

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 93/2024		
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SES		
PROCESSO N° 8042/2024-COMPRAS.GOV-SES		
SETOR	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SES	
TIPO	MENOR PREÇO POR LOTE.	
BASE LEGAL	Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que instituiu a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, a Lei Estadual 9.183, de 10/04/2023, a Lei Estadual nº 9.166/2023, a Lei Estadual nº 9.156/2023, a Lei Estadual nº 8747/2020, o Decreto Estadual nº 285/2023 e o Decreto Estadual nº 342/2023.	
OBJETO:	Prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, alimentação essa compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades da Rede Estadual de Saúde de Sergipe.	
PARTICIPAÇÃO:	AMPLA CONCORRÊNCIA (SEM RESERVA DE COTAS)	
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS		DIA
		06/06/2024
		09h00min
REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o <u>horário de Brasília /DF</u> e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.		
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:		
<p>-Secretaria de Estado da Saúde – Telefone: (79) 3226-8337</p> <p>-www.licitanet.com.br</p> <p>- eduardo.gindre@saude.se.gov.br</p> <p>-Endereço: Secretaria de Estado da Saúde – Centro Administrativo – Avenida Augusto Franco, 3150, Bairro: Ponto Novo – Aracaju – Sergipe, CEP: 49097-670</p>		
LOCAL: Portal LICITANET - Licitações Eletrônicas - www.licitanet.com.br		

EDITAL

PROCESSO N° 8042/2024-COMPRAS.GOV-SES

Pregão n° 93/2024.

1.0 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1 – A Secretaria de Estado da Saúde e este Pregoeiro, designada pela Portaria nº 09 de 04 de janeiro de 2024, tornam público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

1.2 – O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Secretaria de Estado da Saúde – SES, denominado Pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "LICITANET", constante da página eletrônica Licitanet - Licitações Online.

OBSERVAÇÃO: Em caso de eventual diferença entre a(s) especificação(ões) do objeto descritas no Licitanet - Licitações Online e as especificações constantes neste edital de pregão eletrônico, prevalecerão as últimas.

2.0 – DO OBJETO:

2.1 - O presente Pregão Eletrônico tem por objeto a prestação de serviços de prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, alimentação essa compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades da Rede Estadual de Saúde de Sergipe., conforme especificações técnicas constantes do Anexo I deste edital.

3.0 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no orçamento do Estado de Sergipe para os exercícios alcançados pelo prazo de validade do contrato, a cargo da unidade orçamentária contratante, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão no respectivo Contrato (Anexo III).

4.0 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

4.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital mediante petição a ser enviada para o sistema do licitanet e endereço de e-mail do Pregoeiro indicado na primeira folha deste edital.

4.2- Caberá o Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até três dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

4.2.1 - O Pregoeiro poderá ser auxiliado, em caso de dúvida, por aqueles que participaram da fase de

planejamento da contratação ou por outros órgãos, para apoio técnico, conforme art. 8º, §3º da Lei nº 14.133/2021, bem como pela PGE/SE, mediante consulta encaminhada pelo Secretário de Estado da Saúde - SES, nos termos do §7º do art. 20 do Decreto Estadual nº 342/2023.

4.3- Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

4.4- Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

4.5- O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até três dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá, em caso de dúvida, requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

4.5.1- As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.5.2- A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

4.6- As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

4.7- As impugnações ao Edital e os pedidos de esclarecimentos, somente serão considerados tempestivos se enviados até as 23h59min do último dia útil para apresentação.

6.0 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

6.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seu Anexo.

6.2 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

6.2.1 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar, impostas pelo Estado de Sergipe.

6.2.2 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

6.2.3 - estejam sob falência, dissolução ou liquidação;

6.2.3.1 - as empresas em recuperação judicial poderão participar se comprovar a existência de plano de recuperação judicial homologado, aprovado ou autorizado pelo juízo competente.

6.2.4 - autor do anteprojeto, do Termo de Referência ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando estes forem os elementos técnicos fundamentais de licitação que versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

6.2.5 - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do Termo de Referência ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários

6.2.6 - servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

6.2.7 - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei (Federal) nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

6.2.8 - pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

6.3 - Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, sediados em Sergipe, nos termos da Lei Estadual 8.747/2020 e conforme o art. 4º da Lei nº 14.133/2021

6.3.1 - Somente poderá beneficiar-se do tratamento favorecido as ME/EPP que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.3.2 - Também não haverá direito a tratamento favorecido as ME/EPP e assemelhados que disputem os itens ou lotes cujo valor seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.3.3 - Para a obtenção do benefício do tratamento favorecido, as empresas devem apresentar declaração, conforme modelo em anexo, no qual devem constar, se houver, os valores dos contratos firmados no ano da disputa.

6.4 - LOTE EXCLUSIVO ME/EPP – Não haverá lote para a participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte.

6.5 - LOTE DE AMPLA PARTICIPAÇÃO – Todos os lotes são para participação ampla a todas as empresas.

7.0 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

7.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

7.1.1 - Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

7.1.2 - Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

7.1.3 - Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos, inclusive quanto às amostras;

7.1.4 - Coordenar a sessão pública e o envio de lances;

7.1.5 - Verificar e julgar as condições de habilitação;

7.1.6 - Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;

7.1.7 - Receber, examinar os recursos, emitir relatório e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;

- 7.1.8 - Declarar o vencedor;
- 7.1.9 - Adjudicar o objeto, quando não houver recurso e quando o valor arrematado estiver dentro do valor de referência;
- 7.1.10 - Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- 7.1.11 - Encaminhar o processo à autoridade superior para homologação.

8.0 - CREDECNIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES:

- 8.1- Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao Portal Licitanet.
- 8.2 - Os Licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao provedor (sistema “LICITANET”, na página www.licitanet.com.br) até o limite do acolhimento das propostas.
- 8.3 - A chave de identificação e a senha terão validade de acordo com as normas e procedimentos do sistema eletrônico LICITANET, e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Portal, por ato devidamente justificado.
- 8.4 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Secretaria de Estado da Saúde - SES ou ao Portal LICITANET a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 8.5 - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 8.6 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.0 - PARTICIPAÇÃO:

- 9.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.licitanet.com.br, opção “Entrar”, observando data e horário limite estabelecidos.
- 9.1.1 – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos para a abertura das propostas, conforme indicação na primeira página deste Edital.
- 9.2 - Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 9.3 - Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 9.3.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes na opção “consultar

mensagens" do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

9.4 - Caso exista a necessidade de ser suspenso o Pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.5 – O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado diariamente pelos participantes por meio do portal “www.licitanet.com.br”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10.0 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

10.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (LICITANET), a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

10.1.1- Para envio das documentações no sistema, seguir o manual de orientações para envio de proposta e documentos de habilitação, disponibilizado no sítio [https://www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br);

10.1.2- A(s) proposta(s) deverá(ão) ser enviada(s) em seu(s) respectivo(s) lote(s);

10.1.3- Após negociações, a proposta atualizada deverá ser anexada no sítio [http://www.licitanet.com.br/](http://www.licitanet.com.br) dentro do prazo estabelecido no item 11.30.2.

10.2 -O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

10.2.1 – Os documentos em meio físico não serão recebidos/reconhecidos pela SES.

10.3 – A proposta de preços do licitante deverá conter as seguintes informações:

10.3.1 -Valor unitário e total do item;

10.3.2 - Marca;

10.3.3 - Fabricante;

10.3.4 - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

10.4 - O licitante classificado em primeiro lugar terá o prazo de até 3 horas para apresentação dos documentos de habilitação.

10.4.1 - convocado para apresentação dos documentos de habilitação, o licitante poderá entregá-los parcialmente, desde que constem os documentos ausentes no SICAF.

10.4.2 - Para tanto, deve informar esta condição imediatamente (via chat de mensagens do LICITANET) após encerrada a sessão de disputa, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

10.5 -As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

10.6 -Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do

Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.7 -Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema;

10.8 -Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

10.9 -Os documentos que compõem a proposta somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

10.10 - As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 90 (noventa) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

10.11- Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

10.12 - O não cumprimento do item 10.0, e de seus subitens, ensejará desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

10.13 - A proposta de preços deverá ser cotada de acordo com o detalhamento constante no Termo de Referência (Anexo I).

10.14 - Proposta deverá conter no máximo **duas casas decimais após a vírgula. Ex: R\$ 0,00**

11.0 - ABERTURA DAS PROPOSTAS E SESSÃO DE LANCES:

11.1- A partir do horário previsto neste edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.2.1- Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

11.2.2- Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

11.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, o Pregoeiro realizará abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de lotes desta licitação.

11.3.1- Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o Pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

11.4- O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

a) A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

b) A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

11.5- O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

11.6- Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

11.6.1 - O lance deverá ser ofertado **PELO VALOR TOTAL DO LOTE**.

11.7- Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

11.8- O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.9- O intervalo entre os lances enviados, tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

11.10 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO E FECHADO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

11.11-A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.12- Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será **sigiloso** até o encerramento deste prazo.

11.12.1- Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será **sigiloso** até o encerramento deste prazo.

11.13- Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

11.13.1- Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será **sigiloso** até o encerramento deste prazo.

11.14- Poderá o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de

habilitação.

11.15- Em caso de falha no sistema (em qualquer fase do certame) a ocorrência deverá ser comunicada imediatamente ao Portal LICITANET, pelo licitante ou pelo Pregoeiro. Os lances em desacordo com os subitens anteriores poderão ser desconsiderados pelo Pregoeiro após manifestação do Portal LICITANT acerca da ocorrência;

11.15.1- Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência deverá ser registrada no chat de mensagens (www.licitanet.com.br).

11.16- Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.17- Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

11.18- No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

11.19 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.20- O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

11.21- Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

11.22- O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006,

11.23- Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da **melhor proposta ou melhor lance** serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

11.24- A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

11.25- Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

11.26- No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.27- Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto

estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

11.28- A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

11.29- Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133, de 2021, na seguinte ordem:

11.29.1- Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

11.29.2- Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações;

11.29.3- Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

11.29.4- Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

11.30 - Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, nos termos do §1º do art. 60, da Lei nº 14.133/2021.

11.31- Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

11.31.1- A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.31.2- O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, **no prazo de 03 (três) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, **acompanhada dos documentos de habilitação** exigidos neste Edital.

11.32 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12.0 - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**MENOR PREÇO**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por item/lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento ou prestação dos serviços, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

12.2 - Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, observado o valor global do lote e o valor unitário de cada refeição ou dieta, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

12.2.1 – No caso em que o orçamento estimado da contratação tenha caráter sigiloso, ele será tornado público apenas e imediatamente após a classificação final e fase de negociação, sem prejuízo da

divulgação no instrumento convocatório do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas (Art. 51 do Decreto Estadual n.º 342/2023).

12.3 - Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor de referência estipulado nos autos do processo administrativo que deu origem a este edital.

12.4 - Será desclassificada a proposta vencedora que:

12.4.1- contiver vícios insanáveis;

12.4.2- Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

12.4.3- Apresentar preços inexistíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

12.4.4- Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.4.5- Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

12.5- No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexistibilidade das propostas valores inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

12.5.1 - A inexistibilidade só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

a) Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

b) Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

12.5.2 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita

12.6 - Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexistíveis, superfaturados ou acima dos valores unitários de referência;

12.7 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

12.8 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo a ser definido pelo Pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.

12.9.1- O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

12.9.2- Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de

outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

12.10- Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

12.12 - Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, abaixo definidas, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

13.0 - DA HABILITAÇÃO:

13.1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

13.1.1- Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidores-apf.apps.tcu.gov.br/>)

13.1.2- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

13.1.3 - Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

13.1.4 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

13.1.5 - O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

13.1.6 - Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

13.2- Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

13.3- Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

13.4- Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.4.1- Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

13.5- Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a anexá-los no sítio <http://www.licitanet.com.br/> no prazo de **03 (três) horas, sob pena de inabilitação.**

13.6- Ressalvado o disposto no item 9.3 (desconexão do sistema), os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

13.7 - Habilitação jurídica:

13.7.1- No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.7.2- Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

13.7.3- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

13.7.4- Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

13.7.5- No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

13.7.6- No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

13.7.7- No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

13.7.8- Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

13.8- Regularidade fiscal e trabalhista:

13.8.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

13.8.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade

13.8.3- Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

13.8.4- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

13.8.5- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

13.8.6- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.8.7- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

13.8.8 - Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.8.9- Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

13.8.10 - Todas as empresas que compõem o consórcio devem apresentar regularidade fiscal e trabalhista.

13.9- Qualificação Econômico-Financeira.

13.9.1- Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante. Caso a empresa se encontre em processo de recuperação judicial, deverá ser apresentada certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021;

13.9.2- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

13.9.2.1 - As exigências contidas neste item podem ser comprovadas por meio de registro na junta comercial respectiva ou por intermédio do SPED – Sistema Público de Escrituração Digital, na forma da legislação que regula a matéria;

13.9.2.2- No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

13.9.2.3- No caso de empresa constituída há menos de 02 (dois) anos, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

13.9.2.4 – É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

13.9.2.5 -Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

13.9.2.6- A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices

de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG =

$$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável à Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

SG =

$$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

LC =

$$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

13.9.2.6.1- As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital social mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

13.10 - Qualificação Técnica

13.10.1- **Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características**, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, e com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

13.10.1.1 – Para efeito de comprovação da qualificação exigida no item 13.10.1, o licitante deverá apresentar um ou mais atestados que, somados, certifiquem a execução de **no mínimo 30% (trinta por cento) dos quantitativos de cada item contido no ANEXO 19 – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DE DIETAS do Termo de Referência**.

13.10.1.2 - **Como se tratam de serviços contínuos, visando evitar riscos de descontinuidade na prestação do serviço por incapacidade técnica sem conferir óbice à competitividade, os atestados devem demonstrar a execução em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo não inferior a 2 (dois) anos.**

13.11- O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

13.12- A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

13.13- Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou

empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

13.14- A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a anulação da declaração de vencedor e a consequente inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

13.15- Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

13.16-Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

13.17-Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.18- O licitante provisoriamente vencedor em um lote, que estiver concorrendo em outro lote, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do lote em que venceu às do lote em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

13.18.1- Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) lote (s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

13.19 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

13.20 - A falta de qualquer dos documentos de habilitação exigidos no edital implicará a inabilitação da licitante, situação em que poderá ser concedido prazo para complementação da documentação, mediante motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

13.21- Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

14.0 - DOS RECURSOS:

14.1 – A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2 - A intenção de recorrer deverá ser manifestada no prazo de **30 (trinta minutos)**, sob pena de preclusão, após cada decisão proferida pelo Pregoeiro, referente às propostas e/ou à habilitação.

14.2.1 - A intenção de recurso deverá ser apresentada em campo específico do sistema e não suspenderá a sessão de licitação.

14.2.2 - A intenção de recurso só será analisada pelo Pregoeiro no momento do recebimento das razões recursais.

14.3 - Declarado vencedor, fica aberto o prazo recursal de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões.

14.3.1 - As razões recursais só serão recebidas pelo Pregoeiro se constar no sistema a intenção de recurso apresentada no prazo correspondente.

14.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

14.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida, somente em relação ao lote objeto da contestação, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

15.0 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1- Em caso de recurso, ou quando houver apenas uma proposta habilitada, ou, ainda, quando não se realizarem lances durante a sessão de disputa, caberá ao Secretário de Estado da Saúde a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

15.2 - Nos demais casos, o Pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor (es).

15.3- Após a adjudicação, constatada a regularidade dos atos praticados, o Secretário de Estado da Saúde homologará o procedimento licitatório.

16.0 – DA CONTRATAÇÃO:

16.1 - A empresa deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, por escrito, para retirada do empenho.

16.2 - Decorrido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento oficial do comunicado para retirada do empenho, observado o disposto no art. 90 da Lei nº 14.133/2021, e não tendo a empresa vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas neste Edital.

16.3 - Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou do seu não-comparecimento para assinatura do contrato ou retirada do empenho, no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, será aplicado o disposto no artigo 95, do Decreto Estadual nº 342/2023, com a convocação do licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação do tópico 13 deste edital.

16.3.1 - O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato, observado as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

16.4 - A Contratada está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões determinados pelo Contratante até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado, na forma do artigo 125 da Lei nº 14.133/2021.

16.5 - Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.

16.6 - A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

16.7 - A contratada deverá prestar garantia contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por fiança-bancária, seguro-garantia ou caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, conforme art. 96 e seguintes da Lei 14.133/2021.

16.8 - A contratada que ofertar preço inferior ao estabelecido na alínea "b" do item 24 do Termo de Referência, deverá prestar garantia contratual de que trata o item anterior acrescida de um adicional de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos da parte final do art. 98, da Lei nº 14.133/2021.

17.0 - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

17.1 - O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato obedece às regras dispostas nos arts. 127 e seguintes do Decreto Estadual nº 342/2023.

17.2 - O reequilíbrio econômico-financeiro é limitado ao preço mínimo de mercado relativo ao objeto contratado.

17.3 - Caso o preço passe a ser superior ao de mercado, impõe-se, como regra, a instauração de um novo processo licitatório, bem como a avaliação da oportunidade e conveniência da rescisão contratual.

17.4 - O preço será reajustado, com base na variação do IPCA, após cada 12 (doze) meses, contados da data da definição do preço de referência para a licitação.

Parágrafo único. Os reajustes de preço serão formalizados por meio de simples apostilamento, de acordo com o disposto no art. 129, §4º, do Decreto Estadual nº 342/2023.

18.0 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

18.1 - Compete à Contratante, além das obrigações disposta no art. 22, do Termo de Referência:

- a) Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada a todos os locais onde se fizerem necessários os serviços;
- b) Acompanhar e fiscalizar, a execução dos serviços;

- c) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou irregularidades observadas;
- d) Efetuar o pagamento à Contratada de acordo com o estabelecido no Contrato.

19.0 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

19.1 - Compete à Contratada, além das obrigações disposta no art. 21, do Termo de Referência:

- a) Executar o serviço objeto deste Contrato em estrito acordo com as disposições do Edital e discriminação da proposta e ainda conforme as responsabilidades dispostas a seguir;
- b) Manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) Prestar a garantia contratual;
- d) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à (Unidade solicitante) ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
- e) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato;
- f) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência;
- g) Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante;
- h) Substituir, sempre que exigido pela Contratante e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da (Unidade solicitante) ou ao interesse do Serviço Público;
- i) Designar preposto para atender aos chamados e exigências da Contratante.
- j) Quando o valor do contrato superar a quantia de R\$ 1.300.000,00 (um milhão e trezentos mil reais), o contratado tem o dever de implementar e cumprir o Programa de Integridade, conforme legislação estadual.

20.0 - DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE (Lei estadual nº 8.866/21 e Decreto estadual nº 41.008/21) - Apenas para contratações cujo valor, para bens e serviços, supere a quantia de R\$1.300.000,00

20.1 - Na hipótese de contrato administrativo, cujo valor, global ou estimado, se enquadre nos parâmetros estabelecidos pelo art. 1º da Lei (Estadual) nº 8.866/2021, será exigida, no momento da celebração do contrato, apresentação de:

20.1.1 - Relatório de Perfil, nos termos do Anexo VI deste Edital;

20.1.2 - Relatório de Conformidade do Programa, nos termos do Anexo VII deste Edital.

20.2 - O Programa de Integridade consiste, no âmbito de uma pessoa jurídica, no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidade e na aplicação

efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Estado de Sergipe.

20.3 - Aplica-se a exigência do Programa de Integridade às sociedades empresárias e às sociedades simples, personificadas ou não, independente da forma de organização ou modelo societário adotado, bem como a quaisquer fundações, associações civis, ou sociedades estrangeiras, que tenham sede, filial ou representação no território brasileiro, constituídas de fato ou de direito, ainda que temporariamente.

20.4 - A implantação do Programa de Integridade, no âmbito da pessoa jurídica, deve ocorrer no prazo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do contrato.

20.4.1 - O Programa de Integridade meramente formal e que se mostre absolutamente ineficaz para mitigar o risco de ocorrência de atos lesivos dispostos na Lei (Federal) nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, não deve ser considerado para fim de cumprimento desta Lei.

20.5 - Para efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos/despesas resultantes devem correr à conta da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante o seu resarcimento.

20.6 - A empresa que possuir o Programa de Integridade implantado deve apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência.

20.7 - A não implantação do programa de integridade no prazo definido pode implicar em sanção de multa de até 10% (dez por cento) do valor atualizado do contrato, além de, sem prejuízo da multa aplicada, impossibilidade de aditamento contratual, rescisão unilateral do contrato e impossibilidade de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado, pelo período de 02 (dois) anos ou até efetiva comprovação de implantação e aplicação do Programa de Integridade.

21.0 - RESERVA DE VAGAS PARA MULHERES VITIMAS DE VIOLÊNCIA DOMESTICA E FAMILIAR (Lei Estadual nº 9.166/2023 e Decreto Estadual nº 293/2023)

21.1 - Fazer reserva de 2% (dois por cento) das vagas objeto deste contrato administrativo, para as mulheres vítimas de violência doméstica e familiar durante toda a execução contratual, inclusive, renovações e aditamentos.

21.2 - Comprovar que empenha todos os meios cabíveis para o cumprimento da Lei nº 9.166/2023 do Estado de Sergipe, e manter sigilo quanto à identificação de quais de suas empregadas foram contratadas sob a égide desta mesma Lei.

21.3 - Na hipótese de não preenchimento da quota prevista na alínea anterior, as vagas remanescentes devem ser revertidas para as demais mulheres trabalhadoras.

22.0 - DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL:

22.1 - O objeto contratual será executado conforme o termo de referência, anexo I deste edital.

22.2 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto do contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela perfeita execução do contrato.

23.0 - DO PAGAMENTO:

23.1 - O pagamento será efetuado mensalmente, após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor(es), no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, mediante a

apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada e atestada pelo setor responsável pelo acompanhamento e fiscalização do órgão contratante;

23.1.2 - A contratante reterá percentual, conforme código da Receita Federal, sobre o valor bruto da nota fiscal, do recibo ou da fatura, a título de retenção do Imposto de Renda incidente na fonte de que trata o art. 157, inciso I, da Constituição Federal, consoante o que dispõem as Instruções Normativas RFB n.ºs 1234/2012 e 2145/2023 e o Decreto Estadual n.º 331, de 27 de junho de 2023”

23.3 - Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o FGTS – CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal (abrangendo os débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União, e as contribuições previdenciárias e de terceiros), Estadual e Municipal do domicílio do contratado.

23.4 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

23.5 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 22.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

23.6 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

23.7 - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE.

24.0 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

24.1 - Os licitantes que cometerem qualquer das infrações previstas nos artigos 215, 216 e 217 do Decreto Estadual nº 342/2023 poderá sofrer as seguintes sanções:

24.1.1 - Advertência;

24.1.2 – Multa, observados os seguintes limites máximos:

a) Multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;

24.1.4 - Impedimento de licitar e de contratar com o Estado de Sergipe, pelo prazo de até 3 (três) anos;

24.1.5 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

24.2 - O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

24.3 - A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

25.0 - DISPOSIÇÕES FINAIS:

25.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Secretaria de Estado da Saúde - SES revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato

superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

25.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Estado de Sergipe não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

25.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Secretaria de Estado da Saúde - SES, com exceção do prazo de 24 (vinte e quatro horas) para a intenção de recurso que, caso expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.

25.6 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

25.7 - O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

25.8 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

25.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

25.10 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

25.11 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo Pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

25.12 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Leis citadas no preâmbulo deste edital.

25.13 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Aracaju/SE.

25.14 - Constitui parte integrante deste edital:

25.14.1 - Anexo I - Termo de Referência;

25.14.1.1 - Anexo 01 – Dieta Livre Adulto;

- 25.14.1.2 – Anexo 02 – Dieta Pastosa Adulto;
- 25.14.1.3 – Anexo 03 – Dieta Branda Adulto;
- 25.14.1.4 – Anexo 04 – Dieta Hipoglicídica Adulto;
- 25.14.1.5 – Anexo 05 – Dieta Hipolipídica Adulto;
- 25.14.1.6 – Anexo 06 – Dieta Hipoproteica Adulto;
- 25.14.1.7 – Anexo 07 – Dieta Hipoglicídica Infantil;
- 25.14.1.8 – Anexo 08 – Dieta Hipoproteica Infantil;
- 25.14.1.9 – Anexo 09 – Dieta Hipolipídica Infantil;
- 25.14.1.10 – Anexo 10 – Dieta Livre Infantil;
- 25.14.1.11 – Anexo 11 – Dieta Branda Pastosa Infantil;
- 25.14.1.12 – Anexo 12 – Dietas Líquida e Semilíquida Adulta e Infantil;
- 25.14.1.13 – Anexo 13 – Suplementares;
- 25.14.1.14 – Anexo 14 – Refeição Funcionários e Acompanhantes;
- 25.14.1.15 – Anexo 15 – Matéria Prima Não Alimentar – Mão de Obra;
- 25.14.1.16 – Anexo 16 – Matéria Prima Não Alimentar – Descartáveis;
- 25.14.1.17 – Anexo 17 – Matéria Prima Não Alimentar – Equipamentos;
- 25.14.1.18 – Anexo 18 – Matéria Prima Não Alimentar – Utensílios;
- 25.14.1.19 – Anexo 19 – Especificações e Quantitativos de Dietas;
- 25.14.1.20 – Anexo 20 – Demonstrativo de Formação de Preços;
- 25.14.2 - Anexo II - Minuta do Contrato.
- 25.14.3 - Anexo III – Modelos de Declarações
- 25.14.3.1 - Declaração de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006;
- 25.14.3.2 - Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no ato convocatório e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação;
- 25.14.3.3 - Declaração, sob as penas da lei, de que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 25.14.3.4 - Declaração para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 25.14.3.5 - Declaração de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira

independente;

25.14.3.6 - Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

25.14.3.7 - Declaração informando se os serviços são produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

25.14.3.8 - Declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;

25.14.3.9 - Declaração de reserva de vagas para mulheres.

25.14.4 – Anexo IV – Relatório de Perfil - (PARA CONTRATAÇÕES ENQUADRADAS NOS LIMITES DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE)

25.14.5 – Anexo V – Relatório de Conformidade (PARA CONTRATAÇÕES ENQUADRADAS NOS LIMITES DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE)

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, alimentação essa compreendida por refeições normais, suplementos nutricionais e dietas especiais: dietas enterais e dietas específicas, para atender às necessidades das unidades da Rede Estadual de Saúde de Sergipe.

2. DO OBJETIVO

Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de alimentação hospitalar, assegurando uma nutrição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os usuários do SUS, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, inclusive ao acompanhante legalmente instituído na forma da (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal N.º 741, de 01/10/03).

2.1 Fazem parte do Termo de Referência os anexos:

- 01) Anexo 01** – Dieta Livre Adulto;
- 02) Anexo 02** – Dieta Pastosa Adulto;
- 03) Anexo 03** – Dieta Branda Adulto;
- 04) Anexo 04** – Dieta Hipoglicídica Adulto;
- 05) Anexo 05** – Dieta Hipolipídica Adulto;
- 06) Anexo 06** – Dieta Hipoproteica Adulto;
- 07) Anexo 07** – Dieta Hipoglicídica Infantil;
- 08) Anexo 08** – Dieta Hipoproteica Infantil;
- 09) Anexo 09** – Dieta Hipolipídica Infantil;
- 10) Anexo 10** – Dieta Livre Infantil;
- 11) Anexo 11** – Dieta Branda Pastosa Infantil;
- 12) Anexo 12** – Dietas Líquida e Semilíquida Adulta e Infantil;
- 13) Anexo 13** – Suplementares;
- 14) Anexo 14** – Refeição Funcionários e Acompanhantes;
- 15) Anexo 15** – Matéria Prima Não Alimentar – Mão de Obra;
- 16) Anexo 16** – Matéria Prima Não Alimentar – Descartáveis;
- 17) Anexo 17** – Matéria Prima Não Alimentar – Equipamentos;
- 18) Anexo 18** – Matéria Prima Não Alimentar – Utensílios;
- 19) Anexo 19** – Especificações e Quantitativos de Dietas;
- 20) Anexo 20** – Demonstrativo de Formação de Preços;

3. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E ENTREGA DAS REFEIÇÕES

- HOSPITAL REGIONAL DE ESTÂNCIA JESSE FONTES (ESTÂNCIA/SE)**

Av. Tenente Eloy, s/n. Estância/SE.

- HOSPITAL REGIONAL DE PROPRIÁ (PROPRIÁ/SE)**

Rua Elmíro Costa, s/n Bairro: Fernandes. Própria/SE.

- HOSPITAL REGIONAL GOV. JOÃO ALVES FILHO (N. SRA. DA GLÓRIA/SE)**

Rod. Eng. Jorge Neto, Km 03, Bairro: COHAB. N.S. Glória/SE.

- UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. BERNARDINO MITIDIERE (BOQUIM/SE)**

Av. Antônio Fernandes Viana de Assis, 280. Boquim/SE.

- UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE NEÓPOLIS (NEÓPOLIS/SE)**

Avenida Jose Odin, 791. Neópolis/SE.

- CASA DE SAÚDE PEDRO VALADARES (SIMÃO DIAS/SE)**

Rua Júlio Manoel de Oliveira S/N. Centro. Simão Dias/SE

4. DA NATUREZA DOS SERVIÇOS

4.1 A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO A SER CONTRATADO ENVOLVE:

4.1.1 Preparação e distribuição de refeições, dietas especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis), funcionários e acompanhantes conforme especificado nos Anexos de 01 a 14;

4.1.1.1 Preparação e distribuição de dietas enterais, fórmulas lácteas e alimentos complementares;

4.1.2 Fornecimento de materiais de consumo para a ideal execução dos serviços propostos neste Termo de Referência;

4.1.3 Fornecimento de equipe mínima para os Postos de Trabalho identificados no Anexo 15;

4.1.4 Fornecimento dos equipamentos relacionados no Anexo 17;

4.1.5 Promover a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos a serem fornecidos e os de propriedade da Contratante que venham a ser utilizados pela Empresa a ser Contratada;

4.1.6 Promover a ideal utilização das dependências e instalações utilizadas para os serviços de nutrição e dietética (SND) da Contratante;

4.1.7 Promover o controle de pragas e análises microbiológicas;

4.1.8 Promover de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, para Unidades que não possuam câmaras frigoríficas, conforme determinação da Resolução - RDC nº. 216, de 16.09.2004;

4.1.9 A quantidade de alimentos per capita corresponde ao alimento cru;

4.1.10 Todos os itens que constam nos anexos deste Termo de Referência devem corresponder ao preço de mercado.

5. QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO DE CONSUMO POR TIPOS DE DIETAS/ UNIDADES ASSISTENCIAIS INTEGRANTES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

5.1 HOSPITAL REGIONAL DE ESTÂNCIA JESSE FONTES (ESTÂNCIA/SE)

5.1.1 ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	750	600	600	600	600	600
Branda	750	750	750	750	750	750
Pastosa	300	300	300	300	300	300
Hipoglicídica	600	600	600	600	600	600
Hipolipídica	150	150	150	150	150	150
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60

5.1.2 ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (mês)	COLAÇÃO (mês)	ALMOÇO (mês)	LANCHE (mês)	JANTAR (mês)	CEIA (mês)
Branda/Pastosa	450	450	450	450	450	450
Hipoglicídica	150	150	150	150	150	150
Hipolipídica	60	60	60	60	60	60
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60

5.1.3 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS (MENSAL):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	150
Dieta Líquida (litros/mês)	90
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	30

5.1.4 ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
2700	2700	2700

5.1.5 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
900	3900	1200	2400

5.2 HOSPITAL REGIONAL DE PROPRIÁ (PROPRIÁ/SE)

5.2.1 ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	500	500	500	500	500	500
Branda	200	200	200	200	200	200
Pastosa	200	200	220	250	220	220
Hipoglicídica	220	210	220	210	220	210
Hipolipídica	210	200	200	200	210	200
Hipoprotéica	80	80	80	80	80	80

5.2.2 ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	55	55	55	55	55	55
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.2.3 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS (MENSAL):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	25
Dieta Líquida (litros/mês)	20
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	20

5.2.4 ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
1600	1600	1600

5.2.5 Alimentação para Funcionários (quantidade mensal):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
450	2200	1200	1800

5.3 HOSPITAL REGIONAL GOV. JOÃO ALVES FILHO (N. SRA. DA GLÓRIA/SE)

5.3.1 ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	750	750	750	750	750	750
Branda	300	300	300	300	300	300
Pastosa	150	150	150	150	150	150
Hipoglicídica	60	60	60	60	60	60
Hipolipídica	60	60	60	60	60	60
Hipoprotéica	60	60	60	60	60	60

5.3.2 ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.3.3 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS (MENSAL):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	20
Dieta Líquida (litros/mês)	25
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	15

5.3.4 ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
750	750	750

5.3.5 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
200	1800	450	1400

5.4 UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. BERNARDINO MITIDIERI (BOQUIM)

5.4.1 ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	150	150	150	150	150	150
Branda	60	60	60	60	60	60
Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	40	40	40	40	40	40
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.4.2 ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Branda/Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	20	20	20	20	20	20
Hipolipídica	10	10	10	10	10	10
Hipoprotéica	10	10	10	10	10	10

5.4.3 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS (MENSAL):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	30
Dieta Líquida (litros/mês)	30
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	10

5.4.4 ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)

300	300	300
-----	-----	-----

5.4.5 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
300	1200	500	1000

5.5 UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE NEÓPOLIS (NEÓPOLIS/SE)

5.5.1 ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	200	200	200	200	200	200
Branda	40	40	40	40	40	40
Pastosa	40	40	40	40	40	40
Hipoglicídica	30	30	30	30	30	30
Hipolipídica	5	5	5	5	5	5
Hipoprotéica	5	5	5	5	5	5

5.5.2 ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	40	40	40	40	40	40
Hipoglicídica	15	15	15	15	15	15
Hipolipídica	15	15	15	15	15	15
Hipoprotéica	15	15	15	15	15	15

5.5.3 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS (MENSAL):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-líquida (litros/mês)	10
Dieta Líquida (litros/mês)	10
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	5

5.5.4 ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
320	320	320

5.5.5 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
150	600	150	600

5.6 CASA DE SAÚDE PEDRO VALADARES (SIMÃO DIAS/SE)

5.6.1 ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und/mês)	COLAÇÃO (und/mês)	ALMOÇO (und/mês)	LANCHE (und/mês)	JANTAR (und/mês)	CEIA (und/mês)
Livre	120	120	120	120	120	120
Branda	120	120	120	120	120	120
Pastosa	60	60	60	60	60	60
Hipoglicídica	60	60	60	60	60	60
Hipolipídica	20	20	20	20	20	20
Hipoprotéica	20	20	20	20	20	20

5.6.2 ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL (MENSAL):

DIETA	DESJEJUM (und)	COLAÇÃO (und)	ALMOÇO (und)	LANCHE (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
Branda/Pastosa	30	30	30	30	30	30
Hipoglicídica	10	10	10	10	10	10
Hipolipídica	10	10	10	10	10	10
Hipoprotéica	10	10	10	10	10	10

5.6.3 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA PARA PACIENTES ADULTOS E INFANTIS (QUANTIDADE MENSAL):

DIETA	QUANT.
Dieta semi-liquida (litros/mês)	3
Dieta Líquida (litros/mês)	3
Dietas líquida de prova/restrita/sem resíduos (litro/mês)	3

5.6.4 ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)
300	300	300

5.6.5 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS (QUANTIDADE MENSAL):

DESJEJUM (und)	ALMOÇO (und)	JANTAR (und)	CEIA (und)
600	1050	300	600

6. OUTROS TIPOS DE NUTRIÇÃO

6.1 DIETAS ENTERAIS SISTEMA ABERTO (QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE NO ANEXO 19):

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL (em litros)
01	ENTERAL PARA LACTENTES	Dieta enteral nutricionalmente completa para crianças de 0 a 12 meses, hipercalórica (1,0kcal/ml). Contendo LCPufas, nucleotídeos e prebióticos. Osmolaridade (280-310mOsm/l). Isenta de sacarose e glúten.	5L
02	DIETA ESPECÍFICA PARA DOENÇA DE CROHN	Nutrição completa em pó, altamente especializada para pacientes com Doença de Crohn. Sem sabor. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	1200g

6.2 DIETAS ENTERAIS SISTEMA FECHADO (QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE NO ANEXO 19):

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL (em litros)
01	DIETA PADRÃO: NORMOCALÓRICA E NORMOPROTÉICA (COM ou SEM FIBRAS)	Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica, isenta de sacarose e glúten. Para atender às necessidades nutricionais na manutenção e recuperação do estado nutricional e alimentação de transição. Densidade calórica 1 a 1,2 kcal/ml.	275L

			Densidade protéica menor que 20% por litro.	
02	HIPERCALÓRICA NORMOPROTEICA (COM OU SEM FIBRAS)	E	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, com adequado teor protéico. Isenta de sacarose e glúten, para pacientes com necessidades calóricas aumentadas.</p> <p>Densidade calórica a partir de 1,5 kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica até 20% por litro.</p>	195L
03	HIPERPROTÉICA (COM OU SEM FIBRAS)		<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, normo à hipercalórica e hiperproteica, isenta de glúten e sacarose. Para pacientes com necessidade proteica elevada, pacientes graves, trauma, queimado em estresse metabólico.</p> <p>Densidade calórica 1,0 a 2,0 kcal/ml.</p> <p>Densidade Proteica a partir de 20% por litro.</p>	360L
04	HIPERPROTEICA COM IMUNONUTRIENTES		<p>Dieta enteral hiperprotéica , para pacientes com distúrbios no processo de cicatrização, formulada com imunonutrientes relacionados ao processo de cicatrização, para pacientes imunodeprimidos, pré e pós cirúrgicos e pacientes graves.</p> <p>Densidade calórica 1 a 1,5 kcal/ml.</p>	170L
05	OLIGOMÉRICA NORMOPROTEICA	E	<p>Dieta enteral à base de peptideos, normo à hipercalórica e normoproteica, para pacientes com comprometimento de digestão e absorção e com adequado teor protéico.</p> <p>Densidade calórica até 1,5 kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica até 20% por litro.</p>	180L
06	OLIGOMÉRICA HIPERPROTÉICA	E	<p>Dieta enteral à base de peptídeos, normo à hipercalórica e hiperproteica, para pacientes com comprometimento de digestão e absorção e necessidade proteica elevada.</p> <p>Densidade calórica até 1,5 kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica acima de 20% por litro.</p>	180L
07	NEFROPATIAS TRATAMENTO DIALÍTICO	EM	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica para pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento dialítico que necessitem de maior aporte calórico – protéico e restrição de volume. Isenta de glúten.</p> <p>Densidade calórica de 2,0 kcal/ml.</p>	155L

		Densidade protéica até 15% por litro.	
08	NEFROPATIAS TRATAMENTO CONSERVADOR	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica para pacientes renais agudos ou crônicos em tratamento conservador. Isenta de glúten.</p> <p>Densidade calórica de 2,0 kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica até 7% por litro.</p>	130L
09	CONTROLE GLICÊMICO NORMOPROTEICA/ NORMOCALÓRICA	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, formulada com carboidratos de lenta absorção, próprio para pacientes com necessidade de controle glicêmico.</p> <p>Densidade calórica 1 a 1,5 kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica menor que 20% por litro.</p>	177L
10	CONTROLE GLICÊMICO HIPERPROTEICA/ HIPERCALÓRICA	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica e hiperprotéica, formulada com carboidratos de lenta absorção, próprio para pacientes com necessidade de controle glicêmico e maior aporte calórico-proteico.</p> <p>Densidade calórica a partir de 1,5 kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica a partir de 20% por litro.</p>	310L
11	HEPATOPATIAS	<p>Dieta hipercalórica, normoprotéica, com aminoácidos de cadeia ramificada e baixo teor de aminoácidos aromáticos para pacientes com insuficiência hepática com riscos ou presença de encefalopatias.</p>	180L
12	PADRÃO PEDIATRICA (COM E SEM FIBRAS)	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica e normoprotéica para crianças de 1 a 6 anos. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose e glúten. Para crianças em risco nutricional ou desnutrição leve, com ou sem adição de fibras.</p> <p>Densidade calórica 1,0kcal/ml.</p> <p>Densidade protéica 10% por litro.</p>	50L
13	HIPERCALÓRICA PEDIÁTRICA (COM E SEM FIBRAS)	<p>Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, normoproteica para crianças de 1 a 6 anos. Isenta de sacarose e glúten. Para crianças em risco nutricional ou desnutridas com necessidades calóricas aumentadas, com ou sem adição de fibras.</p>	65L

		Densidade calórica 1,5 kcal/ml. Densidade protéica <15% por litro.	
14	OLIGOMERICA PEDIÁTRICA	Nutrição enteral nutricionalmente completa semi-elementar normocalórica e normoproteica, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, com comprometimento de digestão e absorção de nutrientes, síndrome do intestino curto e/ou doença inflamatória intestinal. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose e glúten.	70L

7. QUANTITATIVO DE DIETAS E FÓRMULAS LÁCTEAS E CEREAIS E OUTROS TIPOS DE ALIMENTOS POR UNIDADE/OUTROS TIPOS DE NUTRIÇÃO

7.1 FÓRMULAS LÁCTEAS E CEREAIS PARA ELABORAÇÃO DE MAMADEIRAS (QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE NO ANEXO 19):

ESPECIFICAÇÃO	Qtd. mês (g)
Fórmula infantil destinada a atender as necessidades nutricionais dos prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, levando em consideração sua imaturidade digestiva e metabólica; acrescida de DHA e ARA – LCPUfas, Nucleotídeos, TCM, óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, oligoelementos e minerais.	3.600
Leite de vaca em pó integral instantâneo com prebióticos, para crianças acima de 12 meses de idade.	43.100
Fórmula infantil para lactentes nos 0 - 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	4.400
Fórmula infantil para lactentes a partir de 6 meses de vida, acrescida de óleos vegetais, ômega 3 e 6, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	4.400
Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes menores de 1 (um) ano de idade com intolerância à lactose, à base de proteína do leite, óleos vegetais e maltodextrina e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, LC-PUFAs, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	6.600
Fórmula infantil de partida com prebióticos para lactentes de 0-6 meses de idade, com nutrientes imunomoduladores (Nucleotídeos, Arginina, Selênio, Zinco, e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	26.600
Fórmula infantil de seguimento com prebióticos para lactentes a partir de	4.000

6 meses de idade, enriquecida com Bifidobactérias e Lactobacilos com nutrientes imunomoduladores (Zinco, Selênio, Arginina, Nucleotídeos e Vitamina A) e LC-PUFAs; acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. Com predominância do soro do leite.	
Fórmula infantil de partida para lactentes de 0-6 meses, com prebióticos e nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	7.400
Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de idade com prebióticos e com nutrientes imunomoduladores (Vitamina A, Nucleotídeos, Zinco, Selênio e Arginina); acrescida de óleos vegetais e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos. A base de proteína parcialmente hidrolizada.	1.800
Fórmula de enriquecimento de leite materno.	400
Fórmula infantil anti-regurgitação de maior viscosidade, destinada ao tratamento de refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de amido de milho pré-gelatinizado; é acrescida de óleo vegetal e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3.200
Fórmula infantil hipoalergênica, com hidrólise parcial das proteínas do soro do leite, por ação da tripsina; é acrescida de óleos vegetais, maltodextrina, LC PUFAS e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros elementos.	1.200
Fórmula infantil hipoalergênica, nutricionalmente completa, para lactentes, com proteínas do soro extensamente hidrolisadas e ultrafiltradas, 80% de peptídeos pequenos e 20% de aminoácidos livres e alergenicidade residual reduzida, indicado para o tratamento dos sintomas associados à alergia às proteínas do leite de vaca ou da soja, acrescida de LC-PUFAs (DHA e ARA).	1.200
Fórmula semi-elementar e hipoalergênica para lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja e distúrbios absortivos, com baixa osmolaridade, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, TCM, óleos vegetais – LCPufas (ARA e DHA) e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.	5.000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para lactentes de 0 – 12 meses, com adição de selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	1.000
Fórmula de aminoácidos elementar e não alergênica, de alta absorção nutricionalmente completa, para crianças de 1 – 10 anos, com adição de	2.800

selênio, permitindo o uso como nutrição enteral exclusiva. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Indicado nos casos de alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas).	
Fórmula infantil de origem vegetal, com composição específica para as necessidades do lactente, com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, e enriquecida com L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.	3.200
Amido de milho, isento de glúten.	1.000
Amido de milho, farinha de arroz, maltodextrina, vitaminas, minerais, isento de glúten.	3.300
Amido, açúcar, maltodextrina, vitaminas, minerais, sabor tradicional baunilha, isento de glúten.	11.300
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	6.300
Cereal a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	1.900
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 8 meses de idade.	1.800
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais e vitaminas, para crianças a partir dos 6 meses de idade.	10.600
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	1.600
Cereal a base de farinha de milho, açúcar, amido, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	3.000
Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, amido, extrato de malte, enriquecido com ferro e zinco, maltodextrina, isento de glúten e isento de traços de leite, para crianças a partir dos 6 meses de idade com intolerância a lactose ou alérgicas a proteína do leite.	1.500
Farinha de aveia, vitaminas e minerais.	1.600

Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais.	6.000
Cereal a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, aveia, vitaminas e minerais.	1.100

7.2 UTENSÍLIOS DESCARTÁVEIS PARA FÓRMULAS LÁCTEAS:

UTENSILIOS	UNIDADE/FREQUENCIA	CONSUMO /MÊS
Copo descartável resistente 100 ml	Unid/mês	7.000
Copo descartável resistente 200 ml	Unid/mês	15.000
Copo descartável resistente 300 ml	Unid/mês	16.000
Papel toalha não reciclável	Rolo/mês	60.000
Tampa descartável para copo 100 ml	Unid/mês	7.000
Tampa descartável para copo 200 ml	Unid/mês	15.000
Tampa descartável para copo 300 ml	Unid/mês	16.000

8. ALIMENTOS COMPLEMENTARES

8.1. QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO, POR UNIDADE, NO ANEXO 19:

ITEM	ALIMENTOS	QUANT/EST/MENSAL
01	Água de coco natural	55 LITROS
02	Biscoito doce ou com/sem sal	2.670 GRAMAS
03	Pão para sanduíche (01 und - 50 g)	295 UNIDADES
04	Queijo mussarela ou prato (01 fatia – 15 g)	1105 GRAMAS
05	Suco de frutas com/sem legumes contendo uma ou mais variedade de frutas e/ou legumes	115 LITROS
06	Chá	76 LITROS
07	Café	25 LITROS
08	Iogurte	29 LITROS
09	Gelatina de água de coco (100 ml)	35 und
10	Gengibre em pó	10 g
	Fórmulas Suplementares (*) litros ou gramas /mês	
01	Coquetel laxante	95 litros

02	Suplemento oral líquido, hipercalórico e hiperproteico isentos de lactose e glúten. Com ou sem sabor, para pacientes adultos.	200 litros
03	Suplemento oral líquido, hiperproteico com imunomoduladores. Para cicatrização. Para pacientes adultos.	115 litros
04	Suplemento oral em pó, normocalórico, normoprotéico, nutricionalmente completo e balanceado. Isento de lactose e glúten. Para pacientes adultos.	2360 g
05	Suplemento oral líquido, hiperproteico e hipercalórico, enriquecido com EPA, específico para pacientes oncológicos. Isento de lactose e glúten.	20 litros
06	Suplemento para controle glicêmico, líquido, hipercalórico e hiperprotéico. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	95 litros
07	Suplemento para controle glicêmico, líquido, normocalórico e normoprotéico. Isenta de lactose, sacarose e glúten.	81 litros
08	Emulsão lipídica composta de 100% TCL, pronta para uso. Com ou sem sabor. Isenta de glúten.	12 litros
09	Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento conservador.	15 litros
10	Suplemento líquido hipercalórico para pacientes renais em tratamento dialítico.	5 litros
11	Suplemento líquido para pacientes hepatopatas	9 litros
12	Suplemento nutricional pediátrico, hipercalórico, normoprotéico, com ou sem fibras, com sabor. A partir de 1 ano de idade, Isento de lactose e glúten.	60 litros
13	Suplemento infantil nutricionalmente completo em pó para nutrição enteral e/ou oral, normocalórico, normoprotéico, com sabor. Para crianças a partir de 1 ano. Isento de lactose e glúten.	2.500 g
14	Suplemento clarificado rico em carboidratos e isento de gorduras e fibras.	30 litros
15	Suplemento normocalórico, hiperprotéico e oligomérico.	1020 litros
16	Módulo de fibras solúveis, isentas de sacarose e glúten, que não altera a textura dos alimentos, indicado para auxiliar o funcionamento intestinal e	1.900 g

	glicêmico.	
17	Módulo de fibras alimentares com probióticos, sem sabor, isento de glúten e que não altera a textura dos alimentos, indicado nos casos de diarreias.	1.600 g
18	Módulo de Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM) para nutrição oral e/ou enteral.	600 ml
19	Módulo de 100% maltodextrina.	1.400 g
20	Módulo de glutamina (aminoácido) sem sabor, para nutrição oral e/ou enteral.	1.800 g
21	Módulo de proteínas de rápida absorção, rica em aminoácidos de cadeia ramificada.	1.500 g
22	Espessante e gelificantes para alimentos, a base de goma xantana e cloreto de potássio. Sem sabor.	2.900 g
23	Frutas (Kg/mês)	
23.1	Banana	91
23.2	Laranja Pêra	56
23.3	Maçã nacional	111
23.4	Mamão	112
23.5	Melancia	87
23.6	Melão	86
23.7	Pêra	66
23.8	Uva	41
23.9	Abacaxi	66
23.10	Manga	66
23.11	Tangerina	56

9. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

9.1 DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS:

9.1.1. A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme a composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas, e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência;

9.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais destacam-se:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- i) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

9.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004;

9.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

9.1.5. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

9.1.6. A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

9.2 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO:

9.2.1 Alimentação para paciente adulto e infantil

Refeição	Horário
Desjejum	07:00
Colação	09:00
Almoço	11:30
Lanche	15:00
Jantar	17:30
Ceia	20:30

9.2.2 Alimentação para paciente lactente, dietas líquidas e semi-líquidas.

Esquema de distribuição 01: de 02 em 02 horas.

Esquema de distribuição 02: de 03 em 03 horas.

Esquema de distribuição 03: de 04 em 04 horas.

Esquema de distribuição 04: de 06 em 06 horas.

Esquema de distribuição 05: de 08 em 08 horas.

Esquema de distribuição 06: de 12 em 12 horas.

9.2.3 Alimentação para Funcionários e Acompanhantes no refeitório:

Refeição	Horário
Desjejum	07:00 às 08:00 h
Almoço funcionário	11:30 às 14:00 h
Almoço acompanhante	12:00 às 14:00 h
Jantar funcionário	19:00 às 20:00 h
Jantar acompanhante	17:30 às 18:30 h
Ceia	22:00 às 24:00 h

9.3 CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

9.3.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual;

9.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;

9.3.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

9.3.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Empresa a ser Contratada;

9.3.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a contratante em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

9.3.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

9.3.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Empresa a ser Contratada se aprovado pela contratante após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

9.3.8. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante;

9.3.9. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

9.3.10. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo S. N. D. (Serviço de Nutrição e Dietética);

9.3.11. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante;

9.3.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

9.3.13. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes e funcionários cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

9.3.14. A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

9.3.15. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais;

9.3.16. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

9.4 ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS:

9.4.1. Terão acesso às refeições somente pessoas adultas, que estejam acompanhando crianças, idosos, portadores de necessidades especiais, adolescentes até 18 anos incompletos e gestantes no trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, assegurados por legislações específicas (Portaria nº 280/99 do MS; Lei 8069/90 – Estatuto da Criança e do Adolescente no seu artigo 12; Portaria nº 1.459, de 24 de junho de 2011, portaria nº 2.418, de 02 de dezembro de 2005);

9.4.2. A alimentação destinada aos acompanhantes será servida no refeitório e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) em horários regulares;

9.4.3. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o funcionário, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar.

9.5 DIETAS:

9.5.1 DIETA LIVRE PACIENTE ADULTO

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

9.5.1.2 Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

9.5.1.3 Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

9.5.2 DIETA BRANDA

9.5.2.1 Destinada à pacientes com dificuldades de mastigação e digestão, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;

9.5.2.2 É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo;

9.5.2.3 É usada como transição para a dieta livre;

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

9.5.2.5 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias;

9.5.2.6 Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre;

9.5.2.7 Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes;

9.5.2.8 Não incluir vegetais crus nas saladas;

9.5.2.9 Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

9.5.2.10 Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

9.5.3 DIETA PASTOSA

9.5.3.1 Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos;

9.5.3.2 Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa;

9.5.3.3 Distribuição em 06 (seis) refeições;

9.5.3.4 Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

9.5.4 DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA

9.5.4.1 Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames;

9.5.4.2 Consistência:

Líquida e semi líquida.

Distribuição: (MAIS UTILIZADAS)

De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias;

De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias.

9.5.5 DIETA PARA DIABÉTICOS

9.5.5.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo 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;

9.5.5.2 Podem ter consistência livre, branda, pastosa, semi líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente;

9.5.5.3 Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo;

9.5.5.4 Restrições ao açúcar das preparações que poderá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da Contratante.

9.5.6 DIETAS HIPOSSÓDICAS

9.5.6.1 Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão;

9.5.6.2 O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a retirada do sal de cozinha, oferecendo sachê individualizado de sal de adição (1g);

9.5.6.3 Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições;

9.5.6.4 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.5.7 DIETAS HIPOCALÓRICAS

9.5.7.1 Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo;

9.5.7.2 As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T.(Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente;

9.5.7.3 Distribuição em 06 (seis) refeições.

9.5.8 DIETA HIPOLIPÍDICA

9.5.8.1 Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros;

9.5.8.2 Recomenda-se o aumento de fibras na dieta;

9.5.8.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.9 DIETA RICA EM FIBRAS E/OU LAXATIVAS

9.5.9.1 Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras;

9.5.9.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta livre, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida;

9.5.9.3 As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia;

9.5.9.4 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.10 DIETA CONSTIPANTE

9.5.10.1 Destinada a pacientes que apresentam diarréias;

9.5.10.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida;

9.5.10.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.11 DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO

- 9.5.11.1 Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras;
- 9.5.11.2 O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas;
- 9.5.11.3 Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;
- 9.5.11.4 Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados;
- 9.5.11.5 Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes;
- 9.5.11.6 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.12 DIETA HIPOPROTÉICA

- 9.5.12.1 Destinada a pacientes que necessitam de controle por problemas renais, hepáticos, ácidos úricos elevados, dentre outros. Deverão ser observados os pacientes que apresentam hiperpotassemia;
- 9.5.12.2 As dietas hipoprotéicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da Contratante, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente, devendo atender um aporte proteico de 0,8 a 1,0 g/kg/dia;
- 9.5.12.3 Distribuição em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.13 DIETA PARA DISFÁGICO

- 9.5.13.1 Destinada a pacientes com dificuldades de deglutição;
- 9.5.13.2 São espessadas conforme solicitação dos profissionais fonoaudiólogos;
- 9.5.13.3 Podem assumir consistências de mel, néctar ou pudim quando líquidas;
- 9.5.13.4 Distribuição:
- De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias
- 9.5.13.5 Quando em consistência pastosa, a distribuição será realizada em 06 (seis) refeições diárias.

9.5.14 OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

- 9.5.14.1 Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

10. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

10.1 PACIENTE ADULTO

10.1.1 DIETA LIVRE, BRANDA E PASTOSA

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA

PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO / BANANA DA TERRA/ CUSCUZ <u>COM</u> QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU LEITE COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE OU VITAMINA
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO

JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU ARROZ OU TAPIOCA / OU MASSAS OU BANANA DA TERRA; COM QUEIJO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU SUCO/CHÁ COM TORRADAS OU BISCOITOS.

10.1.2 DIETA HIPOGLICÍDICA E HIPOLIPÍDICA

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM QUEIJO BRANCO OU MINGAU COM BOLO PARA DIETAS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA OU GELEIA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS OU SALADA DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU VITAMINA COM CEREAIS E LEITE DESNATADO
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITO ÁGUA E SAL OU SANDUICHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM MASSA

PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO OU LEITE DESNATADO COM CEREAIS OU SUCO COM LEITE DESNATADO COM BISCOITO OU TORRADA SEM GORDURA
	OPÇÃO: MINGAU DE CEREAIS COM LEITE DESNATADO

10.1.3 DIETA HIPOPROTÉICA

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ <u>COM</u> QUEIJO OU OVO OU MINGAU / ARROZ DOCE / MUNGUZÁ <u>COM</u> BOLO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	FRUTA OU SUCO DE FRUTAS

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS SEM OVOS OU LEGUMES
SOBREMESA	FRUTA

Obs.: O prato principal e a opção sempre serão carnes brancas.

LANCHE

PRATO PRINCIPAL	BISCOITOS SEM LEITE OU BOLO OU SANDUICHE OU SALGADO
BEBIDA	SUCO DE FRUTAS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA SEM CARNE
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU MASSAS COM QUEIJO, OVO OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	SUCO DE FRUTAS COM BISCOITO OU FRUTA

10.2 PACIENTES INFANTIS

10.2.1 DIETA LIVRE, BRANDA E PASTOSA

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULOS OU CUSCUZ OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO OU OVO OU SANDUÍCHES VARIADOS
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCO NATURAL
COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE*

*Não usar bebida láctea

ALMOÇO	
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU VÍSCERA OPÇÃO: CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA (SUCO COMO OPÇÃO)

--	--

Obs.1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs.2: Oferecer na entrada: salada crua para dieta livre.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE OU SUCOS NATURAIS
ACOMPANHAMENTOS	BISCOITOS OU BOLOS OU SANDUÍCHES OU SALGADOS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	CUSCUZ, ARROZ, TUBÉRCULOS OU MASSAS COM OVO OU QUEIJO OU CARNE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	LEITE COM CEREAL OU MINGAU OU IOGURTE OU SUCO COM BISCOITOS VARIADOS.

10.2.2 DIETA HIPOGLICÍDICA E HIPOLIPÍDICA

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ (COM AVEIA) OU BANANA DA TERRA COM QUEIJO BRANCO OU OVO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO INTEGRAL COM HAVARINA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS

***Dietas constipantes deverão ser ofertados iogurtes sem lactose.**

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA
PRATO PRINCIPAL	FRANGO OU PEIXE OU CARNE OPÇÃO: PEIXE OU FRANGO
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ INTEGRAL E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	LEGUMES OU PURÊS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU SUCOS

Obs: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCOS COM SANDUÍCHES INTEGRAIS OU BOLOS OU SALGADOS INTEGRAIS

JANTAR	
ENTRADA	SOPA DE LEGUMES SEM MASSA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ COM AVEIA OU MASSAS INTEGRAIS COM QUEIJO BRANCO OU CARNE OU FRANGO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS INTEGRAL
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE DESNATADO

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	IOGURTE DESNATADO COM FIBRAS OU SUCO OU MINGAU COM BISCOITO INTEGRAL OU TORRADAS SEM GORDURAS OU COM FRUTA

10.3 REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

DESJEJUM	
ENTRADA	FRUTA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU BANANA DA TERRA OU CUSCUZ COM QUEIJO OU OVO OU MINGAU/ARROZ DOCE/MUNGUZÁ COM BOLO

ACOMPANHAMENTOS	PÃO COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE

ALMOÇO	
ENTRADA	SALADA CRUA OU COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OU PEIXE OU FÍGADO OPÇÃO: CARNE OU FRANGO OU CARNE SUÍNA
ACOMPANHAMENTOS	ARROZ E FEIJÃO
GUARNIÇÃO	MASSAS OU LEGUMES OU FAROFAS OU SOUFLÊS
SOBREMESA	FRUTA OU DOCES OU PUDINS OU PAVÊS
BEBIDA	SUCO DE FRUTA

Obs.: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango ou carne suína e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

JANTAR PARA ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPA
PRATO PRINCIPAL	TUBÉRCULO OU CUSCUZ OU MASSAS COM CARNE OU FRANGO OU OVOS OU QUEIJO
ACOMPANHAMENTOS	PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

Obs1: Sempre que o prato principal for carne vermelha a opção será frango e quando o prato principal for carne branca a opção será carne vermelha.

Obs 2: Sempre manter a opção de suco e café com leite.

CEIA: SOMENTE PARA FUNCIONÁRIOS	
ENTRADA	SOPAS
PRATO PRINCIPAL	CARNE OU FRANGO OPÇÃO: QUEIJO OU OVOS
ACOMPANHAMENTOS	TUBÉRCULO OU MASSAS OU ARROZ OU SANDUÍCHES
BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OPÇÃO: SUCOS NATURAIS

Obs: Na ceia para FUNCIONARIOS no PRATO PRINCIPAL: carne suína só em datas comemorativas.

11. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.1 CRITÉRIOS OBRIGATÓRIOS DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS, QUE DEVERÃO SER OBSERVADOS PELA EMPRESA A SER CONTRATADA

11.1.1 SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÉNICAS DOS VEÍCULOS DOS FORNECEDORES:

11.1.1.1 Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;

11.1.1.2 Para o transporte de gêneros congelados deverá ser utilizado transporte que possua sistema de temperatura adequado ao transporte desses itens;

11.1.1.3 A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

11.1.1.4 Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

11.1.1.5 A integridade e a higiene da embalagem;

11.1.1.6 A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, servindo esta orientação para alimentos refrigerados e congelados;

11.1.1.7 A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas;

11.1.1.8 A entrega dos gêneros alimentícios na unidade hospitalar só será realizada mediante a entrega da nota fiscal, cuja cópia deverá ser entregue ao responsável pela Contratante na referida unidade, para efeitos de controle da procedência de produtos;

11.1.1.9 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 e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

11.1.1.10 A Empresa a ser Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

11.1.2 RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ETC.):

11.1.2.1 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.

11.1.2.2 Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme tabela abaixo:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C

Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

11.1.3 RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

11.1.3.1 Deverá ser observada 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.

11.1.3.2 Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

11.1.3.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros conforme tabela abaixo:

Hortifrutigranjeiros Pré-processados congelados	18°C com tolerância até 15°C
Hortifrutigranjeiros Pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados <i>in-natura</i>	Temperatura ambiente

11.1.4 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

11.1.4.1 Deverá 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.

11.1.4.2 Deverá ser conferido rigorosamente:

11.1.4.3 O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;

11.1.4.4 As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

Temperatura recomendada para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

11.1.5 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS:

11.1.5.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

11.1.5.2 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;

11.1.5.3 A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente.

11.1.6 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA:

11.1.6.1 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

11.1.6.2 No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

11.1.6.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

11.2 ARMAZENAMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

11.2.1 DEVERÃO SER OBSERVADOS:

11.2.1.1. Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

11.2.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

11.2.1.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polipropileno 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;

11.2.1.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

11.2.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;

11.2.1.6. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, obedecendo o PEPS (Primeiro que entra, Primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai);

11.2.1.7 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;

11.2.1.8 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;

11.2.1.9 Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com arrumação em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

11.2.1.10 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

11.2.1.11 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;

11.2.1.12 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;

11.2.1.13 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;

11.2.1.14 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);

11.2.1.15 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;

11.2.1.16 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

11.2.1.17 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

11.2.1.18 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

11.2.1.19 É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

11.2.1.20 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 24 horas (bovinos e aves) e por até 12 horas para os pescados;

11.2.1.21 Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados;

11.2.1.22 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

11.2.1.23 Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à 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.

11.3 PRÉ-PREPARE E PREPARO DOS ALIMENTOS

11.3.1. A CONTRATADA DEVE OBEDECER AOS SEGUINTE PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS TÉCNICOS EM RELAÇÃO AO PRÉ-PREPARE E PREPARO DOS ALIMENTOS:

11.3.1.1 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

11.3.1.2 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;

11.3.1.3 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

11.3.1.4 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

11.3.1.5 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;

11.3.1.6 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;

11.3.1.7 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;

11.3.1.8 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;

11.3.1.9 Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta;

11.3.1.10 Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

11.3.1.11 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 = ou abaixo de 4°C e carne pronta = ou acima de 65°C;

11.3.1.12 Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

11.3.1.13 Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);

11.3.1.14 Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

11.3.1.15 A Empresa a ser Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

11.4 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.4.1 REGRAS BÁSICAS:

11.4.1.1 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

11.4.1.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

11.4.1.3 Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

11.4.1.4 As portas das geladeiras, freezers ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

11.4.1.5 Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);

11.4.1.6 Utilizar água potável;

11.4.1.7 Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

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

11.4.1.9 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 6°C.

11.4.2 HORTIFRUTIGRANJEIROS:

11.4.2.1 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 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos;

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

11.4.2.3 Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C;

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

11.4.3 CEREAIS E LEGUMINOSAS:

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

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

11.5 PORCIONAMENTO

11.5.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;

11.5.2 As refeições para pacientes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em embalagem descartável, de isopor, com 3 divisórias;

11.5.3 As refeições para funcionários deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em pratos individuais de porcelana branca, com talheres em aço inox, com bandeja de apoio em polietileno;

11.5.4 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capta estabelecido pela contratante em fichas técnicas dos anexos de 01(um) ao 14 (catorze), utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

11.6 ACONDICIONAMENTO

11.6.1 Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas contendo: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

11.6.2 Condições básicas para a distribuição das dietas livres e específicas:

11.6.2.1 No desjejum:

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, com tampa, no volume de 200 ml;

b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;

c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

11.6.2.2 No almoço, lanche e jantar:

a) As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml;

b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, de isopor, com 3 divisórias;

c) Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionadas em copo descartável com tampa, no volume determinado pela Contratante;

d) O suco, vitaminas, iogurte, achocolatado, chás, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, no volume de 300 ml;

e) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis resistentes, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

11.6.2.3. Quanto à sobremesa:

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;

b) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

11.6.3. Condições básicas para a distribuição das refeições no refeitório:

a) Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas

- definidas pela NBR, no volume de 250ml;
- b) Arroz doce, mingau ou mungunzá deverá ser servido em recipiente adequado no volume de 300 ml;
- c) Refeições deverão ser servidas em prato de porcelana branco, conforme especificado no **anexo 18** do Termo de Referência;
- d) Talheres em inox, conforme especificado no **anexo 18** do Termo de Referência, devem ser embalados em saco plástico transparente;
- e) Suco do almoço deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, no volume de 300 ml;
- f) Sopa deve ser servida em recipiente adequado no volume de 400 ml.

11.7 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 11.7.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 11.7.2 Para a distribuição dos alimentos quentes deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 03 horas;
- 11.7.3 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;
- 11.7.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorado e registrados em impressos próprios pela Empresa a ser Contratada;
- 11.7.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da Contratante;
- 11.7.6 Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar modificação no padrão das etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante;
- 11.7.7 A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente;
- 11.7.8 O Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

12. HIGIENIZAÇÃO

12.1 HIGIENE PESSOAL

12.1.1. NAS ATIVIDADES DIÁRIAS, O FUNCIONÁRIO DA CONTRATADA DEVERÁ:

- 12.1.1.1 Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 12.1.1.2 Fazer a barba diariamente;
- 12.1.1.3 Não aplicar maquiagem em excesso;
- 12.1.1.4 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 12.1.1.5 Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- 12.1.1.6 Manter os sapatos e botas limpas;
- 12.1.1.7 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

12.1.1.8 Manter a higiene adequada das mãos;

12.1.1.9 Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92, Ministério da Saúde;

12.1.1.10 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo ser descartadas ao final do procedimento;

12.1.1.11 Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);

12.1.1.12 Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

12.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

12.2.1 A Empresa a ser Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, Lactário, equipamentos, copas, refeitórios;

12.2.2 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

12.2.3 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

12.2.4 Realizar higienização nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

12.2.5 Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e as colméias do sistema de exaustão da cozinha;

12.2.6 A higienização do refeitório será de responsabilidade da empresa a ser contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

12.2.7 A empresa a ser Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

12.2.8 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa a ser Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente	Detergente neutro
Luminárias, interruptores,	Quinzenalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo

tomadas e teto		
Bancadas e mesas de Apoio	Após a utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrostante

12.3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

12.3.1 Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, e semanalmente com desencrostante e o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;

12.3.2 As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante;

12.3.3 As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

12.3.4 Os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágue, álcool a 70 %;

12.3.5 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

12.3.6 Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

12.3.7 Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que o mesmo atingir 75% da sua capacidade;

12.3.8 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização;

12.3.9 O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser pela empresa a ser Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição.

12.4 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante, álcool a 70% GL.
Placas, formas, assadeiras, etc.	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante

(Lavagem manual)		clorado a 200 ou 250 ppm ou álcool 70% GL.
Máquina de lavar	Diária - área interna e Semanal Área externa	Detergente neutro
Fritadeira	após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Chapa	Após o uso	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Fogão	Diário e após o uso	Desencrostante
Forno	Diário e após o uso	Desencrostante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Máquinas (cortador). de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes, outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Freezer	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Prateleiras de apoio	Semanal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	De acordo com a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e desencrostante.
Exaustão (colméias, coifas), Telas.	Semanal	Desencrostante, detergente neutro e desinfetante clorado.

Depósito de Lixo	Ao final de cada turno	Desencrostante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.
------------------	------------------------	---

12.4.1 Realizar desinsetização e desratização, quadrimensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir a operação. A mesma deverá ser efetuada por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa a ser Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

12.5 CONTROLE BACTERIOLÓGICO

12.5.1. É de responsabilidade da empresa a ser Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

12.5.2. Deverá ser coletada diariamente pela empresa Contratada, amostra de todas as preparações (inclusive suco e água) fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;

12.5.3 Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE amostra de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica em Laboratório específico, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a empresa a ser Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da empresa a ser Contratada e Nutricionista da Contratante, sendo encaminhadas por mensageiro da Contratante para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a ser Contratada.

13. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – POSTOS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS

Os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização serão adquiridos pela empresa a ser contratada e devem estar em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado;

A empresa a ser contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo desde o planejamento, preparação/manipulação, acondicionamento, e distribuição das dietas especializadas;

A empresa a ser contratada deve dispor de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;

Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

13.1 NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os

que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A NE pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada, em sistema aberto ou fechado, de acordo com a prescrição do nutricionista de clínica, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

13.1.1 OPERACIONALIZAÇÃO:

13.1.1.1 Devem existir procedimentos operacionais escritos pela empresa a ser Contratada, 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);

13.1.1.2 Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da terapia de Nutrição Enteral - TNE (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara, pro-pé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;

Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

13.1.1.3 Ispencionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

13.1.1.4 Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação Resolução RDC nº. 216 de 15.09.2004.

13.1.2 FORNECIMENTO DOS PRODUTOS:

O fornecimento e o recebimento da dieta enteral, módulos, suplementos, frascos e equipos é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA. Desta forma os mesmos serão distribuídos / entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado, os valores dos frascos e equipos já devem estar incluídos no valor da dieta;

O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE, é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA;

A EMPRESA A SER CONTRATADA deverá fornecer as bombas de infusão para administração das dietas enterais em sistema fechado.

13.1.3 RECEBIMENTO DOS PRODUTOS:

13.1.3.1 Em função do consumo estimado, a empresa a ser contratada elaborará o planejamento e programação dos produtos lácteos, produtos enterais, módulos, suplementos, frascos e equipos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

Os produtos serão distribuídos/entregues em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se o devido armazenamento e conservação;

Para as dietas em sistema fechado, com bomba de infusão, o equipo deve ser trocado a cada 24 horas; para dietas for por sistema aberto, o equipo deve ser substituído a cada 12 horas, ou de acordo com a solicitação do nutricionista da Contratante.

13.1.4 ARMAZENAMENTO:

- 13.1.4.1 A empresa a ser CONTRATADA, deverá manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- 13.1.4.2 Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- 13.1.4.3 Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- 13.1.4.4 Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- 13.1.4.5 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.
- 13.1.4.6 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;
- 13.1.4.7 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- 13.1.4.8 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 13.1.4.9 Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- 13.1.4.10 Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 13.1.4.11 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 13.1.4.12 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 13.1.4.13 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15.09.2004.

13.1.5 PRÉ-PREPARE E PREPARO:

- 13.1.5.1 A empresa a ser Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

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;

Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

13.1.6 PORCIONAMENTO:

- 13.1.6.1 A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;

13.1.6.2 A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

13.1.7 ACONDICIONAMENTO:

13.1.7.1 A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração;

13.1.8 TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO:

13.1.8.1 O transporte e distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

13.1.9 HIGIENIZAÇÃO:

13.1.9.1 Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas;

13.1.9.2 A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados;

13.1.9.3 A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecções previstas na resolução RDC nº 216 de 15.09.2004;

13.1.9.4 Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

13.1.10 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

13.1.10.1 Fica sob responsabilidade da empresa a ser contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE;

13.1.10.2 Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada as operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras e qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE;

13.1.10.3 Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável e resistente, facilmente lavável, que não liberem partículas, que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados;

13.1.10.4 Os funcionários envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e máscara, propé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

13.1.10.5 Todos os funcionários envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.

13.1.11 CONTROLE BACTERIOLÓGICO:

13.1.11.1 De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

13.1.11.2 As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser colhidas aleatoriamente durante o processo;

13.1.11.3 Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas;

13.1.11.4 Sempre que a contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da contratada.

13.2 LACTÁRIO

O monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na Resolução RDC N°. 216 DE 15.09.2004, com as ações corretivas, imediatas ou não. Para obtenção de controle de qualidade adequado de um produto alimentar recomenda-se a aplicação de boas práticas de fabricação.

13.2.1 FORNECIMENTO E RECEBIMENTO:

13.2.1.1 O Fornecimento e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA e serão distribuídos / entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado;

13.2.1.2 O fornecimento dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros é de responsabilidade da empresa a ser contratada;

13.2.1.3 A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Agência de Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com a resolução RDC nº 216, de 15.09.2004.

13.2.2 PRÉ-PREPARE E PREPARO:

13.2.2.1 A empresa a ser Contratada deve obedecer a procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias;

Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

Reconstituir as fórmulas infantis, com água mineral, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

Para a manipulação de matéria prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;

Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizado, próximo do local de preparo devidamente limpos e secos.

13.2.3 NAS PREPARAÇÕES ABAIXO DEVERÃO SER OBSERVADOS:

Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista ou polpa de fruta aprovada pela Contratante;

Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;

Sopa: Deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feúlentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;

Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira, etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;

Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário pré-preparado com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparação, cozimento e no momento de servir;

Dispore os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

13.2.4 PORCIONAMENTO:

13.2.4.1 O porcionamento é responsabilidade da empresa a ser contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética;

13.2.4.2 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças;

13.2.4.3 As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110° C durante 10 minutos;

13.2.4.4 Para a Maternidade, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes, graduados com tampa, ou em mamadeiras de plástico completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pela Contratante, inclusive os bicos ortodônticos e bicos especiais para fenda palatina, caso tenha necessidade, deve ser fornecido pela Contratada, de acordo com as especificações da Contratante;

13.2.4.5 Para o hospital, que possui serviço de pediatria, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240 ml, resistentes a autoclavagem, previamente aprovadas pela Contratante ou em biofrasco com equipo para gotejamento, no caso das crianças com dieta por sonda, sendo que a troca do equipo deverá ser a cada troca de dieta;

13.2.4.6 A esterilização das mamadeiras e dos copinhos graduados será de responsabilidade da empresa a ser contratada.

13.2.5 ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO:

13.2.5.1 O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da empresa a ser contratada, que deve:

Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;

Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos

transparentes ou papéis impermeáveis e, despejados após utilização;

Proceder a devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

Deve ser proibida a troca de bicos ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser mais utilizado, o mesmo deverá ser substituído.

13.2.6 DISTRIBUIÇÃO:

13.2.6.1 As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas copeiras em recipientes apropriados e desinfetados, sob responsabilidade da empresa a ser contratada;

13.2.6.2 As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;

13.2.6.3 Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

13.2.6.4 Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos;

13.2.6.5 É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações;

13.2.6.6 O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

14. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO S.N.D.

14.1 Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente e determinações da Contratante;

14.2 Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem à operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas caracterizada a culpa da empresa a ser contratada;

14.3 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

14.4 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

14.5 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;

14.6 Responsabilizar-se pela limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha. O funcionário envolvido na realização desta atividade não poderá ser o mesmo que executa a higienização de utensílios destinados a produção e distribuição de alimentos. Será exigida a paramentação adequada para proteção do empregado durante esta atividade (luvas de borracha, máscara e avental de napa);

14.7 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, realizando reparos imediatos quando caracterizada a culpa da empresa a ser contratada;

14.8 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso de serviços, os quais poderão ser retirados no término da execução dos serviços a serem contratados, sem qualquer ônus para o Contratante;

14.9 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a serem considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;

14.10 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes a Contratante e a empresa a ser Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes a Contratante, por extravio, serão consideradas de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

14.11 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

14.12 Realizar a manutenção preventiva de equipamentos, áreas e utensílios, apresentando no prazo máximo de 30 dias, após o início da prestação de serviços referentes a este contrato, o cronograma mensal de manutenção preventiva com a relação de todos os itens a serem checados. Após a realização da checagem deverá ser enviado um relatório com a descrição da situação atual dos itens checados e os serviços que possivelmente tenham sido efetuados. A periodicidade deste relatório será mensal;

14.13 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 72 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da empresa a ser Contratada e de terceiros; Os equipamentos de uso contínuo (liquidificadores, fogão, fornos, freezers, geladeiras, câmaras, batedeira, bebedouros, refresqueiras, extrator de suco, etc.), deverão ser substituídos durante o período que estiverem em manutenção corretiva, para que não haja prejuízo na operacionalização dos serviços. Alterações de cardápios por motivo de manutenção preventiva ou corretiva só serão permitidas após autorização, por escrito, da Nutricionista responsável pela Contratante;

14.14 Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

14.15 Responsabilizar-se perante a Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

15. EQUIPE DE TRABALHO

15.1 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato a ser firmado;

15.2 Manter profissional Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei vigente e Resolução CFN n.º 204/98;

15.3 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, conforme planilha de custo com mão de obra, podendo sofrer alterações para mais ou para menos conforme a demanda do hospital;

- 15.4 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;
- 15.5 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- 15.6 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica e operacional, mantendo o quadro de funcionários conforme o descrito neste Termo de Referência, necessários à execução do mesmo;
- 15.7 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- 15.8 Manter na Unidade Hospitalar recebedora dos serviços um arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- 15.9 Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- 15.10 Apresentar mensalmente ao Responsável pela Contratante nas unidades hospitalares de serviços, os comprovantes de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força do contrato a ser firmado;
- 15.11 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante promovendo a sua imediata substituição;
- 15.12 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- 15.13 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI'S) específicos para o desempenho das suas funções. A troca ou substituição dos uniformes e EPI'S deverá seguir o prazo padrão estabelecido na planilha com a relação de uniformes e EPI'S constantes neste Termo de Referência;
- 15.14 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos empregados sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido, a especificação do equipamento destinado a cada um e a assinatura do mesmo;
- 15.15 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- 15.16 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal em manipulação higiênica dos alimentos em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;
- 15.17 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;
- 15.18 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- 15.19 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por rede, toucas ou outro acessório apropriado

para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

15.20 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

16. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

16.1 CARDÁPIOS

16.1.1. Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e especiais para pacientes adultos, pediatria, funcionários e acompanhantes, calculados e equilibrados nutricionalmente, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;

16.1.2 Os cardápios diferenciados descritos no item 9.3.10, para datas especiais, deverão ser sem custos adicionais para a Contratante;

16.1.3 Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

16.1.4 Apresentar por escrito e com justificativas, a solicitação de alteração de cardápio, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela Contratante; Essas alterações não devem exceder o número de seis (06) ao mês e devem ser solicitadas com a antecedência mínima de 24 horas.

16.2 FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

16.2.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água mineral para o preparo de refeições. No caso de falta de água, a empresa a ser contratada responsabilizar-se-á pela não interrupção dos serviços. A água utilizada para o preparo das refeições deve ter potabilidade comprovada;

16.2.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, temperatura, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observando as exigências vigentes;

16.2.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Contratante;

16.2.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

16.2.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitais" necessárias e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

16.2.6 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da unidade de alimentação até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

16.2.7 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente;

16.2.8 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e

industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

16.2.9 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

16.2.10 Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

16.2.11 Garantir à alimentação as condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com a legislação vigente (ANVISA);

16.2.12 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos dos dias úteis, durante os finais de semana e feriados.

16.3 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

16.3.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, funcionários e acompanhantes;

16.3.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias e dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança previstos na legislação vigente;

16.3.3 Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo; a temperatura superior a 65°C para alimentos quentes e 10°C para saladas e sobremesas, até o momento de serem servidos;

16.3.4 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

16.3.5 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

16.3.6 Utilizar água mineral para a diluição de sucos;

16.3.7 Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

16.3.8 Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação, com a devida antecedência de 01 hora antes de iniciar a distribuição, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

16.3.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica. O resultado da análise deverá ser encaminhado à Contratante que tomará as providências junto à empresa a ser Contratada para evitar surtos de Toxinfecção Alimentar;

16.3.10 Em caso de suspeita de surtos por Toxinfecção Alimentar, a amostra para análise microbiológica será retirada pela Nutricionista da Contratada e Nutricionista da Contratante, em conjunto, sendo enviada por mensageiro da Contratante para Laboratório Específico de Análise Microbiológica, com ônus para a empresa a ser Contratada;

16.3.11 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

16.3.12 Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais (funcionários e acompanhantes), exclui-las dos cardápios futuros; O cardápio diário deverá conter uma opção (40%

para acompanhantes e funcionários) do total servido de proteína (carnes) em sua composição do almoço, jantar e ceia. Sempre que houver rejeição por parte dos pacientes de algum tipo de alimento servido, o mesmo deverá ser substituído, conforme orientação do nutricionista da Contratante;

16.3.13 Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente;

16.3.14 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

16.3.15 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais;

16.3.16 Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo - as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

16.3.17 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

16.3.18 Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes e funcionários, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios usados (pratos, copos e talheres);

16.3.19 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas aos acompanhantes e funcionários, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso de controle próprio para essa finalidade com acesso ao Contratante;

16.3.20 Elaborar e implementar dentro de 30 (trinta dias) dias após o inicio da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme legislação vigente;

16.3.21 Entregar 01 cópia do Manual de Boas Práticas, ao SND da Contratante, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

16.3.22 Manter o Manual de Boas Práticas à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-lo à Contratante, quando solicitados;

16.4 HIGIENIZAÇÃO

16.4.1 Atender o que dispõe à legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

16.4.2 Manter absoluta higiene, de acordo com a legislação vigente, no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

16.4.3 Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

16.4.4 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;

16.4.5 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes de boas práticas;

16.4.6 Proceder higienização do refeitório (mesas, cadeiras, balcões de distribuição, piso, parede, pias, janelas, portas, luminárias e teto) das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

16.4.7 Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

16.4.8 Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

16.4.9 Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição. A realização deste controle deve ser por meio de empresa devidamente habilitada, mapeando os focos existentes na área do SND, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente (ANVISA);

16.4.10 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

16.4.11 Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;

16.4.12 Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços a serem contratados descritos neste Termo de Referência;

16.4.13 Proceder higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, e demais unidades que compõem o SND), dentro das normas sanitárias vigentes;

16.4.14 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

16.5 SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

16.5.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

16.5.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da legislação vigente Lei N.º 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 suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

16.5.3 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, Certificado de Teste de Estanqueidade, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

16.5.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

16.6 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

16.6.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

16.6.2 Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento;

16.6.3 A empresa deverá dispor de cozinha central própria (matriz ou filial), a fim de garantir a continuidade do serviço em casos emergenciais de paralisação ou indisponibilidade das cozinhas nas unidades assistenciais, objeto desta contratação, conforme cardápio, caso existam situações emergenciais de paralisação ou indisponibilidade das referidas cozinhas;

16.6.3.1 Possuir cozinha própria, conforme item 16.6.3 nos padrões determinados pela legislação RDC 216 nos quesitos transporte, estrutura das cozinhas e produção de alimentos, num raio máximo de 100 km dos locais da prestação dos serviços a fim de executar o cardápio oficial, para atendimento emergencial sempre que necessário, de forma a atender possíveis demandas da CONTRATANTE;

16.6.3.2 A licitante deverá apresentar Certificado de Inspeção Sanitária Municipal da cozinha central, fornecida pelo órgão responsável pela VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO a qual pertence, ou do estabelecimento o qual irá fornecer refeições em casos emergenciais.

16.7 SUPLEMENTARES

16.7.1. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

16.7.2 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

16.7.3 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato a ser firmado. A Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da empresa a ser Contratada;

16.7.4 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável de cor branca não reciclável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;

16.7.5 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição da Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

16.7.6 Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero do Contratante;

16.7.7 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas neste Termo de Referência;

16.7.8 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

16.7.9 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da empresa a ser Contratada e da Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

16.7.10 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

16.8 DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

16.8.1 Nutrição enteral:

16.8.1.1 Manter a frente do serviço Profissional Nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo;

16.8.1.2 Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipo e enterofix para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) do Hospital;

16.8.1.3 Estabelecer horários fixos para produção de Nutrição Enteral junto ao Contratante;

16.8.1.4 Cumprir a rotina da Sala de manipulação de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser Contratada e aprovada pela Contratante;

16.8.1.5 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao Contratante;

16.8.1.6 Armazenar por 72 horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de nutrição enteral, em sistema aberto, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante;

16.8.1.7 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em salas de manipulação de nutrição enteral;

16.8.1.8 Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis;

16.8.1.9 Manipular as dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;

16.8.1.10 Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos, acompanhados de água;

16.8.1.11 Proceder à higienização dos recipientes individuais utilizados dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas;

16.8.1.12 Proceder à higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes;

16.8.1.13 As bombas de infusão utilizadas para administração de dietas, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

16.8.2 LACTÁRIO:

16.8.2.1 Manter a frente do serviço Profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos;

16.8.2.2 Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto ao Contratante;

16.8.2.3 Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;

16.8.2.4 Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela contratante;

16.8.2.5 Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias

vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

16.8.2.6 Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser Contratada e aprovada pela Contratante;

16.8.2.7 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus a Contratante;

16.8.2.8 Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos para garantir a demanda necessária;

16.8.2.9 Armazenar por 72 horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante;

16.8.2.10 Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;

16.8.2.11 Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente aevental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis;

16.8.2.12 Proceder a higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;

16.8.2.13 Proceder a higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

17. CRITÉRIOS QUE DEVEM SER UTILIZADOS PARA A ELABORAÇÃO DE PREÇOS

17.1 Os cálculos para a obtenção do valor para a prestação de serviço de alimentação e nutrição para pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades hospitalares vinculadas à Rede Hospitalar de Saúde descritas neste Termo de Referência, devem ser efetuados a partir dos dados fornecidos no Termo de Referencia;

17.1.1 Número de unidades onde será prestado o serviço objeto da licitação: 06 (seis);

17.1.2 Número médio diário de refeições preparadas nas 06 (seis) unidades calculadas pelo fornecimento das dietas livre, branda/pastosa, hipoglicídica, hipolipídica, hipopróteica, líquida e semilíquida para pacientes adulto e infantil e ainda dieta para acompanhantes e funcionários.

18. OUTROS CRITÉRIOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

18.1 Previsão de custos com matéria prima alimentar, não alimentar, mão de obra, higienização e limpeza, equipamentos, utensílios, gás, controle integrado de pragas e água tiveram seus cálculos efetuados conforme demonstrado e disponibilizado à íntegra em planilhas;

18.2 O cálculo do custo de matéria prima alimentar deve ser elaborado separadamente por cada tipo de dieta e composto por fichas vinculadas às planilhas que informam os quantitativos, frequência de utilização e tipos de alimentos e/ou preparações que compõem cada refeição em todos os tipos de dietas utilizadas, sendo possível avaliar o custo aproximado da matéria prima necessária à elaboração individual do desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou ceia oferecidos em cada tipo de dieta;

18.3 As dietas líquidas e semilíquidas são servidas de 2 em 2 horas (no máximo 10 vezes ao dia por paciente) e/ou de 3 em 3 horas (no máximo 7 vezes ao dia por paciente);

18.4 Estes critérios podem ser utilizados no cálculo de todos os tipos dietas, com todas as planilhas necessárias, elaboradas e programadas no EXCEL;

18.5 Custo com utensílios descartáveis individuais deve ser calculado pelo valor do material descartável necessário para servir cada refeição individualmente e separadamente por tipo de dieta;

18.6 Custo com descartáveis para a preparação das refeições deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais descartáveis gastos mensalmente nas 06 (seis) unidades e encontrado o custo diário e custo por refeição;

18.7 Custo com higienização e limpeza deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais gastos mensalmente na higienização da matéria prima alimentar, dos equipamentos, utensílios e da área utilizada na confecção das refeições, nas 06 (seis) unidades e encontrado o custo diário e custo por refeição individualmente em cada unidade;

18.8 Custo com mão de obra no preparo das refeições deve ser apurado pelo número de profissionais necessários ao objeto disposto neste Termo de Referência;

18.9 Deve ser considerada adotada a jornada de trabalho de 44 horas semanais, salários, encargos obrigatórios, transporte, adicional de insalubridade (quando comprovada a obrigação de acordo com a legislação vigente), adicional noturno para o trabalho realizado no período de 22 às 05 horas, uniformes e 1(uma) refeição por dia apurada pelo valor gasto com matéria prima alimentar utilizada na confecção das refeições para funcionários;

18.10 Custo com equipamentos deve ser apurado a partir do levantamento dos quantitativos e valores dos equipamentos investidos no atendimento do objeto conforme **Anexo 17**, deste Termo de Referência, a partir da depreciação dos valores de aquisição, vida útil de 05 anos e manutenção de 10% conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.11 Custo com utensílios deve ser apurado a partir do levantamento dos tipos, quantitativos e valores dos utensílios investidos no atendimento do objeto conforme **Anexo 18**, obtidos por meio da depreciação dos valores de aquisição, com vida útil de 2 anos conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.12 Custo com controle integrado de pragas deve ser obtido por meio do levantamento dos valores despendidos atualmente nas 06 (seis) unidades para o combate quadrimestral e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.13 Custo com consumo de gás deve ser obtido por meio do levantamento dos quantitativos gastos atualmente nas 06 (seis) unidades e valor médio do quilograma praticado no Estado de Sergipe e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.14 Custo com análise microbiológica dos alimentos preparados deve ser obtido pelo valor médio da análise realizada no Estado de Sergipe, considerando a realização de 8 (oito) análises mensalmente em cada unidade hospitalar e calculado no custo de cada refeição individualmente;

18.15 Custo com manutenção das instalações deve ser calculado pela previsão de despesas com reparos, pequenas adaptações e manutenção necessárias ao perfeito funcionamento da área utilizada para o fornecimento do objeto disposto neste Termo de Referência;

18.16 As fórmulas enterais, lácteas, descartáveis para fórmulas lácteas, fórmulas suplementares e outros alimentos complementares devem ter seus cálculos efetuados pelo valor médio praticado por fornecedores, entrando na composição do valor do contrato de acordo com a previsão de gasto mensal, e deverão ser fornecidos preparados nos tipos e quantidades solicitados pelas unidades hospitalares sempre que se fizer necessário;

18.17 Para o cálculo das fórmulas suplementares (Planilha de Alimentos Complementares), deve ser elaborado o valor individual de cada uma a partir do preço médio dos componentes utilizados na formulação de cada tipo e também disponibilizado em planilhas do Excel para utilização dos licitantes interessados.

19. DOS EQUIPAMENTOS DE USO DURADOURO

19.1 Na data que antecede a do início de operação da prestação dos serviços a Empresa a ser Contratada e a Contratante promoverão a verificação e o inventário dos equipamentos da área de Nutrição e Dietética a ser disponibilizado ao executor nas Unidades: Hospital Regional de Propriá, Hospital Regional de Glória, Hospital Regional de Estância, Unidade de Saúde de Simão Dias, UPA de Neópolis, UPA de Boquim, que deverão ser objeto de restituição, nas mesmas condições operacionais, ao final do contrato.

20. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

20.1 A empresa a ser contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, resarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

20.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados, de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Termo de Referência.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1 Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

21.2 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

21.3 Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;

21.4 Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

21.5 Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;

21.6 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando ao Contratante no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;

21.7 Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela Contratante;

21.8 Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura cópia dos contracheques devidamente assinado pelos profissionais de responsabilidade da empresa a ser contratada, juntamente com os comprovantes da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela Contratante;

21.9 A Empresa a ser Contratada responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da

legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste Termo de Referência, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;

21.10 Possuir cozinha própria, conforme item 16.6.3 nos padrões determinados pela legislação RDC 216 nos quesitos transporte, estrutura das cozinhas e produção de alimentos, num raio máximo de 100 km dos locais da prestação dos serviços a fim de executar o cardápio oficial, para atendimento emergencial sempre que necessário, de forma a atender possíveis demandas da CONTRATANTE;

21.11 A Contratada deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da Contratante;

21.12 A Contratada deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela Contratante, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

21.13 Deverá a empresa contratada supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o Contratante, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;

21.14 A Empresa contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

21.15 A Empresa contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

21.16 A Empresa contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado;

21.17 Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

21.18 A empresa contratada responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

21.19 A empresa contratada deverá nomear supervisor (encarregado) responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;

21.20 Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados impreterivelmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado;

21.21 Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à Contratante qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento;

21.22 Seguir estritamente o cardápio da Contratante, não podendo substituir principalmente o prato principal, desde que mediante aprovação da mesma.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 22.1 Indicar o fiscal para acompanhamento da execução das atividades descritas neste Termo de Referencia;
- 22.2 Disponibilizar para a empresa contratada dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;
- 22.3 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, funcionários e acompanhantes, elaborados pela empresa contratada, bem como, as eventuais alterações que se façam necessárias;
- 22.4 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 22.5 Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 22.6 Entregar a empresa contratada, quando do início da prestação do serviço, o inventário onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos. O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade da Rede Estadual de Saúde, que também emitirá Relatório que será validado pelo Gestor de Contratos;
- 22.7 Disponibilizar a empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- 22.8 Comunicar por escrito à empresa CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 22.9 Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;
- 22.10 Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste Termo de Referência, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;
- 22.11 Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;
- 22.12 Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento.

23. REQUISITOS TÉCNICOS NECESSÁRIOS

23.1 - Atestados de Capacidade Técnica, devidamente registrados no conselho regional de nutrição acompanhada do ACERVO TÉCNICO da empresa e de seu nutricionista responsável técnico, no CRN da respectiva região onde os serviços foram executados, os respectivos atestados poderão ser expedidos por órgão de direito Público ou Empresa Privada, comprovando que executou, por período não inferior a 03 (três) anos, serviços semelhantes, ou de complexidade tecnológica superior o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação; a licitante deverá apresentar atestado (s) com o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta) por cento da quantidade do lote, cuja parcelas de maior relevância técnica e de valores seja, prestação de serviços de Alimentação Preparada:

23.1.1 - Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

23.1.2 - Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um

ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

23.1.3 - Para a comprovação da experiência mínima de 03 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos.

23.1.4 - Comprovante de que possui um nutricionista em seu quadro, devidamente registrado no CRN da região vinculado ao CNPJ participante do certame, através do atestado de responsabilidade técnica;

23.1.5 - Comprovante de que possui um nutricionista, devidamente registrado no CRN da 5ª região, em virtude do local da prestação dos serviços, em seu quadro de pessoal permanente, no período de até 30 dias após assinatura do contrato;

23.1.6- Alvará de funcionamento da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, quando se tratar de estabelecimentos industriais ou comerciais que fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, vendam ou depositem alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas, conforme disposto no Decreto n. 3.029 de 16/04/1999;

23.1.7 - Registro ou Inscrição da licitante na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (conforme art. 15 da Lei nº 6.583/80 c/c art. 18 do Decreto nº 84.444/80);

23.1.8 - Comprovante de que a pessoa jurídica seja participante do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT (Lei 6.321 de 14/04/76 regulamentada pelo Decreto nº. 05 de 14 de janeiro de 1991);

23.1.9 - Declaração de que a empresa licitante, por meio de seu representante legal tomou conhecimento de todas as informações e condições dos locais destinados ao cumprimento das obrigações decorrentes do objeto deste certame.

23.1.10- Declaração de que a empresa possuirá, no ato de assinatura do Contrato escritório na Cidade de Aracaju, que servirá de base para apoio logístico e operacional para a execução dos serviços licitados.

24. APURAÇÃO DA EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS

24.1 Esta cláusula tem como objetivo garantir a integridade e a transparência do processo licitatório, bem como assegurar que somente licitante que demonstrem compreender e se adequar à complexidade logística e especificidade do serviço participem efetivamente da concorrência atendendo o art 59 inciso III da Lei 14133/2021;

24.2 Devido à complexidade logística e especificidade do serviço prestado fica estabelecido que:

a) Será considerada inexequível a proposta final da licitante que seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do seu lance inicial apresentado; e/ou

b) Será considerada presumivelmente inexequível a proposta cujo valor global for inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do valor de referência orçado pela administração;

24.3 A eliminação de que trata a alínea “a” do item anterior será aplicada independentemente da justificativa apresentada pelo licitante, uma vez que a baixa significativa da proposta indica falta de precisão e compreensão adequada dos requisitos e características do serviço prestado, o que compromete a confiabilidade e a qualidade da execução contratual;

24.4 A comissão responsável pela análise e avaliação da proposta, será encarregada de verificar se ocorreu a baixa de proposta nos termos estabelecidos nesta cláusula;

24.5 Identificada baixa de proposta de que trata a alínea “b” do item 24.2, a licitante será convocada a apresentar comprovação da exequibilidade de sua proposta, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas;

24.5.1 A apuração do sobrepreços ou da supressão/redução de itens com valores abaixo do mercado será aferido em comparação com os valores de referência orçados pela administração.

25. DA GARANTIDA DA EXECUÇÃO

25.1 A contratada deverá prestar garantia contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por fiança-bancária, seguro-garantia ou caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, nos termos do art. 98, da Lei nº 14.133/2021.

25.2 A licitante que ofertar preço inferior ao estabelecido na alínea “b” do item 24, deverá prestar garantia contratual adicional de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos da parte final do art. 98, da Lei nº 14.133/2021.

26. DA VISTORIA

26.1 A licitante interessada deverá marcar previamente com a administração local, a visita nas Unidades Hospitalares relacionadas no objeto a ser contratado, em dias úteis, nos horários das 08:00h às 11:00h e 14:00h às 16.00h;

26.2 O responsável pelo acompanhamento dessas Empresas, será o Coordenador Administrativo ou nutricionista responsável de cada Unidade Hospitalar, que também emitirá Relatório de Visita, que será validado pelo Gestor de Contratos da SES. Os contatos para agendamento das vistorias estão disponíveis no endereço das Unidades;

26.3 A visita técnica será facultativa, não ocorrendo desclassificação ou inabilitação sendo vencedora empresa que não efetuou a visita; neste caso, porém, a licitante não poderá alegar a posteriori qualquer desconhecimento das condições de prestação do serviço. Devendo a empresa que não realizou a visita, emitir uma declaração que tem pleno conhecimento do objeto dessa licitação.

27. DO RECEBIMENTO

Deverá ser promovido de acordo com as determinações do Art. 140, da Lei nº 14.133/2021.

28. DA VIGÊNCIA

28.1 O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite do art. 107, da Lei 14.133/2021, após atestada que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração.

29. DO PAGAMENTO

29.1 O valor a ser pago será refere ao quantitativo efetivamente consumido em cada Unidade, e atestado pelo fiscal designado.

29. DAS PENALIDADES

Serão aplicadas de acordo com art. 92, XIV da Lei 14.133/2021 c/c artigos 214, 215, 216 e 217 do Decreto Estadual nº 342/2023.

29. DOS LOTES

Haverá agrupamento das Unidades por LOTES, para facilitar o processo licitatório:

LOTE 1

Hospital Regional Drº Jessé Andrade Fontes (Estância)

UPA de Boquim

LOTE 2

Hospital Regional São Vicente de Paula (Propriá)

UPA de Neópolis

LOTE 3

Hospital Regional Gov. João Alves Filho (Nossa Senhora da Glória)

Hospital de Pequeno Porte Pedro Valadares (Simão Dias)

Os lotes foram definidos considerando a demanda assistencial das unidades hospitalares e de pronto atendimento e suas respectivas Regiões de Saúde.

30. FONTE DE RECURSO

Fonte de Recurso utilizada será Recurso da União (MAC) 1600.

Aracaju, 20 de maio de 2024



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Walter Gomes Pinheiro Junior
Secretário(a) da Saúde



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

EDUARDO GINDRE CAXIAS DE LIMA FILHO
Colaborador(a)

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: KURP-SXI0-LMQH-YVIB



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 21/05/2024 é(são) :

- EDUARDO GINDRE CAXIAS DE LIMA FILHO - 20/05/2024 15:54:50 (Docflow)
- Walter Gomes Pinheiro Junior - 20/05/2024 17:22:03 (Docflow)