordo acerca do reajuste, seja ele negociável ou inflexível por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá proceder com busca ao mercado, e optar pela não renovação;

23.5. O valor aplicado à título de reajuste, não compõe, prejudica ou influência no percentual normativo previsto como base para majoração ou supressão contratual, previsto em 25%;

24. Hipótese de Rescisão:

24.1. A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará a sua denúncia pela CONTRATANTE, a qual verificada a inexecução, poderá a qualquer momento distratar, conforme lhe for conveniente;

24.2. Constituem motivos para a denúncia deste contrato pela CONTRATANTE:

24.3. O não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;

24.4. A lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE e/ou a CONTRATADA a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;

24.5. O atraso injustificado no início da implantação e funcionamento, ou caso justificado, o motivo for derivado de imperícia, imprudência, negligência, despreparo, falha grosseira, ou outro artifício fraudulento que guarde relação com promessa, combinado ou acordo firmado entre as partes;

24.6. A paralisação da prestação pela CONTRATADA, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE, ou mesmo que com justa causa, guarde relação com despreparo ou falta de expertise na prestação pactuada;

24.7. Descumprimento de qualquer determinação prevista no Regulamento de Compras e Contratos da FASCAMP, legislação, normativa, disposições internas do HRP, ou ainda dispositivo norteador de boas práticas na área da saúde;

24.8. O não atendimento a solicitações contratuais, determinações oficializadas e aditivadas, especialmente aquelas apontadas pelo Fiscal do Contrato;

24.9. Será também facultado a CONTRATANTE proceder com o distrato em casos de alteração da Pessoa Jurídica, estatutária ou qualquer mudança que coloque em dúvida a credibilidade e estabilidade da CONTRATADA, conforme seu livre convencimento;

24.10. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, impeditiva da execução do contrato;

9.2.11. A CONTRATANTE poderá, ainda, rescindir unilateralmente o contrato por motivo de conveniência administrativa, procedendo à notificação prévia à CONTRATADA com antecedência mínima de 60 dias devendo realizar o pagamento dos serviços já realizados pela CONTRATADA.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 25.1. O presente Termo de Referência, em sua integralidade deverá ser considerado como extensão do contrato, vinculando obrigatoriamente as partes a seguirem o quanto estipulado. Em caso de contradição entre o TR e outros documentos, deverá prevalecer aquele que for mais vantajoso a CONTRATANTE;
- 25.2. O não seguimento ou cumprimento deste TR é motivo para a CONTRATANTE firmar distrato, sem qualquer ônus, penalidade ou prejuízo;
- 25.3. As partes declaram ter ciência e conhecimento integral das informações e condições registradas neste documento, sendo seu desconhecimento incabível;
- 25.4. A troca de informações e correspondências entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, bem como toda e qualquer instrução, deve ser por escrito, seja por plataformas de acesso mútuo, reuniões de gestão sempre com representação de pessoa designada pelas partes;
- 25.5. Além do presente TR, a CONTRATADA afirma compreender e seguir rigorosamente todos os dispositivos e legislações pertinentes ao tema, inclusive as normas internas da Instituição a qual deverá solicitar quando do início da prestação;
- 25.6. Fica a CONTRATADA responsável por seguir e respeitar toda e qualquer modificação normativa que se desdobre no decorrer da execução do contrato, desde que não lhe traga oneração além daquela prevista no próprio desempenho da atividade;
- 25.7. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões dos serviços contratados, que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial global,
- 25.8. Considerando o disposto na Lei Geral de Proteção de Dados LGPD (Lei nº 13.709/2018), no âmbito do contrato firmado com a FASCAMP, CNPJ nº 17.893.567/0001-37, são obrigações da Contratada:
- 25.9. Cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados – Lei nº 13.709/2018 e demais normas de proteção de dados pessoais;
- 25.10. Assegurar o sigilo e a privacidade dos dados pessoais tratados;
- 25.11. Realizar tratamento de dados apenas nas hipóteses autorizadas pela LGPD;
- 25.12. Orientar e treinar as pessoas que tenham acesso a dados pessoais quanto ao adequado tratamento e confidencialidade destes dados;
- 25.13. Utilizar medidas de segurança técnicas e gerenciais adequadas e satisfatórias à proteção contra: acesso, destruição, compartilhamento, adulteração, divulgação (vazamento), perda ou extravio, não autorizados, acidentais, indevidos, fraudulentos e/ou ilícitos;
- 25.14. Colaborar com o cumprimento, monitoramento e controle de suas obrigações diante da legislação de proteção de dados;



HOSPITAL REGIONAL
DE PIRACICABA

Hospital Regional de Piracicaba
Dr^a "Zilda Arns"



- 25.15.** Guardar completo sigilo com relação às informações obtidas no desenvolvimento das atividades, objeto da contratação, sendo vedada, sem autorização por escrito, a divulgação de quaisquer dados relativos ao objeto do presente contrato;
- 25.16.** Toda e qualquer comunicação expedida pela CONTRATANTE deverá ser respondida em no máximo 24h contadas do envio, desde que o meio tenha sido previamente acordado entre as partes;
- 25.17.** A CONTRATADA deverá se submeter à metodologia de gestão de contratos conforme regramento interno da instituição o qual prevê realização de reuniões de gestão buscando a melhoria contínua, avaliação de fornecedores, metodologia de qualidade com tratativa de não conformidades etc.;
- 25.18.** Reparar por sua conta, os danos causados a CONTRATANTE e a terceiros em decorrência do objeto contratual, ressalvadas as despesas correspondentes a danos e perdas resultantes de atos da CONTRATANTE ou de seus prepostos;
- 25.19.** Os rols previstos neste instrumento são meramente exemplificativos, podendo serem revisados a qualquer momento, desde que não altere a essência do contrato.
- 25.20.** A proposta comercial deverá contemplar todos os itens indagados no TR, todavia serão ponderados para fins de seleção apenas os itens indicados na cláusula 12.2;
- 25.21.** As refeições de colaboradores e terceiros, embora não arcadas pela CONTRATANTE, serão analisadas no momento da proposta;
- 25.22.** A CONTRATADA deverá aceitar obrigatoriamente a bandeira do vale alimentação e refeição dos colaboradores da CONTRATANTE;
- 25.23.** O valor do prato feito não poderá ser superior a 70% do valor concedido a título de VR aos colaboradores;
- 25.24.** A atualização desse valor seguirá as mudanças da categoria;
- 25.25.** Caso a venda seja realizada em formato de peso, o valor do kg deverá ser de no máximo 100% ao valor do VR;
- 25.26.** Se o sistema adotado for livre (refeição à vontade), o valor não poderá ser superior a 80% do VR;
- 25.27.** As visitas deverão ser realizadas por intermédio de agendamento no endereço contratos@hrp.unicamp.br; A visita técnica será facultativa
- 25.28.** As visitas serão acompanhadas pelo setor de contratos;
- 25.29.** As visitas deverão acontecer conforme item 13.5, possivelmente nos dias 20 e 21 de fevereiro, ou outra data que venha a ser indicada pela CONTRATANTE.