

## INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO 0077/2022

### SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS

O **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR**, pessoa jurídica de direito privado, associação sem fins lucrativos de interesse público, inscrito no CNPJ sob o nº 05.268.526/0001-70, com sede e endereço na Rua Socorro Gomes, nº 190, Guajerú, Fortaleza, Ceará, Organização Social sem fins lucrativos, qualificada de acordo com a Lei Estadual nº 12.781, de 30/12/1997 e Decreto Estadual nº 26.811, em 30 de outubro de 2002, alterado pelo Decreto Estadual nº 29.555, de 21 de novembro de 2008, vem, por meio deste, tornar público a **INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO** referente ao **OBJETO** descrito abaixo.

#### 1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para prestação de **SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR - ISGH**, conforme especificações abaixo e Termo de Referência anexo.

#### 2. OBSERVÂNCIA AO REGULAMENTO DE AQUISIÇÃO DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH

2.1. A presente Intenção de Contratação é disciplinada pelo **REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH**, publicado no Diário Oficial do Estado do Ceará do dia 11 de março de 2014, o qual se encontra disponível no sítio eletrônico do ISGH (<http://www.isgh.org.br>).

#### 3. DOS PROCEDIMENTOS

3.1. O procedimento alusivo à presente Intenção de Contratação se fará através de ambiente virtual mantido pela **Soluções PUBLInexo** ([www.publinexo.com.br](http://www.publinexo.com.br)), mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases, devendo as **Proposta de Preços** serem transmitidas exclusivamente pela citada plataforma eletrônica entre **14:00 h de 22/03/2022**, e **14:00 h de 30/03/2022**, horário de Brasília (DF).

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até 01(uma) hora antes da abertura das Propostas**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS: Às 15:00 h do dia 30/03/2022**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 15:30 h do dia 30/03/2022**

3.1.1. A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado junto ao instituto e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados os limites de data e horário estabelecidos, cabendo-lhe acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

3.1.1.1. É de responsabilidade exclusiva dos interessados providenciarem o seu credenciamento junto ao referido sistema eletrônico **com antecedência mínima de 01 (uma) hora antes do horário** estabelecido para a transmissão das Propostas de Preços;

3.1.1.2. O credenciamento do Licitante e do seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal destes pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

3.1.1.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao **ISGH** nem a **Soluções PUBLInexo** qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.1.1.4. O proponente enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, em campo próprio da plataforma eletrônica, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e ao enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital, inclusive desclassificação e/ou inabilitação imediata para o certame.

3.1.1.5. Durante a Sessão Pública, os licitantes são informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado;

3.1.1.6. **Fica vedado ao Licitante qualquer tipo de identificação quando do registro de sua proposta de preços, planilha ou outros Anexos exigidos neste Edital, sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro.**

3.2. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico implica na Declaração tácita de que está ciente, que atende e que concorda integralmente com as exigências e condições expressas no presente Edital e no



## **REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH.**

3.3. Após o término do prazo estipulado no item 3.1., será dado início à Sessão de lances.

3.4. Após a negociação, em caso de redução do valor, será solicitado pelo Pregoeiro que o arrematante faça inserção via plataforma eletrônica somente da Proposta de Preço adequada ao valor do lance vencedor, bem como, encaminhá-la fisicamente no prazo registrado no sítio.

3.5. Os envelopes entregues no local indicado pela cláusula 3.8.2.6.a, deverão conter expressamente os mesmos documentos inseridos na plataforma, caso exista divergência, será levada em consideração somente os documentos inseridos no sítio eletrônico.

3.6. Se o Proponente que ofertar o menor preço não atender ao disposto nos itens 3, 4 e 5, este será desclassificado, examinando-se a proposta do licitante subsequente e os respectivos documentos de Habilitação, e assim sucessivamente, segundo a ordem de classificação, até que se declare o vencedor.

3.6.1. Tratando-se de vício sanável, o ISGH poderá fixar prazo razoável para a retificação da falha.

### **3.7. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:**

3.7.1. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração.

3.7.2. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, recuperações judiciais ou extrajudiciais, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

3.7.3. Suspensas temporariamente de participar de licitações e/ou impedidas de licitar e contratar com o ISGH e/ou com a Administração Pública.

3.7.4. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

3.7.5. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

3.7.6. Cujo estatuto ou contrato social, não inclua no objeto social da empresa, atividade compatível com o objeto do certame.

3.7.7. É expressamente proibido ao empregado do Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH), envolvido de qualquer forma ou em qualquer fase nos procedimentos de aquisição de bens e serviços, ter participação ou qualquer outro tipo de interesse junto aos fornecedores do Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH).

3.8. O certame se faz composto das seguintes fases: Credenciamento; Abertura das propostas e aceitabilidade; Etapa de lances; Proposta e Habilitação; Declaração de Vencedor; Recursos Administrativos; Adjudicação; Homologação; Contratação.

### **3.8.1. Abertura das propostas se fará no horário constante no subitem 3.1 deste Edital.**

3.8.1.1 Aberta as propostas, o pregoeiro fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

3.8.1.2 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, e somente estas participarão da fase de lances.

### **3.8.2. Para efeito de lances, será considerado o menor valor referente ao item 3.1. do Anexo I - Termo de Referência.**

3.8.2.1 Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

3.8.2.2 Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

3.8.2.3. No caso de desconexão entre pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

**a) Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão será suspensa, sendo reiniciada somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes, através de mensagem no sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão.**

3.8.2.4. A etapa inicial de lances será encerrada pelo pregoeiro, seguida do tempo randômico, que poderá ser de 1 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado pelo sistema eletrônico.

3.8.2.5. Transcorrido o tempo randômico, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto.

a) não havendo manifestação do licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa.

**3.8.2.6 O Interessado deverá realizar o envio da documentação de habilitação e proposta inicial, por meio de anexo no Portal Publinexo, no momento da recepção eletrônica da proposta; após encerrada a etapa de lances da sessão pública, o arrematante também deverá realizar o envio da documentação de habilitação por meio físico no prazo de 03 (três) dias úteis (observado o disposto no item 3.8.2.7.), respeitando o horário de funcionamento do ISGH, no endereço indicado no item abaixo, onde o não envio no prazo, seja por meio virtual, na plataforma online de cotação ou por meio físico, implicará em desclassificação.**

a) Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados ao

**NÚCLEO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS do INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**, sito à Rua Socorro Gomes nº 190 (Núcleo Administrativo), Bairro Guajerú, CEP 60.843-040, Fortaleza/CE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da Sessão Pública virtual, e deverá indicar externamente as seguintes informações:

**ENVELOPE 01 – PROPOSTA DE PREÇO**

*RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO COMPLETO, E-MAIL E TELEFONE DO PROPONENTE.  
A INDICAÇÃO DO OBJETO A QUE SE REFERE À INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO.*

**ENVELOPE 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

*HABILITAÇÃO JURÍDICA; QUALIFICAÇÃO TÉCNICA; QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRAE  
REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA.*

- b) O convocado que descumprir o prazo de entrega da documentação acarretará sua desclassificação, ficando inabilitado no certame, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;
- 3.8.2.6.1** – O proponente deve realizar o upload dos documentos de habilitação em formato .PDF ou compactado em formato .ZIP ou .RAR;
- 3.8.2.7.** É dever do pregoeiro buscar o melhor preço possível, sendo autorizado a este a realização de negociação com o vencedor do certame. Caso haja mudança de preço após esta negociação, haverá novo prazo, de 24 horas corridas, para o vencedor inserir a proposta adequada na plataforma Publinexo
- 3.8.3.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser requeridos via Plataforma Eletrônica e por escrito através do e-mail: [pregaocontratos@isgh.org.br](mailto:pregaocontratos@isgh.org.br), em até 24 (vinte quatro) horas antes da data prevista para abertura das propostas;
- 3.8.4.** As impugnações referentes ao Edital deverão ser manifestadas por escrito através do e-mail: [pregaocontratos@isgh.org.br](mailto:pregaocontratos@isgh.org.br), em até 03 (três) dias úteis, e que houver expediente no ISGH, antes da data prevista para abertura das propostas;
- 3.8.4.1.** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente. A petição de impugnação deverá constar o endereço, e-mail e telefone do impugnante ou de seu representante legal;
- 3.8.4.2.** Acolhida a impugnação contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame;
- 3.8.4.3.** Não havendo razões para impugnar o Edital, o ISGH seguirá com formulação das propostas;
- 3.8.4.4** O prazo de respostas dos pedidos de impugnação será publicado em até 48 (quarenta e oito) horas, subsequente ao prazo do protocolo do pedido;
- 3.8.5. A homologação do resultado dar-se-á pela autoridade do certame.**
- 3.8.6.** O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

**4. DA PROPOSTA DE PREÇO**

- 4.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada com identificação da empresa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, e na qual constará obrigatoriamente:
- a) Razão social, endereço, telefone, e-mail e CNPJ do Proponente;
- b) Relação dos postos de serviços, condições e equipamentos;
- c) O prazo de validade da Proposta de Preço, a qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a ser contado da sua apresentação;
- d) Plano de contingência contemplando ações preventivas para assegurar o serviço em situações adversas, tais como falta de pessoal, atrasos, falta de insumos, funcionários, quebra de equipamentos, transporte e para investigação de suspeita de ocorrência de intoxicação alimentar.
- 4.1.1.** A proposta de preço deverá ser individualizada por lote especificado no Termo de Referência – Anexo I; não serão aceitos valores acima dos expressos ou dos preços sugeridos pelo ISGH, sendo observado o disposto no item 4.3.
- 4.2.** O proponente deverá apresentar também declaração de que está apto a usufruir do tratamento favorecido, previsto nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do artigo 3º da citada Lei Complementar, bem como apresentar Certidão Simplificada da Junta Comercial, com data não superior a 30 (trinta) dias da data de abertura do certame, da sede da pessoa jurídica (quando se tratar de ME ou EPP), sendo que esta última (Certidão Simplificada) poderá ser substituída pelo cartão de CONSULTA PÚBLICA AO CADASTRO DO ESTADO - SINTEGRA, constando o item "REGIME DE RECOLHIMENTO".
- 4.3.** O valor da proposta de preço deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso; no qual estão inclusos todos os custos, despesas, encargos sociais, trabalhistas e tributários alusivos ao objeto da presente intenção.
- 4.4.** O proponente deverá informar na proposta as condições de atendimento (horários, pessoas e números de telefone disponíveis para atendimento) e logística.

a) A apresentação de Proposta de Preço implicará na: Aceitação plena e irrevogável por parte do Proponente acerca dos termos e condições constantes no presente: **AVISO DE INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO** e no **REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH**;

b) Declaração por parte do Proponente de conhecimento e atendimento às exigências de Habilitação.

4.5. Será classificada em primeiro lugar a **Proposta que apresentar o menor valor referente ao lote constante no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.**

4.6. Os Proponentes poderão realizar visita prévia nos locais de entrega dos serviços, desde que realize o agendamento com, no mínimo, 24 horas de antecedência, através do e-mail: [pregaocontratos@isgh.org.br](mailto:pregaocontratos@isgh.org.br).

## 5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Junto com a Proposta de Preço, o Proponente deverá apresentar os documentos alusivos à sua Habilitação, sendo:

### 5.1.1. Habilitação Jurídica:

a) Cópia do RG e CPF do Representante Legal;

b) Alvará de Localização e funcionamento;

c) Registro Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal conforme legislação vigente, ou declaração de dispensa emitida pelo respectivo órgão fiscalizador.

d) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;

e) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente.

f) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente.

### 5.1.2. Qualificação Técnica:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e ao objeto da licitação, através da apresentação de 02 Atestado(s) de Capacidade Técnica, (em fotocópias autenticadas) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, contendo: - Prazo contratual data de início e término; Local da prestação dos serviços; Natureza da prestação dos serviços; Quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições; Caracterização do bom desempenho do licitante; Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como, o nome e o cargo do signatário.

b) Comprovação de Registro ou inscrição da empresa junto à entidade profissional competente (CRN) da unidade federativa da empresa participante e comprovação de regularidade com este órgão, na data de apresentação da proposta. O registro ou inscrição no CRN-CE será exigível à futura contratada. (Resolução CFN – 378/05).

c) Comprovação de que possui, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN – 380/05, com quitação da anuidade junto ao CRN. Se este não for de Fortaleza, o profissional deverá solicitar sua Inscrição secundária ou Transferência para o CRN-CE no momento da execução do contrato.

d) Relação da equipe técnica, operacional e administrativa do proponente, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade.

e) Apresentação do Atestado de Vistoria emitido pela CONTRATANTE.

f) Manual de boas práticas;

g) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);

h) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);

i) Manual de rotinas;

j) Apresentação de plano de contingência para ruptura de estoque de insumos, para cadeia fria, cadeia quente, para ausência de colaboradores e equipamentos, e INVESTIGAÇÃO DE SUSPEITA DE OCORRÊNCIA DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR;

k) Plano de investigação para casos de suspeita de toxinfecção.

### 5.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, comprovando índice de Liquidez Geral (LG) igual ou superior a 1,0 (um);

a.1) da exigência do item anterior, DEVEM os proponentes apresentar a Declaração de Informações Socioeconômicas e Fiscais (DEFIS) e Declaração do Imposto de Renda Pessoa Jurídica, qualquer delas relativa ao último exercício social, no caso de ME e EPP, assim definidas pela Lei Complementar nº 123/06, optantes pelo regime diferenciado ou SIMPLES NACIONAL, visto que, estas estão dispensadas da obrigação legal de apresentação de balanços patrimoniais, nos termos dos artigos 970 e 1.179, §2º do Código Civil;

a.2) os proponentes que utilizarem a Escrituração Contábil Digital – ECD, através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED deverão apresentar, relativo ao ano-calendário que se refira a escrituração, para fins de habilitação os documentos a seguir: I) Termo de Autenticação; II) Termo de Abertura e Encerramento; III) Balanço Patrimonial (Ativo, Passivo e Demonstrativo de Resultado).

b) Certidão Negativa de falência ou de recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; ou, no caso de cooperativa, em substituição a certidão negativa de falência ou de recuperação judicial, deve-se apresentar certidão simplificada da Junta Comercial correspondente à sede da pessoa jurídica na qual não conste a expressão “em liquidação”.

c.1) Prestação de garantia da execução de todas as obrigações contratuais, a ser apresentada após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, conforme minuta contratual anexa a este Edital (vide Anexo IV), em valor igual ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, devendo a garantia ser real ou fidejussória, nas modalidades caução, seguro-garantia ou fiança-bancária, bem como, dispor de caráter incondicional e

irrevogável;

c.2) A garantia poderá ser prestada, ainda, mediante a retenção mensal de 5% (cinco por cento) do valor de cada parcela futura do contrato, até o término da vigência contratual;

c.3) A não apresentação da garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária/contratada sujeita à suspensão de contratar com o ISGH pelo prazo de até 02 (dois) anos, de acordo com o Regulamento de Aquisição de Bens e Serviços;

#### **5.1.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Fazenda Estadual e Fazenda Municipal do domicílio ou sede do Proponente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, no cumprimento dos encargos instituídos por lei;

e) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas (CNDT);

f) Em caso de certidões positivas com efeitos de negativa, a proponente deverá apresentar, ainda, a relação/extrato dos créditos sob condição de suspensão de exigibilidade, de parcelamento ou outra situação que satisfaça as condições para emissão da certidão, não sendo aceita a certidão quando constarem créditos relativos a encargos previdenciários e/ou trabalhistas alusivos à empregados terceirizados em função de contrato com o ISGH;

g) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

5.2. Em substituição total ou parcial dos documentos especificados no item acima, será facultado aos Proponentes à apresentação de certificados de registros cadastrais mantidos por órgãos e entidades que integram a Administração Pública.

5.3. Os proponentes interessados em participar deste edital, ficam cientes que o capital social deve ser compatível com o número de empregados, observando-se os seguintes parâmetros:

a) empresas com até dez empregados – capital mínimo de R\$ 10.000,00 (dez mil reais);

b) empresas com mais de dez e até vinte empregados – capital mínimo de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais);

c) empresas com mais de vinte e até cinquenta empregados – capital mínimo de R\$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais);

d) empresas com mais de cinquenta e até cem empregados – capital mínimo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais);

e) empresas com mais de cem empregados - capital mínimo de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais)."

5.3.1. Caso o proponente interessado em participar deste edital não disponha de recursos transferidos por sócios ou acionistas para a sociedade visando a composição de seu patrimônio (capital social), será observada a compatibilidade do patrimônio líquido mínimo com o número de empregados, nos parâmetros acima definidos no item

## **6. CONDIÇÕES DO CONTRATO**

6.1. **Concluído o certame, caso o vencedor do processo, convocado para assinar a minuta do contrato no prazo de 05 (cinco) dias não devolver a minuta devidamente assinada; ou, não aceitar firmar o respectivo contrato, o Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH) convocará para assumir sua posição, os demais participantes, seguindo a ordem de classificação do Certame.**

6.2. A prestação de serviço que constitui o OBJETO desta Intenção de Contratação deverá ser iniciada imediatamente, após o recebimento da respectiva ordem, salvo haver motivo justificado e aceito pelo ISGH.

6.3. O Proponente a ser contratado deverá dispor à época da contratação de profissionais e equipamentos aptos à perfeita execução do OBJETO desta Intenção de Contratação, devendo haver a designação de um profissional para representar o Contratado junto ao ISGH, sem prejuízo da manutenção de responsável técnico.

6.4. É vedado desde já à CONTRATADA, utilizar o presente objeto contratual em garantias para transações bancárias e/ou financeiras de qualquer espécie, efetuar operação de desconto, negociar, repassar ou de qualquer forma ceder os créditos decorrentes da execução desse a Bancos, empresas de "factoring" ou terceiros, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE.

6.5. O proponente a ser contratado deverá se adequar ao cumprimento das seguintes condições de retenção tributária:

6.5.1. **Retenção de contribuições previdenciárias por cessão de mão-de-obra:** A ocorrência de prestação de serviço caracterizado como cessão de mão-de-obra conforme conceituado na legislação tributária implicará na retenção de 11% (onze por cento) do valor do serviço. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. A retenção também ocorrerá no caso de contratação de empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006) em atividade vedada quanto a cessão de mão-de-obra, exceto no caso em que a cessão de mão-de-obra é em caráter incidental.

6.5.2. **Retenção de PIS/COFINS/CSLL quanto a serviços, exceto quando a prestação de serviço for realizada por empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006):** A prestação de serviços de limpeza, conservação, manutenção, segurança, vigilância, transporte de valores e locação de mão-de-obra, pela prestação de serviços de assessoria creditícia, mercadológica, gestão de crédito, seleção e riscos, administração de contas a pagar e a receber, bem como pela remuneração de serviços profissionais, conforme conceituado na legislação tributária, implicará na retenção de 4,65% do valor do serviço quanto a tributos federais (ou de 3,65% quando o prestador for cooperativa). Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota.

**6.5.3. Retenção de ISS e IRPJ quanto a serviços:** A prestação de serviços profissionais, assim conceituados pela legislação tributária, de serviços de propaganda e publicidade, e por cooperativas, implicará na retenção de 1,5% do valor do serviço quanto a IRPJ. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota."

## **7. DA FORMA DE PAGAMENTO, DA RESCISÃO E DO REAJUSTE**

7.1. O pagamento será efetuado até o dia 10 (dez) do mês subsequente à execução do serviço, mediante apresentação da nota fiscal de prestação de serviços correspondente, sendo esta emitida até o último dia útil do mês da prestação dos serviços e entregue na Unidade Hospitalar até o 3º (terceiro) dia do mês subsequente, juntamente com toda a documentação comprobatória do cumprimento de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias conforme especificado no item 5.1.4.

7.2. Para efetivação do pagamento, conforme item anterior, obriga-se a CONTRATADA a manter regular a situação perante os Tributos Federais, Estaduais e Municipais, Contribuições Previdenciárias (INSS) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), apresentando para isso a quitação sistemática correspondente, quando solicitado pelo CONTRATANTE.

7.3. Em caso de certidões positivas com efeitos de negativa, a proponente deverá apresentar, ainda, a relação/extrato dos créditos sob condição de suspensão de exigibilidade, de parcelamento ou outra situação que satisfaça as condições para emissão da certidão, não sendo aceita a certidão quando constarem créditos relativos a encargos previdenciários e/ou trabalhistas alusivos à empregados terceirizados em função de contrato com o ISGH;

7.4. A não comprovação da regularidade previdenciária e trabalhista, inclusive a inadimplência da CONTRATADA na quitação das obrigações trabalhistas dos empregados alocados na execução do contrato, autoriza a CONTRATANTE a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até a regularização da situação de inadimplência, independentemente da garantia prestada conforme Edital.

7.5. Os pagamentos serão efetuados pelo CONTRATANTE mediante crédito em conta corrente preferencialmente no Banco do Brasil, a ser indicada pela CONTRATADA.

7.6. A nota fiscal deverá conter, também, as seguintes informações:

- a) Agência e conta corrente da CONTRATADA;
- b) Código Identificador, em caso de conta corrente com depósito identificado.

7.7. Haverá a rescisão contratual nas seguintes hipóteses:

- a) Inexecução total ou parcial do OBJETO contratado;
- b) Falência do Proponente ou desqualificação do ISGH;
- c) A prática de atos dolosos ou contrários à boa-fé;
- d) O advento de hipóteses previstas nos itens 10.2.

7.8. O (s) valor(s) poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a variação do IPC-A do período ou de outro índice que venha a substituí-lo, a contar da data de assinatura do aludido contrato.

7.7. Caso o ISGH receba reclamação trabalhista, seja em caráter subsidiário ou solidário, poderá o ISGH reter o valor da causa até resolução do passivo trabalhista, mesmo que pendente de quitação de acordo.

## **8. DAS SANÇÕES**

8.1. A desistência após a apresentação da proposta (item 4); a recusa do Proponente em firmar o Contrato ou de cumprir os valores propostos implicará nas seguintes sanções, a serem aplicadas de forma cumulativa ou isolada:

- a) Multa de 10% sobre a parcela inadimplida;
- b) Suspensão de participar de outros procedimentos de aquisição de bens e serviços pelo ISGH, pelo prazo de até 02 anos.

8.2. Incorrerá nas mesmas penas especificadas no item acima, o Proponente que se comportar inadequadamente ou agir de má-fé antes ou após a contratação.

## **9. DOS RECURSOS**

9.1. Declarado o vencedor, qualquer proponente participante do certame poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer via Plataforma Eletrônica, em campo próprio do sistema, no prazo de até 60 (sessenta) minutos depois da arrematante ser aceita e habilitada, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso as quais deverão ser inseridas na plataforma eletrônica do certame e, no mesmo prazo, protocoladas fisicamente no Núcleo de Contratação de Serviços do ISGH, ficando os demais proponentes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, e deverão ser protocoladas na mesma forma do recurso contrarrazoado, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.1.1. A falta de manifestação da intenção de recorrer, conforme item acima, importará na decadência do direito de recurso.

## **10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

10.1. Sem prejuízo das sanções especificadas nos itens 8.1 e 8.2, a falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do Proponente que o tiver

apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do respectivo contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.2. A divulgação do presente Aviso de Intenção de Contratação não obrigará o Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH) a contratação junto ao Proponente declarado vencedor, podendo este vir a ser cancelado a qualquer momento, sem que isto importe em qualquer direito à indenização.

10.3. Neste ato, o Proponente declara ter ciência de que o ISGH executa sua atividade mediante Contrato de Gestão firmado junto ao Estado do Ceará e ao Município de Fortaleza, de modo que a rescisão ou não renovação deste Contrato, importará em rescisão automática do Contrato a ser firmado, sem que isto implique a qualquer das partes direito a multa, indenização, retenção, compensação, perdas e danos então decorrentes do mencionado encerramento contratual, enfim, sem qualquer ônus para as partes.

10.4. O contrato administrativo, não apresenta qualquer vinculação trabalhista, sendo de exclusiva responsabilidade da contratada quaisquer relações legais com o pessoal necessário à execução dos serviços, possuindo o contrato um cunho independente e devendo a contratada manter em ordem as obrigações previdenciárias decorrentes da vinculação, assumindo responsabilidade integral e exclusiva quanto aos salários e mais encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados, principalmente com relação a possíveis reclamações trabalhistas, não existindo solidariedade entre o contratante e a contratada.

10.5 - A contratada deverá prestar o serviço, objeto do contrato, preferencialmente com empregados sob o regime da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT.

10.5.1. - Caso a contratada subcontrate outras empresas para realização do serviço, deverá informar à contratante formalmente, devendo apresentar os documentos necessários dispostos no art. 4-B e art. 5-C da Lei n.º 6019/74.

10.6. A CONTRATADA deverá observar, durante a vigência do contrato, o disposto no Código de Ética Institucional do ISGH para fornecedores, cujo inteiro teor da versão mais atualizada encontra-se disponível no endereço <https://www.isgh.org.br/transparencia/codigo-de-etica>. A não observância deste configura infração contratual.

## 11. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

11.1. O ISGH e os Licitantes devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, da contratação e durante a execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes ações que NÃO devem ser praticadas, estando sujeitas a desabilitação do proponente ou a rescisão do respectivo contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação dos empregados do instituto no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.
- d) "prática coercitiva": causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) "prática obstrutiva":

e.1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;

e.2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

11.2. A CONTRATADA deverá apresentar política formal de adequação e compatibilidade com a Lei Anticorrupção e a Lei Geral de Proteção de Dados.

Fortaleza/CE, 22 de março de 2022



Elma Gomes Bastos

Gerente - Contratação de Serviços/ISGH



Luciana Lima de Abreu

Coordenadora - Contratação de Serviços /ISGH



Eva de Vasconcelos Lima  
Assessora Técnica DOP – ISGH

ISGH - INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR  
Eva de Vasconcelos Lima  
Assessora Técnica DOP



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR - ISGH

#### 1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para a prestação de **SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**.

1.2. O OBJETO da presente intenção de Contratação será prestado em benefício da unidade **HOSPITAL REGIONAL NORTE (HRN)**, inscrito no CNPJ sob o n.º 05.268.526/0007-66, com endereço a Av. John Sanford, 1505, Bairro: Cidade Doutor José Euclides Ferreira Gomes Júnior, Sobral/CE, CEP 62.031- 305.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Atender a necessidade da unidade hospitalar para o fornecimento de refeições para pacientes e funcionários, com o serviço de administração de cozinha e preparo de dietas, cumulado no fornecimento de insumos.

#### 3. ESTIMATIVA E DETALHAMENTO DA PRESENTE INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO

3.1. A INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO, abrange a seguinte tabela:

##### LOTE 1

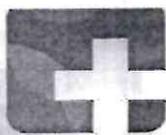
##### SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS - HRN

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DETALHADA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
<b>CAFÉ DA MANHÃ - PERFIL 01</b>		
0077.1	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) com Margarina (5g).	1250
0077.2	Café Completo com descartáveis (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Biscoito Salgado (25 g a 30 g pacote pronto).	30
0077.3	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Biscoito Maisena (25 g a 30 g pacote pronto).	2
0077.4	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó (0,8g)+ Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Tapioca (120g) e com Margarina (5g).	30

0077.5	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 160g sem casca) com Pão Integral e com Margarina (5g).	30
0077.6	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 160g sem casca) com cuscuz (100g).	15
0077.7	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite Desnatado UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g) / Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta com todas as variações acima.	800
0077.8	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite Integral UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g)/Adoçante em Pó(0,8g)+ Fruta Renal (Abacaxi, Tangerina, Maçã e Melancia) com todas as variações acima.	5
0077.9	Café Completo DM (100 ml de Café + 200 ml de Leite Desnatado UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Adoçante(0,8g) + Fruta) com Pão Integral e com margarina (5g) ou Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica - 26 a 30g).	1200
<b>CAFÉ DA MANHÃ - PERFIL 02</b>		
0077.10	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g)/Adoçante em pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) ou cuscuz (100g pronto) com Margarina (5g). OBS.: Todos os itens devem acompanhar embalagens descartáveis.	2000
0077.11	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g)/Adoçante em pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g). OBS: Pão e frutas embalados e copo descartável com tampa. Entregue no setor.	30
<b>CAFÉ DA MANHÃ - PERFIL 03</b>		
0077.12	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó (0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e com sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g).	3200
0077.13	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó (0,8g)+ Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e com sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g). OBS.: Pão e frutas embalados e copo descartável com tampa. Entregue no leito	1000
<b>LANCHE DA MANHÃ - PERFIL 01</b>		



0077.14	Suco de Fruta (250 ml). Sabores variados (Na utilização da polpa, usar per capita de 80g) – aprovados pela gerência do NND.	3300
0077.15	Suco de Fruta (250 ml). Sabores variados (Na utilização da polpa, usar per capita de 80g) – aprovados pela gerência do NND com Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g) + Com sachê de adoçante em Pó (0,8g) – Diabético	2600
0077.16	Água de Coco (250 ml) com descartável	30
0077.17	Fruta com Descartável – Melão Japonês (150g sem Casca e sem Sementes)	300
0077.18	Fruta com Descartáveis – Melancia (250g sem Casca e com Sementes)	500
0077.19	Fruta com Descartável – Mamão (150g sem Casca e sem Sementes)	1100
0077.20	Fruta com Descartáveis – Abacaxi (150g - sem Casca)	150
0077.21	Fruta com Descartáveis – Maçã embalada com papel filme (01 unidade – 160g)	300
0077.22	Fruta sem Descartáveis – Banana embalada com papel filme (01 unidade – 150g)	900
0077.23	Fruta sem Descartáveis – Goiaba embalada com papel filme (01 unidade – 130g)	10
0077.24	Fruta sem Descartáveis – Ameixas Seca (05 unidades - 25g)	130
0077.25	Fruta sem Descartáveis – Laranja descascada e embalada com papel filme (01 unidade – 160g)	400
0077.26	Fruta sem Descartáveis – Tangerina embalada com papel filme (01 unidade – 200g)	200
0077.27	Polpa de Cajá - 100g	150
0077.28	Polpa de Maracujá - 100g	700
0077.29	Polpa de Caju - 100g	130
0077.30	Polpa de Abacaxi - 100g	100
0077.31	Polpa de Goiaba - 100g	750
0077.32	Polpa de Acerola - 100g	400
0077.33	Polpa de Manga - 100g	500
0077.34	Polpa de Ameixa - 100g (Ameixa Seca)	2
<b>ALMOCO - DIETA TIPO GERAL</b>		
0077.35	<p>Geral (PERFIL 2 funcionário): OPÇÕES PORCIONADAS: 3 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de fruta 200ml (60g polpa) / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (mesmas opções e per capita das frutas do desjejum) (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas), sendo a incidência semanal de 03 vezes doce e 04 vezes fruta. OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p>	11500
0077.36	<p>Geral (PERFIL 2 funcionário): com Descartáveis OPÇÕES PORCIONADAS: 3 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de fruta 200ml (60g polpa) / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (mesmas opções e per capita das frutas do desjejum) (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas), sendo a incidência semanal de 03 vezes doce e 04 vezes fruta. OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p>	50
0077.37	<p>Geral (PERFIL 3) – sem Descartáveis – oferta de 2 opções proteicas com escolha de 1 (100g) (Acompanha Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta) + Suco de Fruta– 200ml (60g de polpa) OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p>	4000
0077.38	<p>Geral (PERFIL 3) – com Descartáveis – oferta de 2 opções proteicas com escolha de 1 (100g) (Acompanha Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta) + Suco de Fruta– 200ml (60g de polpa) OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas. (ENTREGA NO LEITO)</p>	1000



**ALMOÇO / JANTAR - DIETA TIPO GERAL (PERFIL 1)**

0077.39	<p>Geral Paciente Adulto – (N, DM e HAS) com Descartáveis (Composição Crua: Arroz Simples ou com Acompanhamento (70g); Feijão com Verduras (50g); Guarnição (40g) (Cuscuz, Macarrão e Outros)); Salada Cozida e crua (150g); 140g de Proteína finalizada; Sobremesa: Suco (250 ml) / Fruta (Criar Tabela de Incidência). (Esta variação se repete em todas as outras variações da Dieta Geral), com possibilidade de inclusão de Arroz Integral.</p>	1500
0077.40	<p>Geral Paciente Pediátrico – (N, DM e HAS) com Descartáveis, (Composição Crua: Arroz Simples ou com Acompanhamento (40g); Feijão com Verduras (25g); Guarnição (25g) (Cuscuz, Macarrão e Outros)); Salada crua e Cozida (70g); 70g de Proteína finalizada; Sobremesa: Suco (250 ml)</p>	300
0077.41	<p>Geral Paciente Adulto – Hepatopata (N e DM), 1 porção Protéica (140g) – com Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Soja, com Descartáveis, Sobremesa – Suco (250 ml). Demais opção igual.</p>	20
0077.42	<p>Geral Paciente Pediátrico – Hepatopata (N e DM), com ½ opção Protéica (70G), com Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Soja, com Descartáveis. Demais opção igual a anterior pediátrico.</p>	2
0077.43	<p>Geral Paciente Adulto – Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico com Descartáveis (Composição: A proteína deve ser peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos), ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal). Demais opção igual a anterior de adulto.</p>	5
0077.44	<p>Geral Paciente Pediátrico – Renal Conservador (N, DM e HAS) ½ Protéico (35g), com Descartáveis (Composição: A Proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal). Demais opção igual a anterior de pediátrico.</p>	1
0077.45	<p>Geral Paciente Adulto Diálise – (N e DM) (Fruta sobremesa renal ou gelatina) com Descartáveis, opção Protéica (140g) (Composição: A proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser Gelatina ou Fruta Renal) – Demais opção igual a anterior de adulto.</p>	35

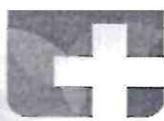
**ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO BRANDA - (PERFIL 1)**

0077.46	<p>Dieta Branda - Paciente Adulto (N, DM e HAS), com Descartáveis (Composição: Mesma composição da Geral, sem Feijão e sem salada crua) 140g de proteína abrandada por corte o subdivisão; Sobremesa: Suco 250 ml (Esta variação se repete em todas as outras variações da dieta branda).</p>	1400
0077.47	<p>Dieta Branda - Paciente Pediátrico (N, DM e HAS) ½ Protéico, com Descartáveis. (Composição: Mesma composição da Geral, sem Feijão e sem salada crua) 70g de proteína abrandada por corte o subdivisão; Sobremesa: Suco 250 ml (Esta variação se repete em todas as outras variações da dieta branda).</p>	500
0077.48	<p>Dieta Branda - Paciente Adulta Hepatopata (N e DM), com Descartáveis, 1 porção Protéica (140g), Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos), com Descartáveis. Sobremesa – Suco (250 ml).</p>	70
0077.49	<p>Dieta Branda - Paciente Pediátrico Hepatopata (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.</p>	1
0077.50	<p>Dieta Branda - Paciente Adulta Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.</p>	10
0077.51	<p>Dieta Branda - Paciente Pediátrico Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.</p>	1
0077.52	<p>Dieta Branda - Paciente Adulto Diálise (N e DM) (Fruta sobremesa renal ou gelatina), com Descartáveis (Composição: A Proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser Gelatina ou Fruta Renal) – Ver Tipo de Verduras permitidas.</p>	40



<b>ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO PASTOSA - (PERFIL 1)</b>		
0077.53	Dieta Pastosa - Paciente Adulto (N, DM, HAS), com Descartáveis (Composição Crua: Arroz PAPA (70g)); Proteína pastosa (140g) (moída e desfiada CREMOSA); Purê ou suflê de Legumes (100g pronto); Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	400
0077.54	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico (N, DM e HAS) ½ Protéico, com Descartáveis. Arroz papa (40g cru); Purê ou suflê de Legumes (70g pronto). Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina. Incluir em todos os itens da pediatria a mesma descrição dos per capitas	100
0077.55	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Hepatopata (N e DM) 1 porção Protéica (140g) – Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos), com Descartáveis, sobremesa – suco (250ml) ou gelatina.	2
0077.56	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Hepatopata (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis. Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	1
0077.57	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis. Sobremesa: Gelatina.	2
0077.58	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis. Sobremesa: Gelatina.	1
0077.59	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Diálise (N e DM) (Frutas sobremesa renal ou gelatina), com Descartáveis, (Composição: A proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal) – Ver Tipo de Verduras permitidas. Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	15
<b>ALMOÇO - DIETA LÍQUIDA (Acompanha Suco 250 ml ou Gelatina. Servido em recipiente térmico com tampa + talher) - (PERFIL 1)</b>		
0077.60	ALMOÇO – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 120 g) + Macarrão/Arroz (20g cru). Sobremesa: 250 ml de Suco de Fruta ou gelatina. Variação de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	50
0077.61	ALMOÇO – Dieta Líquida Completa 300 ml (Carne/Frango (30g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 80 g) + Macarrão/Arroz (15g cru). Sobremesa: 250 ml de Suco de Fruta ou gelatina. As opções de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	1600
<b>JANTAR - DIETA LÍQUIDA (Acompanha Pão ou Biscoito), para as Sopas DM – Pão Integral. Servido em recipiente térmico com tampa + talher) - (PERFIL 1)</b>		
0077.62	JANTAR – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 120 g) + Macarrão/Arroz (20g cru). Sobremesa: pão sem margarina ou biscoito. As opções de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	1700
0077.63	JANTAR – Dieta Líquida Completa 300 ml (Carne/Frango (30g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 80 g) + Macarrão/Arroz (15g cru). Sobremesa: pão sem margarina ou biscoito. As opções de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	4800
<b>LANCHE DA TARDE - (PERFIL 1)</b>		
0077.64	Vitamina (Polpa de 80g + 10 a 15g de Açúcar (a depender do sabor da polpa) + 10 a 15 g de Neston ou de Farinha Láctea + 150 ml de Leite integral UHT ou reconstituído) – 250 ml.	2000
0077.65	Vitamina DM (Polpa 80g + Adoçante em Sache (0,8g)+ 10 a 15 g de Neston + 150 ml de Leite Desnatado) – 250 ml	1700
0077.66	Vitamina (Polpa 80g + 10 a 15g Açúcar + 10 a 15g de Neston ou Farinha Láctea + 150 ml de Leite Desnatado UHT ou reconstituído) – 250 ml	1500
0077.67	Vitamina Ameixa - polpa 80g e 30g de fruta desidratada (Normal ou DM ou Leite Desnatado) – 250 ml	1

<b>GERAL - JANTAR (2 opções proteicas com escolha de 2) - PERFIL 2</b>		
0077.68	JANTAR (PERFIL 2): OPÇÕES PORCIONADAS: 2 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de polpa de fruta 200ml (60g)/ Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas) OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	5000
0077.69	JANTAR (PERFIL 2): com Descartáveis OPÇÕES PORCIONADAS: 2 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de polpa de fruta 200ml (60g)/ Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas) OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	20
<b>DIETA GERAL/JANTAR - PERFIL 3</b>		
0077.70	Dieta Geral - (PERFIL 3) (Sopa 500 ml (frango/carne/peixe) + Pão; ou Lanche (Sanduíches, Macarronadas, Risotos, Lasanha + Suco de 200 ml - 60g de polpa) - Sem Descartáveis. Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta). Acordar incidência de lanches / sopas.	3500
0077.71	Dieta Geral - (PERFIL 3) Sopa 500 ml (frango/carne/peixe) + Pão; ou Lanche (Sanduíches, Macarronadas, Risotos, Lasanha + Suco de 200 ml - 60g de polpa) - Com Descartáveis. Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta). Acordar incidência de lanches / sopas.	400
<b>CAFÉ - PERFIL 2</b>		
0077.72	Garrafa de Café (1 Litro) - Garrafa da CONTRATADA / Reposição da CONTRATADA quando do desgaste por do tempo de uso.	2
<b>OUTROS</b>		
0077.73	Iogurte Natural (170 g) previamente aprovada pelo NND da CONTRATANTE.	2
0077.74	Iogurte com Polpa Variada (170 ml), previamente aprovada pelo NND.	2
0077.75	Cuscuz Cozido (100g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	200
0077.76	Ovo ( tipo G) Cozido <b>ou frito</b> (01 unidade) sem descartável	300
0077.77	Ovo ( tipo G) Cozido <b>ou frito</b> (01 unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher e uma sachê de sal.	300
0077.78	Biscoito Maisena (Porção com 5 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	600
0077.79	Biscoito Salgado ou Água e Sal (Porção com 05 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	1000
0077.80	Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g).	700
0077.81	Pão Hot Dog (50g) com Margarina (5g) -1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	2
0077.82	Pão Hot Dog (50g) sem Margarina - 1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	500
0077.83	Pão Carioquinha (50g) com Margarina (5g) -1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	2
0077.84	Pão Carioquinha (50g) sem Margarina - 1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	100
0077.85	Pão integral (50g) – 02 fatias . porcionado, embalado individualmente e vedado	1
0077.86	Tapioca pronta com Margarina (01 unidade - 120g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	150
0077.87	Patê (Porção Individual) - 30g	1
0077.88	Sanduíche de Peito de Frango + Salada (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.89	Sanduíche de Creme de Frango (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.90	Sanduíche de Queijo e Presunto (unidade) – 01 fatia de presunto (20g) + 01 fatia de Queijo (20g) + 02 fatias de pão de forma (60g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.91	Prato de Frutas Diversas (300g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.92	Suco para Reunião (200 ml). Servido em jarra ou garrafa térmica e com descartável.	1
0077.93	Chocolate Líquido – sem Descartáveis (litro)	1
0077.94	Leite Integral ou Desnatado – sem Descartáveis (litro)	1
0077.95	Bolo simples (Fatia – 120g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1



0077.96	Salada de Frutas (01 porção – 300 ml) com descartáveis copo de 300 ml e talher	1
0077.97	Gelatina diet. (01 unidade – 100 ml) - com Descartáveis, previamente aprovado pelo NND.	1
0077.98	Porção Proteica - Filé de Frango (140g), Bife (140g), Filé de Peixe (140g), Carne ou Frango em Cubos, desfiado ou Moída (140g), Frango com Osso (250g).	1
0077.99	Sobremesa elaborada de Fruta ou Chocolate (100 ml)	1
0077.100	Coffee Break Simples (Composição per capita: 02 opções de suco (200 ml); torrada ou biscoito salgado ou pão de leite de 10g (05 unidades); 02 tipos de patê (30g); Café (50 ml) e Descartáveis (01 copo de 200 ml; 01 copo de 50 ml e 01 guardanapo).	1
0077.101	Coffee Break Diferenciado (Composição per capita: 2 opções de suco (200ml); Salgadinho de festa (5 und fritos e 5 und de forno); Café (50ml); Bolo Fatia (120g) e Descartáveis (1 copo de 200ml; 1 copo com 50ml e 1 guardanapo).	1
0077.102	Pipoca pronta - 20g embalada em <b>saquinho vedado individualmente.</b>	1
0077.103	Picolé de frutas industrializado (60 a 70g)	1
0077.104	Sorvete cremoso industrial – 140g com descartáveis	1
0077.105	Limão (unidade) – 100g	10
<b>DESCARTÁVEIS</b>		
0077.106	Copo de plástico com Tampa - 300 ml	1
0077.107	Quentinha tipo alumínio com Divisória e tampa	1
0077.108	Copo de plástico com Tampa - 500 ml	1
0077.109	Colher, Garfo ou Faca Descartável - (Unidade) . De alta resistência, livre de BFA e aprovado pelo NND e serviço de fonoaudiologia.	30
0077.110	Pote de 100 ml com Tampa para Sobremesa	1

### 3.2. Observações gerais dos itens:

**Obs1:** Os quantitativos poderão variar para mais ou para menos, conforme demanda da Instituição. Serão informados, diariamente, no quantitativo diário de refeição (QDR) a demanda direcionada aos pacientes.

**Obs2:** Seguir as especificações abaixo:

- As preparações proteicas, devem obedecer às especificações da tabela de incidência de opções proteicas.
- Guarnições e acompanhamentos: arroz branco tipo 1; arroz integral para pacientes diabéticos; feijão tipo 1; óleo de soja para funcionários e azeite de oliva para pacientes;
- leite pasteurizado para funcionários e acompanhantes. Leite UHT ou em pó para pacientes aprovados pela gerência de nutrição da unidade. As dietas DM devem acompanhar sachês de adoçante.
- As dietas HAS devem ser preparadas sem sal e acompanhar 1 sachê de sal de 1g. As sopas devem ser preparadas sem sal e serem acompanhadas por 1 sachê de 1g para pacientes HAS e 2 sachês de sal de 1g para pacientes sem restrição. As dietas normossódicas, quando solicitadas devem acompanhar salsachê.
- As frutas manipuladas devem ser servidas em embalagens de isopor ou plástico, e devem ser acompanhadas de talheres. As frutas com casca devem ser servidas embaladas em plástico filme ou saco plástico.
- Todos os alimentos de consumo individual devem ser embalados de maneira individual e de acordo com o per capita preconizado e particularidades do produtos (ex: pães, biscoitos, cuscuz, tapioca, ovo, etc).
- As dietas/produtos devem ser identificadas com etiquetadas contendo nome da preparação, tipo de dieta, especificações, data, sabor, volume, validade, nome do paciente, e demais identificadores instituídos na unidade (data de nascimento e prontuário).

**Obs3:** A polpa para preparo do suco de frutas referente ao fornecimento de itens para os pacientes, utilizar gramatura mínima de 80g, com a aprovação prévia do Núcleo de Nutrição.

**Obs4:** Os leites e café do desjejum devem ser servidos em garrafas térmicas. As garrafas devem ser substituídas sempre que apresentarem defeito em sua estrutura ou conservação. A CONTRATADA, deve disponibilizar água em garrafas térmicas para os isolamentos ou enfermarias bloqueadas, sem custo para a CONTRATANTE.

**Obs5:** Os valores referentes às despesas de consumo de energia, água e coleta de resíduos, deverão ser deduzidos mensalmente, quando do pagamento da fatura da CONTRATADA, conforme discriminado na Nota Fiscal de Serviços equivalente, obedecendo à proporcionalidade utilizada pela CONTRATADA, conforme tabela anexa.

RESÍDUO ORGÂNICO / LIXO COMUM / LIXO RECICLÁVEL: conforme kg de resíduo coletado na unidade

previsto em contrato com empresa prestadora do serviço e atualizado conforme negociação da empresa com o instituto. (Referente a todas as refeições e itens fornecidos pela CONTRATADA). Todos os outros campos da planilha são suscetíveis a alteração e o seu preenchimento seguirá as informações de consumo de refeição e das notas de serviço. Essas informações serão encaminhadas a CONTRATANTE pela gerência de nutrição local (valor mensal do KW, m<sup>3</sup> e kg do resíduo comum coletado). O reservatório para resíduos deve ser fornecido pela CONTRATADA.

DESCONTOS - MÊS DE _____		UNIDADE:			
ANEXOS À PLANILHA DEVEM SEGUIR CÓPIAS DAS NOTAS DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE CADA ITEM PARA AFERIÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS E/OU TOTAIS.					
ITEM		ÁGUA	ENERGIA	RESÍDUOS	LEGENDA
Nº DE REFEIÇÕES PERÍODO (FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES)		UNID.			
ENERGIA ELÉTRICA	CONSUMO POR REFEIÇÃO	KW	RS: 0,15		Valor fixo
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO	UNID.			Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado (valor fixo)
	VALOR UNITÁRIO	RS			Valor do KW constante da nota de consumo
	VALOR DO KW POR REFEIÇÃO (0,15 KW)	RS			Valor do KW por refeição
	VALOR TOTAL CONSUMO ENERGIA	RS			Valor do KW por refeição multiplicado pelo consumo no período
ÁGUA	CONSUMO POR REFEIÇÃO	M <sup>3</sup>	RS 0,02		Valor fixo
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO	UNID.			Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado (valor fixo)
	VALOR UNITÁRIO	RS			Valor do m <sup>3</sup> constante da nota de consumo
	VALOR UNITÁRIO	RS			Valor do m <sup>3</sup> por refeição
	VALOR TOTAL CONSUMO ÁGUA	RS			Valor do m <sup>3</sup> por refeição multiplicado pelo consumo no período
RESÍDUOS	PESO TOTAL	KG			Soma dos pesos das etiquetas de pesagem de todo o período
	VALOR DA RETIRADA POR KG	RS			Valor do kg constante da nota de retirada
	VALOR TOTAL DA RETIRADA	RS			Valor do kg constante da nota de retirada multiplicado pela soma dos pesos das etiquetas de pesagem de todo o período
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO				Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado
	PESO POR REFEIÇÃO	KG			Peso total dividido pelo número total de refeições no período
	VALOR POR REFEIÇÃO	RS			Valor total dividido pelo número total de refeições no período
TOTAL DESCONTOS		RS			
QTD REFEIÇÕES A SEREM DESCONTADAS		UNID.			
<b>OBSERVAÇÃO:</b>					
Consumo de água	18 litros/refeição = 0,018 m <sup>3</sup> /refeição				

**3.3. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, mediante a administração de cozinha, visando o fornecimento de refeições para funcionários e acompanhantes, e dietas orais e individualizadas para pacientes, sendo dietas gerais e especiais, constantes no ANEXO I. Deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e todas as suas especificidades.**

**3.4. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:**

- a) a utilização das dependências da filial do ISGH (Hospital Regional Norte - HRN), onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pela as unidades assistenciais e no refeitório, pela CONTRATADA. A distribuição de dietas nas unidades assistenciais e no refeitório, pela CONTRATADA. A distribuição de dietas nas unidades assistenciais ocorrerá de forma compartilhada com a CONTRATANTE, ficando sob responsabilidade da contratada as seguintes unidades: Clínica pediátrica, clínica obstétrica, clínicas médicas e clínicas cirúrgicas.
- b) o fornecimento de todos os insumos para produção e distribuição das refeições, como matéria prima, mão de obra, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, material de escritório, entre outros), são de responsabilidade da CONTRATADA.
- c) o fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente, e



em comum acordo com a CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades preventivas em contrato, por parte da CONTRATADA, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, normativas e convenções de órgãos oficiais que representam as categorias de profissionais e exigências de órgãos auditores de qualidade e segurança.

d) a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e da estrutura predial (pisos, pias e bancadas, tomadas, iluminação, interruptores) utilizados, inclusive dos equipamentos do HOSPITAL REGIONAL NORTE - HRN à disposição da CONTRATADA.

**3.4.1.** Os gêneros alimentícios utilizados deverão ser de primeira qualidade, cabendo à CONTRATADA fornecer ao CONTRATANTE a relação dos fornecedores e produtos utilizados, sempre que solicitado. A CONTRATADA deverá qualificar os fornecedores, seguindo a mesma política de qualificação da CONTRATANTE.

**3.4.2.** Os pratos a serem servidos deverão guardar elevado padrão de higiene, conservar a temperatura específica de cada dieta, ter excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequada, carnes sem aparas), além de guardar observância às Leis Fundamentais de Alimentação de Escudero e as regras fundamentais de manipulação, preparação e conservação de alimentos.

**3.4.3.** A elaboração do cardápio competirá tão exclusivamente ao nutricionista da CONTRATADA. As preparações dos cardápios, não deverão sofrer repetições próximas e frequentes (dentro de 15 dias, salvo pré-acordadas com a gerências da CONTRATANTE). Os cardápios deverão ser planejados para o máximo de 05 (cinco) semanas, revisando semestralmente por um gastrônomo, e aprovado pelo Nutricionista Gerente da CONTRATANTE, sempre priorizando o fornecimento das refeições de maior aceitação, e com apresentação de ficha técnica. O cardápio deverá ser enviado para aprovação pela gerência do NND da CONTRATANTE com um mês de antecedência.

**3.4.4.** Para o preparo das dietas e refeições, e toda a prestação dos serviços aqui em referência, o CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA área física específica, dotada de condições satisfatórias à execução do presente contrato. Será de responsabilidade da CONTRATADA fornecer a complementação dos equipamentos se necessários, durante a vigência do contrato, para a execução dos serviços contratados.

**3.4.5.** Para o preparo das dietas e refeições, bem como os serviços respectivos, inclusive o de copa, na proporção indicada no primeiro tópico, serão executados por funcionários da CONTRATADA e sob sua administração, de acordo com o ANEXO I, dele fazendo parte para todos os fins.

**3.4.6.** Os funcionários da CONTRATADA portarão indumentária adequada à Unidade Hospitalar e crachás identificadores e não poderão ter acesso a outras dependências do CONTRATANTE, salvo expressa autorização.

**3.4.7.** A CONTRATADA deve apresentar política de contratação, integração e cronograma de treinamento com a previsão de temas e público alvo, e comprovação de execução dos mesmos.

**3.4.8.** Os serviços objeto deste contrato serão realizados pela CONTRATADA, durante 24 horas, de forma ininterrupta.

**3.4.9.** Os funcionários da CONTRATADA, inclusive aqueles que prestam serviços nas dependências do CONTRATANTE ou aqueles que estão envolvidos direta ou indiretamente na execução do presente Contrato, não manterão vínculo empregatício com este último, respondendo a CONTRATADA pelo cumprimento estrito da legislação trabalhista envolvendo todas as obrigações trabalhistas, encargos sociais e demais ônus decorrentes do presente contrato, inclusive aqueles oriundos de eventuais multas decorrentes da execução dos serviços contratados, impostas por autoridades trabalhistas, sanitárias e similares.

**3.4.10.** Responsabilizar-se pelas obrigações sociais e trabalhistas concernentes ao pessoal que utilizar na prestação de serviços ora contratada, assumindo todos e qualquer ônus decorrentes de processos administrativo ou judiciais promovidos em razão de seus funcionários, no exercício de suas funções.

**3.4.11.** A previsão da quantidade diária de dietas para pacientes será informada à CONTRATADA pelo CONTRATANTE, no máximo às 15 (quinze) horas do dia anterior o quantitativo diário de refeições (QDR), podendo ser ajustado 1:30 hora (uma hora e meia) antes do horário de cada distribuição. O ajuste se refere alterações de quantidade e preparação fora do padrão do cardápio do dia.

**3.4.12.** Nas unidades que possuem emergência, será permitido o acréscimo de refeições extras, no horário das principais refeições (almoço e jantar), até 01h após o fim da distribuição (13:30 e 19h) respetivamente, caso haja liberação de dieta prescrita.

**3.4.13.** Os funcionários do CONTRATANTE envolvidos, de maneira ou outra, na execução do presente contrato, deverão manter-se vinculados funcionalmente ao CONTRATANTE, sem vínculo de subordinação alguma à empresa CONTRATADA, a quem auxiliam em regime de mera cooperação.

**3.4.14.** O Fornecimento de embalagens descartáveis, com execução daquelas destinadas à área de manipulação no lactário, marmitas (tampas/divisórias), copos de plástico descartáveis com tampas e talheres descartáveis deverão ser aprovadas previamente pelo Núcleo de Nutrição e Dietética da unidade CONTRATANTE, no que se refere à qualidade do material e capacidade de acordo com o produto destinado. Os talheres/colheres devem ser fornecidos em embalagens na forma de kits individuais e com guardanapos.

**3.4.15.** Os equipamentos e utensílios de propriedade do CONTRATANTE, serão recebidos no ato da contratação mediante termo, pela CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo sobre eles inteira

responsabilidade, durante a execução deste contrato, obrigando-se, desde já, a devolvê-los ao final da execução dos serviços, no qual serão avaliados pelo serviço de manutenção e patrimônio do CONTRATANTE, quando ao seu pleno funcionamento e estado de conservação, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis após o término do contrato. Os utensílios e equipamentos com avarias ou faltantes, deverão ser repostos ou seu valor ser descontado em nota fiscal.

**3.4.16.** Os horários de distribuição das dietas deverão seguir as tabelas constantes no ANEXO I e terão uma tolerância de atraso de, no máximo 10 (dez) minutos, não podendo ultrapassar 5% do total de distribuição no mês.

**3.4.17.** A CONTRATADA será responsável integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, ambulatorial e coletividade sadia, observando o estabelecido nos itens a seguir:

**3.4.18.** Estocar uma porção de cada alimento de todas as preparações produzidas diariamente a -10°C ou menos, por pelo menos 72 horas para prova de possíveis surtos de doenças transmissíveis por alimento - DTA, e análise microbiológica e de toxinas quando solicitado.

**3.4.19.** Uma amostra de refeição de colaborador, de refeição de acompanhante e de dieta de paciente será analisada microbiologicamente, conforme legislação vigente, 01 (uma) vez ao mês. As amostras solicitadas para análise serão de escolha do Nutricionista Gerente da CONTRATANTE. O prazo para apresentação do laudo é de 30 (trinta) dias. A CONTRATANTE poderá realizar visita técnica ao Laboratório escolhido pela CONTRATADA.

**3.4.20.** Usar filtros nas torneiras de higienização de hortifrut e preparo de dietas e sala de manipulação de carnes. Troca de filtros de acordo com o fabricante e/ou saturação por litragem, quantidade da água local e com registro de troca.

**3.4.21.** Realizar o descarte do óleo utilizado nas preparações. Deve ser armazenado seguindo as legislações vigentes e ser destinado à coleta seletiva por empresa certificada e aprovada pelo CONTRATANTE.

**3.4.22.** Garantir que os alimentos sejam preparados em horário adequado, de tal modo que sejam servidos em prazo menor que 60 (sessenta) minutos após a finalização de sua cocção, quando da impossibilidade, os alimentos devem aguardar a distribuição em ambiente com temperatura controlada conforme legislação vigente.

**3.4.23.** Manter a área de cozinha, cedida pelo CONTRATANTE, dentro do padrão de higiene determinado pelas autoridades sanitárias, responsabilizando-se por toda e qualquer multa oriunda do descumprimento desta obrigação.

**3.4.24.** Zelar pela conservação e higiene de todos os bens e estrutura física de propriedade do CONTRATANTE, de que se utilizar para dar cumprimento a este contrato, responsabilizando-se por todo e qualquer dano causado por sua má utilização, excepcionando-se aqueles decorrentes de desgaste normal mediante Parecer do Setor de Manutenção do CONTRATANTE; furto, caso haja a comprovação do não envolvimento do quadro de funcionários da CONTRATADA; e desníveis de corrente elétrica causado pela rede de fornecimento de energia da região.

**3.4.25.** Cumprir todas as legislações federais, estaduais e municipais pertinentes aos serviços de que trata este contrato, responsabilizando-se pelos ônus decorrentes de infringência a essas normas legais.

**3.4.26.** Responder por danos ou acidentes, de qualquer natureza, causados por seus funcionários, quando no exercício das funções inerentes a este contrato.

**3.4.27.** Cumprir a legislação trabalhista no que se refere à jornada de trabalho executada por seus funcionários, responsabilizando-se pelo rigoroso controle dos horários nesse mister, arcando com os custos de qualquer processo judicial ou administrativo que lhe for proposto nesse sentido.

**3.4.28.** Responsabilizar-se por elaborar e revisar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.

**3.4.29.** Responsabilizar-se por elaborar e revisar os Procedimentos Operacionais Padrões (POP) e Programa de Gerenciamento de Resíduos em Saúde (PGRSS), fichas técnicas das preparações e manual de rotinas e normas da unidade de alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.

**3.4.30.** Quantificar os aspectos nutricionais das preparações em até um mês após assinatura do presente contrato.

**3.4.31.** Quantificar e entregar relatórios mensais com a análise crítica e o plano de ação dos indicadores da produção e serviços (índices de satisfação da clientela sadia, índice de resto e ingestão). Participar, analisar e desenvolver planos de ação para indicadores de satisfação da clientela enferma fornecidos pela CONTRATANTE, além de outros acordados entre as partes.

**3.4.32.** Responsabilizar-se pela passagem de plantão de seus funcionários, e com os funcionários da CONTRATANTE envolvidos na execução dos serviços noturno, quando necessário garantindo a comunicação efetiva e continuidade do serviço prestado.

**3.4.33.** Avaliar o desempenho dos funcionários tomando as devidas providências.

**3.4.34.** Elaborar e padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários, bem como planos de contenção e contingência para possíveis problemáticas.

**3.4.35.** Responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos do CONTRATANTE e da CONTRATADA, constantes no ANEXO I (relação a ser disponibilizada após a

contratação) além da estrutura predial.

**3.4.36.** Prestar informações e comprovações, quando solicitadas, em relação aos seus processos em caso de auditorias e visitas de certificação.

**3.4.37.** Fornecer o gás GLP para execução do contrato, sem custos para a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá providenciar junto ao Fornecedor de GLP os laudos de estanqueidade anual, conforme legislação vigente, bem como o laudo de inspeção das caldeiras. Os laudos são classificados como vasos de pressão de categoria V e possuem uma periodicidade para essas inspeções, além das orientações de segurança que devem ser fiscalizadas pelo SESMT.

**3.4.38.** Apresentar o plano de investigação para os casos de suspeita de toxinfecção e arcar com os custos assistenciais e de medicamento dos comensais afetados. Assim como em casos de lesões aos comensais por contaminantes físicos ou químicos.

**3.4.39.** Responsabilizar-se pelos custos relacionados ao acesso à internet e linha telefônica ficarão por conta da CONTRATADA, ficando à cargo do CONTRATANTE a disponibilização de 1 (um) ramal para a comunicação interna com os demais ramais da unidade.

**3.4.40.** Responsabilizar-se pela coleta, transporte, análise e laudo dos pontos de água da unidade de alimentação e Nutrição. Os pontos e frequência serão acordados com a CONTRATANTE, conforme legislação vigente e pontos destinados a manipulação de carnes, dietas e hortifrutí.

**3.4.41.** Responsabilizar-se pelos custos relacionados com impressão, digitalização e cópias de formulários do serviço etiquetas ou demais documentos necessários para a execução do objeto de contrato.

**3.4.42.** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica e destinação final de resíduos das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA, que estejam relacionados a produção e distribuição de todas as refeições fornecidas pela CONTRATADA. O cálculo será feito com o uso da tabela estabelecida no anexo III.

**3.4.43.** Cooperar, adequar-se e cumprir às exigências de processos de acreditação, seja nacional ou internacional, que a CONTRATANTE por ventura vier a passar.

**3.5. Dependências e Instalações do Núcleo de Nutrição e Dietética. A contratada deverá:**

**3.5.1** 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.

**3.5.2** Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios e quebras.

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

**3.5.4** Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo dos ralos e caixas de gordura na cozinha, semestralmente ou sempre que necessário, arquivando a documentação que comprove a execução dos serviços.

**3.5.5** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos.

**3.5.6** Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE (câmara de refrigeração, mesas e cadeiras do refeitório).

**3.5.7** Efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, móveis e utensílios do CONTRATANTE constantes no ANEXO I (relação à ser disponibilizada após a contratação) considerados necessários para a execução do escopo do Contrato, exaustores, rede elétrica e hidráulica.

**3.5.8** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.(relação à ser disponibilizada após a contratação).

**3.5.9** Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE. Os equipamentos que podem trazer prejuízos imediatos à produção do objeto do contrato e cumprimento de horários de distribuição devem possuir um backup na unidade.

**3.5.10** As manutenções e reposição de peças ocorrerão mediante acompanhamento, autorização e aprovação prévia pelo serviço de manutenção da CONTRATANTE, seguindo as mesmas especificações, marca e qualidade das anteriores.

**3.5.11** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE que foram inutilizados por quebra ou extravio da CONTRATADA. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos pela CONTRATADA em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada destes equipamentos no término do Contrato.

**3.5.12** No caso de equipamentos insensíveis, a CONTRATADA deverá submeter à perícia do setor de manutenção da CONTRATANTE, para validação do laudo e recolhimento do equipamento pela CONTRATANTE.

**3.5.13** Apresentar relatório mensal das ações preventivas e corretivas realizadas em cada equipamento.

**3.5.14** Responder, a CONTRATADA, pelos danos e avarias causados ao patrimônio da CONTRATANTE por encarregados.

**3.5.15** Garantir a observância no tocante à redução e uso racional de água potável e energia, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo de água potável, conforme disposições legais.

**3.5.14. A EMPRESA INTERESSADA EM PARTICIPAR DO CERTAME DEVERÁ REALIZAR VISITA TÉCNICA NO LOCAL PARA ANÁLISE E ELABORAÇÃO DA RELAÇÃO DO MOBILIÁRIO, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**3.6. Equipe de Trabalho. A contratada deverá:**

3.6.1 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.

3.6.2 Manter na unidade profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro de mesmo nível, e apto para a execução da rotina e gerenciamento do contrato, ato contínuo a eventuais impedimentos; bem como, responsabilizar-se pelo treinamento adequado para a execução das rotinas pré-estabelecidas.

3.6.3 Manter na unidade diariamente, um profissional nutricionista, incluindo, fim de semana e feriados, com cobertura mínima de 7 as 19h, sendo em escala de diarista ou 12/36, em acordo com a CONTRATANTE.

3.6.4 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.6.5 Garantir que todo colaborador admitido, somente inicie na unidade após a assinatura do contrato de trabalho e envio do documento para CONTRATANTE. Assim, a CONTRATANTE não permitirá colaboradores no quadro da CONTRATADA em situação irregular.

3.6.6 Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislação do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN nº. 03/2.001.

3.6.7 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

3.6.8 Exercer controle, por meio de ponto eletrônico, sobre a assiduidade e a pontualidade dos funcionários.

3.6.9 Providenciar a imediata comunicação à CONTRATANTE, bem como a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.

3.6.10 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários nas dependências do CONTRATANTE.

3.6.11 Manter no Hospital arquivos de cópias 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 que sempre que solicitado.

3.6.12 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 Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações;

3.6.13 Cumprimento da Resolução nº 306/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/MS, referente ao manuseio dos resíduos dos serviços de saúde, da Norma Regulamentadora NR-32, do Ministério do Trabalho e Emprego, referente à segurança e saúde no trabalho em estabelecimentos de saúde; Política de gestão de resíduos da CONTRATANTE.

3.6.14 Apresentar a CONTRATANTE, comprovante de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos funcionários que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste Contrato.

3.6.15 Afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado – independente da sua qualificação - cuja conduta seja considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição, sob pena de sanções.

3.6.16 Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente. Apresentar:

3.6.17 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

3.6.18 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

3.6.19 Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

3.6.20 Cópia do Cartão de Vacina, dos funcionários que trabalham no CONTRATANTE.

3.6.21 Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

3.6.22 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

3.6.23 Proporcionar aos seus funcionários, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

3.6.24 Promover treinamentos periódicos (mensal) específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários operacionais, administrativos e técnicos abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas de culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicamente em que será realizado, apresentando cronograma ao CONTRATANTE. Os treinamentos mensais poderão ser realizados pelo nutricionista técnico da unidade, desde que semestralmente haja reciclagem dos cozinheiros e auxiliares por um gastrônomo, e para as copeiras, um treinamento semestral promovido pelo setor de qualidade da CONTRATADA. Os treinamentos de acidente de trabalho e brigada de incêndio devem ser promovidos pelo SESMT da CONTRATADA.

3.6.25 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

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

3.6.27 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus para o CONTRATANTE. Assim como garantir transporte de seus funcionários em caso de paralisações da rede de transporte municipal e intermunicipal.

3.6.28 Cumprir as posturas municipais e as disposições legais, Estaduais, e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Contrato.

### **3.7. Padrão de Alimentação – Cardápios. A contratada deverá:**

3.6.29 Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais, e acordo com o solicitado pela CONTRATANTE, completos de dietas gerais e específicas para pacientes, funcionários e acompanhantes. O cardápio deverá ser entregue para aprovação pela gerência do NND, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, apresentando ficha técnica correspondente.

a) Elaborar cardápios diferenciados para todos os comensais e ornamentação do refeitório para datas especiais conforme cronograma definido pelo nutricionista gerente do CONTRATANTE, como Páscoa, Dia da Mulher, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças (ornamentar carrinhos de distribuição, decoração de quentinhas/sopas do eixo pediátrico), Aniversário de inauguração do hospital, Natal, Ano Novo. Entrega de sobremesa diferenciada (aprovada previamente pela gerente do NND), almoço e jantar, para todos os colaboradores e acompanhantes que realizarem as refeições, nos dias das categorias profissionais de maior representação no hospital: FARMACÊUTICO, MÉDICO, NUTRICIONISTA, ENFERMEIRO, TÉCNICO DE ENFERMAGEM, FISIOTERAPEUTA, ASSISTENTE SOCIAL, FONOAUDIÓLOGO, ADMINISTRADOR, ENGENHEIRO; PSICÓLOGO), observando as características de atendimento, sem custos adicionais.

3.7.1 Fornecer cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONTRATANTE.

3.7.2 Apresentar por escrito e com justificativa, alterações de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE. Quando a necessidade de alteração de cardápio for da CONTRATADA, devido previsão errônea ou falhas no processo, a preparação a ser utilizada deverá passar pela aprovação do Nutricionista Gerente e a substituição da preparação não deverá ser inferior à preparação anteriormente prevista.

3.7.3 Aceitar a solicitação do CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

### **3.8. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque. A contratada deverá:**

3.8.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

3.8.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências de legislações vigentes e órgãos de auditoria.

3.8.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados mensalmente ou quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

3.8.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livre de contaminação.

3.8.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro (estabelecer estoque crítico junto à gerência do NND da CONTRATANTE e conforme política de logística da CONTRATADA), compatível com a

incidência mensal, bem como com as quantidades “per capita” estabelecidas e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

3.8.6 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

3.8.7 Programar recebimentos de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de resíduos de lixo até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE.

3.8.8 Realizar o controle de temperatura durante toda a cadeia de produção, desde o recebimento de gêneros alimentícios, armazenamento, produção e distribuição de alimentos, de acordo com legislações sanitárias vigentes, garantindo sua rastreabilidade em todas as etapas.

3.8.9 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtornos ao serviço.

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

3.8.11 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

3.8.12 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

3.8.14 Não será permitido o recebimento de alimentos previamente beneficiados e manipulados. Todo o beneficiamento de carnes e hortifruti, deve acontecer nas unidades de produção da CONTRATANTE.

### **3.9. Preparo e Distribuição**

3.9.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.

3.9.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança no que couber as legislações vigentes.

3.9.3 Garantir que os alimentos para consumo imediato, sejam conservados em temperatura superior a 60°C (por no máximo 6h) para cadeia quente e inferior a 10°C (por no máximo 4 horas) para cadeias frias, desde a finalização do preparo até o momento do consumo. Não será permitido o reaproveitamento de sobras, sejam estas limpas ou não.

3.9.4 Manter em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme, identificados e manter o registro de temperatura em local visível.

3.9.5 Efetuar a higienização dos alimentos conforme legislação vigente, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar refrigerado, até o momento da distribuição.

3.9.6 Utilizar água potável e filtrada para produção dos sucos, vitaminas, reconstituição de leite em pó e lavagem de hortaliças e frutas.

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

3.9.8 Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

3.9.9 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.

3.9.10 Supervisionar a qualidade na apresentação das condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE.

3.9.11 Observar e apresentar semanalmente a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição, por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

3.9.12 Desprezar, após cada distribuição de refeição, as sobras dos alimentos.

3.9.13 Não será permitido a doação de sobras de alimentos e refeições aos colaboradores da CONTRATADA, bem como aos colaboradores, acompanhantes, pacientes da CONTRATANTE ou empresas externas.

3.9.14 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente Contrato, através de documentos de pesagem sempre que solicitado.

3.9.15 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 às disposições legais nas legislações vigentes.

- 3.9.16 Supervisionar a hora do preparo com técnicos especializados visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.
- 3.9.17 Supervisionar e orientar a distribuição das preparações para a clientela sadia e doente.
- 3.9.18 Identificar todas as refeições com etiquetas seguindo o padrão definido pelo CONTRATANTE.
- 3.9.19 Transportar todas as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias previstas na Portaria CVS 18 de 9.9.2008.
- 3.9.20 Coletar e identificar 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, conforme CVS 18 de 9.9.2008 ou similar vigente.
- 3.9.21 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de preparo dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao CONTRATANTE.
- 3.9.22 Encaminhar mensalmente, ou se solicitado pelo CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo das análises realizadas 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 encaminhadas imediatamente para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, sem custos.
- 3.9.23 Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não e dos talheres usados.
- 3.9.24 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes e em bom estado de conservação não sendo permitido uso de pratos com bordas quebradas e ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório.
- 3.9.25 Elaborar, implementar e entregar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade de comum acordo com o Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 3.9.26 Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparação de dietas, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE.
- 3.9.27 Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, dentro de, no máximo de 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.
- 3.9.28 Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao CONTRATANTE, quando solicitados.
- 3.9.29 Elaborar um manual ou ficha técnica das preparações e entregar na Unidade.
- 3.9.30 Produzir, distribuir e recolher o café, em garrafas próprias, higienizadas e identificadas, conforme rotina (horário, local, quantidade/setor) definida pelo CONTRATANTE. Fazer a reposição das garrafas sempre que as mesmas apresentarem defeito em sua estrutura e conservação. Não misturar as garrafas de café com as de leite.
- 3.9.31 Servir as frutas com manipulação em pratos de isopor ou plástico descartáveis.
- 3.9.32 Servir as refeições quentes (almoço e jantar) em embalagens com no mínimo 3 divisórias tampadas mantendo a conservação térmica apropriada.
- 3.9.33 Servir as sopa em embalagens tipo copos ou tigelas descartáveis com tampa mantendo a conservação térmica apropriada.

### **3.10. Higienização. A contratada deverá:**

- 3.10.1 Atender o que dispõe a Portaria CVS 18 de 9.9.2008, referente ao "Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos".
- 3.10.2 Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- 3.10.3 Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para este fim.
- 3.10.4 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 3.10.5 Proceder à higienização e desinfecção de pisos ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas.
- 3.10.6 Proceder à higienização do refeitório da unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos de alimentos e descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE.

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

3.10.8 Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.

3.10.9 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos e da qualidade comprovada, não sendo permitido uso de produtos artesanais e sem selo de órgãos responsáveis para esse fim.

3.10.10 Recolher e armazenar o resíduo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos servidos nas refeições distribuídas pela CONTRATADA, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) do CONTRATANTE

3.10.11 Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços objeto deste Contrato de alimentação hospitalar.

3.10.12 Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha copa, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes.

3.10.13 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários e o uso adequado dos EPI's.

3.10.14 Apresentar cronograma de higienização ambiental e de equipamentos.

3.10.15 Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

### **3.11. Segurança, Medicina e Meio Ambiente de Trabalho. A contratada deverá:**

3.11.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

3.11.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº. 6.514 de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

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

3.11.4 Instalar e Manter os Serviços especializados em Engenharia de Segurança 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 2.9.5.2.

### **3.12. Situações de Emergência. A contratada deverá:**

3.12.1. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingência para situações emergências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, danos prediais, greves, ausências de funcionários e outros, assegurando a continuidade total, sem prejuízo à contratante, dos serviços estabelecidos no presente.

### **3.13. Suplementares. A contratada deverá:**

3.13.1 manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminem em sua habilitação e qualificação na fase de cotação de preços.

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

3.13.3 Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises do CONTRATANTE.

3.13.4 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Núcleo e Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

3.13.5 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do Contrato. O CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

3.13.6 Responsabilizar-se pelo abastecimento de sabonete líquido, toalha descartável não reciclada sacos para lixo, álcool a 70% líquido e gel, papel higiênico e toalha descartável de limpeza, utilizados nas dependências da unidade de alimentação e Nutrição, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

3.13.7 Fornecer ficha de informação de segurança de produtos químicos (FISPQ) material de limpeza.



3.13.8 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

3.13.9 Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, sem ônus para o CONTRATANTE.

3.13.10 Prever as situações de contingências (reformas da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.) de forma a não haver descontinuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.

#### **3.14. Acompanhamento continuado. A contratada deverá:**

3.14.1 Entregar, no dia 10 de cada mês, relatório mensal que deve conter os seguintes pontos:

- a) Descrever quantitativamente e qualitativamente os cardápios.
- b) Quantitativo por clientela (quantidade real - dia 21 de cada mês)/
- c) Funcionários (desjejum, almoço, jantar).
- d) Pacientes (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar).
- e) Acompanhantes (desjejum, almoço, jantar).
- f) Extras (visitantes).
- g) Aceitação por cardápio e a devida clientela.
- h) Indicador de resto - ingestão.
- i) Análise microbiológica, com periodicidade mensal a critério da contratante.
- j) Pesquisa de Satisfação para com o cliente.

3.14.2 Corrigir de pronto problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades; os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do Contrato deverão ser resolvidos entre o Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE e da CONTRATADA.

3.14.3 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.

3.14.4 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

3.14.5 Reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

3.14.6 Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do Instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

3.14.7 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº. 8.212/91), encaminhando ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.

3.14.8 Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE.

3.14.9 Encaminhar, após a aprovação da medição e emissão da Autorização de faturamento pela CONTRATANTE, as notas fiscais, faturas, comprovantes de regularidade do GPS e do Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo CONTRATANTE.

3.14.10 Relacionar trimestralmente os equipamentos e utensílios do CONTRATANTE que estão de posse da CONTRATADA.

#### **3.15. Responsabilidade Social.**

3.15.1 Reconhecer 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 advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

3.15.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e lanches servidos, respondendo perante a Administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorretos e/ou inadequado para os fins previstos no presente Contrato.

#### **4. CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS**

4.1. O Contrato objeto da presente intenção terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério do INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR - ISGH, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses.

4.2. As despesas de transporte e demais diligências técnicas serão de total responsabilidade da contratada sem qualquer ônus para o ISGH.

4.3. Será também de inteira responsabilidade do prestador do serviço a admissão de mão-de-obra necessária ao desempenho dos serviços contratados, correndo por sua conta, também, os encargos

necessários e demais exigências das leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, alimentação, transporte e outras de qualquer natureza, respondendo a proponente pelos danos causados por seus empregados, auxiliares e prepostos, ao patrimônio público ou a outrem.

4.17. Os interessados em participar do certame poderão realizar visita prévia nos locais de entrega dos serviços, desde que realize o agendamento com, no mínimo, 24 horas de antecedência, através do e-mail: [pregaocontratos@isgh.org.br](mailto:pregaocontratos@isgh.org.br).



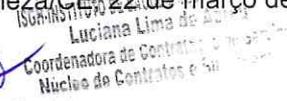
Elma Gomes Bastos  
Gerente - Contratação de Serviços/ISGH



Fortaleza/CE, 22 de março de 2022



Luciana Lima de Abreu  
Coordenadora - Contratação de Serviços /ISGH



Eva de Vasconcelos Lima  
Assessora Técnica DOP – ISGH

ISGH-INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR  
*Eva de Vasconcelos Lima*  
Assessora Técnica DOP



## TABELA DE INCIDÊNCIAS

### INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO

TIPO	CORTE	OBSERVAÇÕES	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovino	Bife: alcatra, coxão mole, patinho	Carne de Primeira	Grelhado, empanado, outros	06
	Bife - Coxão duro	Carne de segunda	Cozido, rolê, outros	06
	Peças de lagarto e Cupim	Carne de Primeira Carne de Segunda	Assados	02
	Coxão duro	Carne de segunda	Isca cubos, moídas, picadinho, outros	10
	Carne do Sol	Carne de Primeira	Frita, paçocas, outros	05
	Fígado	Vísceras	Grelhado	02
Frango	Coxa e Sobrecoxa com osso	Com pele	Assado, frito e outros	10
	Coxa e Sobrecoxa com osso	Sem pele	Grelhado, empanado, outros	10
	Filé	Sem pele e sem osso	Grelhado, empanado, outros	04
Peixes	Pargo, Garoupa, Arabaiana, Cavala, pescada amarela e branca		Assado, grelhado, empanado, frito, outros	06
	Arraia		Moqueca	02
Suínos	Pernil, Bisteca, Costela, lombo		Grelhado, assado	04
Mistos	Embutidos		Linguiça calabresa, linguiça toscana, outros	02
	Espetos: Frango, carne, linguiça ou misto		Grelhado	03
Outros			Panquecas, empadões, tortas, crepes, omeletes, lasanhas, massas, outros	14
			Feijoada	04
			Ovo frito ou cozido – ½ porção - 02 unidades	02
			Carneiro ou dobradinha	02

**PER CAPITA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO**

**PER CAPITAS**

**Pacientes Pediátricos**

PRODUTO COZIDO		PESO
Carne Bovina	Sem molho	70g
	Com Molho	70g + 20g de molho
	Com Molho e Legumes	70g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa desossado	125g
	Peito sem Osso e sem molho	70g
	Com molho	90g + 30g de legumes
Filé de Peixe cozido/ grelhado		70g
Proteína de soja pronta (quando solicitado)		70g
Macarrão parafuso (cru)		25g
Macarrão espaguete ou argola (cru)		25g
Purê de Batata		80g
Arroz (cru)		40g
Feijão (cru)		20g
Saladas crua/cozidas (Pronta)		70g
Sufilê de legumes (pronto)		70g

**PER CAPITAS PACIENTES ADULTOS**

**1. PACIENTES**

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<b><u>DESJEJUM</u></b> Café Leite Pão com Margarina Fruta (fazer incidência de frutas junto à CONTRATANTE)	Leite integral/ Desnatado	200 ml (UHT ou reconstituído)
	Café	100 ml (06gr.)
	Açúcar	10 - 15 g
	Pão embalado individualmente	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Biscoito Salgado	(pacote fechado em embalagem original de fábrica – 25 a 30g).
	Biscoito Maria	(pacote fechado em embalagem original de fábrica – 25 a 30g).
	Mamão sem casca e sem semente	150g
	Melancia sem casca e com semente	250g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão sem casca sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja sem casca	160g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
	Ameixa seca	05 unidades (30 g)

Observação:: As frutas manipuladas devem ser servidas em bandejas de isopor ou plástico, e devem ser acompanhadas de talheres. As frutas com casca devem ser servidas embaladas em plástico filme ou sacos plásticos.



REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
LANCHE Suco / Suco DM + Biscoito integral / Vitamina 250 ml.	POLPA DE FRUTAS (acerola, manga, goiaba, caju, cajá, maracujá, graviola, tamarindo)	80g de polpa
	Leite integral	150 ml (UHT ou reconstituído)
	Leite desnatado	150 ml (UHT ou reconstituído)
	Açúcar	10 -15g
	Farinha Láctea	5 a 15g
	Neston	5 a 15g

Observação:: a textura final da vitamina será aprovada pelo gerente do NND da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA	
ALMOÇO / JANTAR  <u>(obs.: sopa do almoço é acompanhada de suco de fruta de 250 ml e do jantar é servido com pão hot dog 50g)</u>  <u>Obs: os legumes para sopa devem ser compostos de no mínimo três legumes de cores diferentes.</u>	SOPA PADRÃO ADULTO 500ML + PÃO	Arroz ou macarrão (20g cru)	
		Temperos naturais (Alho poró, cebola, tomate, pimentão, Cebolinha ).	20g cru
		Legumes (Cenoura/ Abóbora, chuchu, batata, mandioca, macaxeira, vagem, abobrinha, maxixe, entre outros).	120g cru e sem casca
		Frango/ Carne cozido	60g
		Azeite	8ml
		Pão hot dog	50g

Observação:

A composição da sopa de 300ml deve seguir a proporção equivalente.

As sopas devem conter no mínimo 3 variações de legumes, serem temperadas apenas com temperos naturais (no mínimo 3 itens : alho, alho poró, tomate, cebola, cebolinha, cheiro verde) e será aprovada quanto ao sabor, e textura, pela gerência do Núcleo de Nutrição e Dietética.

As preparações não devem conter temperos industrializados. Uso exclusivo do azeite para pacientes, adicionado após término do cozimento.

ALMOÇO / JANTAR - PRODUTO COZIDO		PESO
Carne Bovina (de primeira)	Sem molho	140g
	Com Molho	150g
	Com Molho e Legumes	140g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa sem osso e sem pele	140g
	Peito sem Osso e sem molho	140g
	Com molho	210g + 30g de legumes
Filé de Peixe cozido ou grelhado (pescada amarela ou pargo)		140g
Proteína de soja pronta (quando solicitado)		140g
Macarrão espaguete (cru)		40g
Macarrão parafuso (cru)		35g
Purê de tubérculos		80g
Arroz branco ou integral (cru)		70g
Feijão (cru)		45g + 5g legumes
Saladas crua / cozidas (Pronta)		150g
Suflê de legumes (Pronto)		100g
Azeite		8ml

### 1. DESJEJUM PERFIL 2 E 3

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<b>DESJEJUM</b> Café Leite Pão com Margarina Fruta	Leite integral/ Desnatado	200ml
	Café	100ml
	Açúcar	20g
	Pão	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Mamão com casca e sem semente	150g
	Melancia com casca e com semente	300g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão com casca e sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja	200g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
	Ameixa seca	05 unidades (30 g)

### 2. FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Per capita contratual para as porções proteicas.

Valores sugeridos para as garnições e acompanhamentos, visto que é o consumo durante a refeição no refeitório é livre.

ALMOÇO/ JANTAR (cozidos)		PER CAPITA
Carne Bovina	Sem molho	150g
	Com Molho	160g
	Com Molho e Legumes	150g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	250g
	Peito sem osso e sem molho	150g
	Com molho	160g
Filé de Peixe		150g
Porção proteica para preparações tipo tortas/omelete/panqueca/lasanha		100 g
Feijoada		420g
Farinha	Farofa	40g
	Milho	40g
	Pirão	80g
Macarrão cozido (pronto)		100g
Purê de tuberculos		120g
Arroz cozido (pronto)		200g
Feijão cozido (pronto)		170g
Baião de dois		230g
Saladas cozidas (Pronta)		130g
Salada Crua - (Preparação ter pelo menos 3 opções de folhosos e vegetais crus )		90g
Suco de fruta		200 ml (60 g de polpa de fruta)
Sobremesa	Doce industrializado 3x/semana	01 mario (previamente aprovado)
	Fruta – 4x/semana	De acordo com per capita correspondente (igual per capita das frutas do café da manhã)



REFEIÇÃO perfil 3	ALIMENTO		PER CAPITA
<b>JANTAR</b>  <u>Obs: os legumes para sopa devem ser compostos de no mínimo três legumes de cores diferentes.</u>	<b>SOPA PADRÃO ADULTO 500 ML + PÃO</b>  Ou Lanche conforme tabela anexo 1	Arroz ou macarrão	(20g cru)
		Temperos naturais (alho, alho poró, Cebola, tomate, pimentão, cebolinha).	20 g cru
		Legumes (cenoura/ abóbora, chuchu, batata, mandioca, macaxeira, vagem, abobrinha, maxixe, entre outros).	120g cru e sem casca.
		Frango sem osso e sem pele/ Carne cozido	60g
		óleo	8ml
		Pão hot dog	50g

As sopas devem conter no mínimo 3 variações de legumes, serem temperadas apenas com temperos naturais (no mínimo 3 itens : alho, alho poró, tomate, cebola, cebolinha, cheiro verde) e será aprovada quanto ao sabor, e textura, pela gerência do Núcleo de Nutrição e Dietética.

As preparações não devem conter temperos industrializados.

### HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

#### HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS PACIENTES

horário podem sofrer alterações conforme necessidade da CONTRATANTE

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	5:30h às 7H
COLAÇÃO	9h às 10H
ALMOÇO	11h30min às 12h30min. (liberações de dieta/admissões sinalizadas no horário do almoço podem ir até 13:30h)
LANCHE	15h às 16H
JANTAR	18h às 19H
CEIA	21h às 22:30H

Os horários fixados para distribuição de dietas não isenta a responsabilidade e obrigatoriedade da CONTRATANTE produzir, ofertar e distribuir dietas aos pacientes conforme sinalização da CONTRATANTE.

#### HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	5:15h às 06h
ALMOÇO	11h às 13h00min *
JANTAR	21h às 22:30 h

\*Caso necessário, o funcionário poderá adentrar no refeitório após horário determinado, mas seguirá os padrões ofertados para os acompanhantes. Exceção permitida apenas no ALMOÇO.

#### HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	HORÁRIO hrn
DESJEJUM	06h30min Às 07h
ALMOÇO	13h00min Às 14h00min
JANTAR	19:00h Às 20:00H

#### CLÍNICAS QUE A CONTRATADA ENTREGARÁ AS DIETAS

- Todas as clínicas, exceto as que estiverem em isolamento por COVID.
- Dimensionamento de copeiros hospitalares deve atender à demanda de cada clínica, respeitando, na logística de distribuição de dietas, todos os protocolos e fluxos padronizados, além horários e tempo de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE.

## ANEXO II

### TERMO DE CREDENCIAMENTO PRÉVIO DE PROPONENTE (MODELO – Imprimir no papel timbrado do Proponente)

1.1. Contratação de empresa para prestação de **SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**.

PROponente: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
BAIRRO: \_\_\_\_\_ CIDADE: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ FONE: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_  
E-MAIL: \_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE/PROCURADOR: \_\_\_\_\_  
CPF DO REPRESENTANTE/PROCURADOR: \_\_\_\_\_

O Proponente acima identificado DECLARA, para os devidos fins e efeitos de direito, que está ciente, que atente e que concorda integralmente com as exigências e condições expressas no AVISO INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO ISGH correspondente ao OBJETO especificado acima e no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH.

O Proponente declara ainda, estar ciente que não será admitida a desistência da proposta/lance, de modo que, caso o mesmo seja declarado vencedor, o não atendimento às exigências e condições expressas no respectivo AVISO INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO ou no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH, ou ainda a sua recusa em firmar o Contrato ou de cumprir os valores propostos implicará nas seguintes sanções, a serem aplicadas de forma cumulativa ou isolada:

I – multa de 10% sobre a parcela inadimplida;

II – suspensão de participar de outros procedimentos de aquisição de bens e serviços pelo ISGH ou de contratar com este pelo prazo de até 02 anos.

Sem prejuízo da sua classificação/inabilitação, incorrerá nas mesmas penas especificadas acima o Proponente que se comportar inadequadamente ou agir com má-fé no curso de qualquer procedimento de aquisição de bens e serviços.

Fortaleza, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

NOME DO PROPONENTE  
(CNPJ DO PROPONENTE)  
Nome do Representante/Procurador  
(CPF do representante/procurador)



**ANEXO III**  
**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADO MENOR DO QUADRO DA EMPRESA**  
**(MODELO – Imprimir no papel timbrado do Proponente)**

1.1. Contratação de empresa para prestação de **SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**.

DECLARAMOS, para os devidos fins e efeitos, que o Proponente \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/MF sobre o nº \_\_\_\_\_, sito à \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, CEP. \_\_\_\_\_, que não mantém relação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre com menores de 18 (dezoito) anos e qualquer trabalho com menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz.

Fortaleza, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

NOME DO PROPONENTE

(CNPJ DO PROPONENTE)

Nome do Representante/Procurador

(CPF do representante/procurador)

**ANEXO IV**  
**INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO 0077/2022**  
**SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM**  
**FORNECIMENTO DE INSUMOS**

São partes neste instrumento:

**INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR - ISGH**, pessoa jurídica sem fins lucrativos qualificada como Organização Social conforme Decreto do Governo do Estado do Ceará nº 26.811, de 30.10.2002, inscrito no CNPJ sob o nº 05.268.526/0001-70, com sede e foro na Rua Socorro Gomes, 190 Guajeru – Fortaleza - CE, CEP: 60.843-070, neste ato representado por seu Diretor Presidente Dr. Flávio Clemente Deulefeu, doravante denominado **CONTRATANTE** e

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, com endereço na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP: \_\_\_\_-\_\_\_\_, neste ato representada por seu representante legal abaixo firmado, doravante denominada **CONTRATADA**;

CONSIDERANDO que as partes celebram o presente Contrato em favor do **HOSPITAL REGIONAL NORTE - HRN**, inscrito no CNPJ sob o n.º 05.268.526/0019-08, com endereço a Rua Rocha Lima, n.º 1563, Aldeota, Fortaleza/CE, CEP 60.135-285.

Resolvem firmar o presente Documento Jurídico regido pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Constitui-se objeto do presente contrato a prestação de serviços de administração de cozinha e preparo de dietas, cumulado com fornecimento de insumos, em benefício da unidade gerida pelo Instituto De Saúde E Gestão Hospitalar – ISGH, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e administração, conforme anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO OS SERVIÇOS**

**3.3.** A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, mediante a administração de cozinha, visando o fornecimento de refeições para funcionários e acompanhantes, e dietas orais e individualizadas para pacientes, sendo dietas gerais e especiais, constantes no ANEXO I. Deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e todas as suas especificidades.

**3.4. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:**

a) a utilização das dependências da filial do ISGH (Hospital Regional Norte - HRN), onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pela as unidades assistenciais e no refeitório, pela CONTRATADA. A distribuição de dietas nas unidades assistenciais e no refeitório, pela CONTRATADA. A distribuição de dietas nas unidades assistenciais ocorrerá de forma compartilhada com a CONTRATANTE, ficando sob responsabilidade da contratada as seguintes unidades: Clínica pediátrica, clínica obstétrica, clínicas médicas e clínicas cirúrgicas.

b) o fornecimento de todos os insumos para produção e distribuição das refeições, como matéria prima, mão de obra, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, material de escritório, entre outros), são de responsabilidade da CONTRATADA.

c) o fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente, e em comum acordo com a CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades preventivas em contrato, por parte da CONTRATADA, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, normativas e convenções de órgãos oficiais que representam as categorias de profissionais e exigências de órgãos auditores de qualidade e segurança.

d) a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e da estrutura predial (pisos, pias e bancadas, tomadas, iluminação, interruptores) utilizados, inclusive dos equipamentos do HOSPITAL REGIONAL NORTE - HRN à disposição da CONTRATADA.

**3.4.1.** Os gêneros alimentícios utilizados deverão ser de primeira qualidade, cabendo à CONTRATADA fornecer ao CONTRATANTE a relação dos fornecedores e produtos utilizados, sempre que solicitado. A CONTRATADA deverá qualificar os fornecedores, seguindo a mesma política de qualificação da CONTRATANTE.

**3.4.2.** Os pratos a serem servidos deverão guardar elevado padrão de higiene, conservar a temperatura específica de cada dieta, ter excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequada, carnes sem

aparatos), além de guardar observância às Leis Fundamentais de Alimentação de Escudero e as regras fundamentais de manipulação, preparação e conservação de alimentos.

**3.4.3.** A elaboração do cardápio competirá tão exclusivamente ao nutricionista da CONTRATADA. As preparações dos cardápios, não deverão sofrer repetições próximas e frequentes (dentro de 15 dias, salvo pré-acordadas com a gerências da CONTRATANTE). Os cardápios deverão ser planejados para o máximo de 05 (cinco) semanas, revisando semestralmente por um gastrônomo, e aprovado pelo Nutricionista Gerente da CONTRATANTE, sempre priorizando o fornecimento das refeições de maior aceitação, e com apresentação de ficha técnica. O cardápio deverá ser enviado para aprovação pela gerência do NND da CONTRATANTE com um mês de antecedência.

**3.4.4.** Para o preparo das dietas e refeições, e toda a prestação dos serviços aqui em referência, o CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA área física específica, dotada de condições satisfatórias à execução do presente contrato. Será de responsabilidade da CONTRATADA fornecer a complementação dos equipamentos se necessários, durante a vigência do contrato, para a execução dos serviços contratados.

**3.4.5.** Para o preparo das dietas e refeições, bem como os serviços respectivos, inclusive o de copa, na proporção indicada no primeiro tópico, serão executados por funcionários da CONTRATADA e sob sua administração, de acordo com o ANEXO I, dele fazendo parte para todos os fins.

**3.4.6.** Os funcionários da CONTRATADA portarão indumentária adequada à Unidade Hospitalar e crachás identificadores e não poderão ter acesso a outras dependências do CONTRATANTE, salvo expressa autorização.

**3.4.7.** A CONTRATADA deve apresentar política de contratação, integração e cronograma de treinamento com a previsão de temas e público alvo, e comprovação de execução dos mesmos.

**3.4.8.** Os serviços objeto deste contrato serão realizados pela CONTRATADA, durante 24 horas, de forma ininterrupta.

**3.4.9.** Os funcionários da CONTRATADA, inclusive aqueles que prestam serviços nas dependências do CONTRATANTE ou aqueles que estão envolvidos direta ou indiretamente na execução do presente Contrato, não manterão vínculo empregatício com este último, respondendo a CONTRATADA pelo cumprimento estrito da legislação trabalhista envolvendo todas as obrigações trabalhistas, encargos sociais e demais ônus decorrentes do presente contrato, inclusive aqueles oriundos de eventuais multas decorrentes da execução dos serviços contratados, impostas por autoridades trabalhistas, sanitárias e similares.

**3.4.10.** Responsabilizar-se pelas obrigações sociais e trabalhistas concernentes ao pessoal que utilizar na prestação de serviços ora contratada, assumindo todos e qualquer ônus decorrentes de processos administrativo ou judiciais promovidos em razão de seus funcionários, no exercício de suas funções.

**3.4.11.** A previsão da quantidade diária de dietas para pacientes será informada à CONTRATADA pelo CONTRATANTE, no máximo às 15 (quinze) horas do dia anterior o quantitativo diário de refeições (QDR), podendo ser ajustado 1:30 hora (uma hora e meia) antes do horário de cada distribuição. O ajuste se refere alterações de quantidade e preparação fora do padrão do cardápio do dia.

**3.4.12.** Nas unidades que possuem emergência, será permitido o acréscimo de refeições extras, no horário das principais refeições (almoço e jantar), até 01h após o fim da distribuição (13:30 e 19h) respectivamente, caso haja liberação de dieta prescrita.

**3.4.13.** Os funcionários do CONTRATANTE envolvidos, de maneira ou outra, na execução do presente contrato, deverão manter-se vinculados funcionalmente ao CONTRATANTE, sem vínculo de subordinação alguma à empresa CONTRATADA, a quem auxiliam em regime de mera cooperação.

**3.4.14.** O Fornecimento de embalagens descartáveis, com execução daquelas destinadas à área de manipulação no lactário, marmitas (tampas/divisórias), copos de plástico descartáveis com tampas e talheres descartáveis deverão ser aprovadas previamente pelo Núcleo de Nutrição e Dietética da unidade CONTRATANTE, no que se refere à qualidade do material e capacidade de acordo com o produto destinado. Os talheres/colheres devem ser fornecidos em embalagens na forma de kits individuais e com guardanapos.

**3.4.15.** Os equipamentos e utensílios de propriedade do CONTRATANTE, serão recebidos no ato da contratação mediante termo, pela CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo sobre eles inteira responsabilidade, durante a execução deste contrato, obrigando-se, desde já, a devolvê-los ao final da execução dos serviços, no qual serão avaliados pelo serviço de manutenção e patrimônio do CONTRATANTE, quando ao seu pleno funcionamento e estado de conservação, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis após o término do contrato. Os utensílios e equipamentos com avarias ou faltantes, deverão ser repostos ou seu valor ser descontado em nota fiscal.

**3.4.16.** Os horários de distribuição das dietas deverão seguir as tabelas constantes no ANEXO I e terão uma tolerância de atraso de, no máximo 10 (dez) minutos, não podendo ultrapassar 5% do total de distribuição no mês.

**3.4.17.** A CONTRATADA será responsável integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, ambulatorial e coletividade sadia, observando o estabelecido nos itens a seguir:

**3.4.18.** Estocar uma porção de cada alimento de todas as preparações produzidas diariamente a -10°C ou menos, por pelo menos 72 horas para prova de possíveis surtos de doenças transmissíveis por alimento -DTA, e análise microbiológica e de toxinas quando solicitado.

**3.4.19.** Uma amostra de refeição de colaborador, de refeição de acompanhante e de dieta de paciente será analisada microbiologicamente, conforme legislação vigente, 01 (uma) vez ao mês. As amostras solicitadas para análise serão

de escolha do Nutricionista Gerente da CONTRATANTE. O prazo para apresentação do laudo é de 30 (trinta) dias. A CONTRATANTE poderá realizar visita técnica ao Laboratório escolhido pela CONTRATADA.

**3.4.20.** Usar filtros nas torneiras de higienização de hortifruit e preparo de dietas e sala de manipulação de carnes. Troca de filtros de acordo com o fabricante e/ou saturação por litragem, quantidade da água local e com registro de troca.

**3.4.21.** Realizar o descarte do óleo utilizado nas preparações. Deve ser armazenado seguindo as legislações vigentes e ser destinado à coleta seletiva por empresa certificada e aprovada pelo CONTRATANTE.

**3.4.22.** Garantir que os alimentos sejam preparados em horário adequado, de tal modo que sejam servidos em prazo menor que 60 (sessenta) minutos após a finalização de sua cocção, quando da impossibilidade, os alimentos devem aguardar a distribuição em ambiente com temperatura controlada conforme legislação vigente.

**3.4.23.** Manter a área de cozinha, cedida pelo CONTRATANTE, dentro do padrão de higiene determinado pelas autoridades sanitárias, responsabilizando-se por toda e qualquer multa oriunda do descumprimento desta obrigação.

**3.4.24.** Zelar pela conservação e higiene de todos os bens e estrutura física de propriedade do CONTRATANTE, de que se utilizar para dar cumprimento a este contrato, responsabilizando-se por todo e qualquer dano causado por sua má utilização, excepcionando-se aqueles decorrentes de desgaste normal mediante Parecer do Setor de Manutenção do CONTRATANTE; furto, caso haja a comprovação do não envolvimento do quadro de funcionários da CONTRATADA; e desníveis de corrente elétrica causado pela rede de fornecimento de energia da região.

**3.4.25.** Cumprir todas as legislações federais, estaduais e municipais pertinentes aos serviços de que trata este contrato, responsabilizando-se pelos ônus decorrentes de infringência a essas normas legais.

**3.4.26.** Responder por danos ou acidentes, de qualquer natureza, causados por seus funcionários, quando no exercício das funções inerentes a este contrato.

**3.4.27.** Cumprir a legislação trabalhista no que se refere à jornada de trabalho executada por seus funcionários, responsabilizando-se pelo rigoroso controle dos horários nesse mister, arcando com os custos de qualquer processo judicial ou administrativo que lhe for proposto nesse sentido.

**3.4.28.** Responsabilizar-se por elaborar e revisar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.

**3.4.29.** Responsabilizar-se por elaborar e revisar os Procedimentos Operacionais Padrões (POP) e Programa de Gerenciamento de Resíduos em Saúde (PGRSS), fichas técnicas das preparações e manual de rotinas e normas da unidade de alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.

**3.4.30.** Quantificar os aspectos nutricionais das preparações em até um mês após assinatura do presente contrato.

**3.4.31.** Quantificar e entregar relatórios mensais com a análise crítica e o plano de ação dos indicadores da produção e serviços (índices de satisfação da clientela sadia, índice de resto e ingestão). Participar, analisar e desenvolver planos de ação para indicadores de satisfação da clientela enferma fornecidos pela CONTRATANTE, além de outros acordados entre as partes.

**3.4.32.** Responsabilizar-se pela passagem de plantão de seus funcionários, e com os funcionários da CONTRATANTE envolvidos na execução dos serviços noturno, quando necessário garantindo a comunicação efetiva e continuidade do serviço prestado.

**3.4.33.** Avaliar o desempenho dos funcionários tomando as devidas providências.

**3.4.34.** Elaborar e padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários, bem como planos de contenção e contingência para possíveis problemáticas.

**3.4.35.** Responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos do CONTRATANTE e da CONTRATADA, constantes no ANEXO I (relação a ser disponibilizada após a contratação) além da estrutura predial.

**3.4.36.** Prestar informações e comprovações, quando solicitadas, em relação aos seus processos em caso de auditorias e visitas de certificação.

**3.4.37.** Fornecer o gás GLP para execução do contrato, sem custos para a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá providenciar junto ao Fornecedor de GLP os laudos de estanqueidade anual, conforme legislação vigente, bem como o laudo de inspeção das caldeiras. Os laudos são classificados como vasos de pressão de categoria V e possuem uma periodicidade para essas inspeções, além das orientações de segurança que devem ser fiscalizadas pelo SESMT.

**3.4.38.** Apresentar o plano de investigação para os casos de suspeita de toxinfecção e arcar com os custos assistenciais e de medicamento dos comensais afetados. Assim como em casos de lesões aos comensais por contaminantes físicos ou químicos.

**3.4.39.** Responsabilizar-se pelos custos relacionados ao acesso à internet e linha telefônica ficarão por conta da CONTRATADA, ficando à cargo do CONTRATANTE a disponibilização de 1 (um) ramal para a comunicação interna com os demais ramais da unidade.

**3.4.40.** Responsabilizar-se pela coleta, transporte, análise e laudo dos pontos de água da unidade de alimentação e Nutrição. Os pontos e frequência serão acordados com a CONTRATANTE, conforme legislação vigente e pontos destinados a manipulação de carnes, dietas e hortifruiti.

**3.4.41.** Responsabilizar-se pelos custos relacionados com impressão, digitalização e cópias de formulários do serviço etiquetas ou demais documentos necessários para a execução do objeto de contrato.

3.4.42. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica e destinação final de resíduos das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA, que estejam relacionados a produção e distribuição de todas as refeições fornecidas pela CONTRATADA. O cálculo será feito com o uso da tabela estabelecida no anexo III.

3.4.43. Cooperar, adequar-se e cumprir às exigências de processos de acreditação, seja nacional ou internacional, que a CONTRATANTE por ventura vier a passar.

### **3.5. Dependências e Instalações do Núcleo de Nutrição e Dietética. A contratada deverá:**

3.5.16 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.

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

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

3.5.19 Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo dos ralos e caixas de gordura na cozinha, semestralmente ou sempre que necessário, arquivando a documentação que comprove a execução dos serviços.

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

3.5.21 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE (câmara de refrigeração, mesas e cadeiras do refeitório).

3.5.22 Efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, móveis e utensílios do CONTRATANTE constantes no ANEXO I (relação à ser disponibilizada após a contratação) considerados necessários para a execução do escopo do Contrato, exaustores, rede elétrica e hidráulica.

3.5.23 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE. (relação à ser disponibilizada após a contratação).

3.5.24 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE. Os equipamentos que podem trazer prejuízos imediatos à produção do objeto do contrato e cumprimento de horários de distribuição devem possuir um backup na unidade.

3.5.25 As manutenções e reposição de peças ocorrerão mediante acompanhamento, autorização e aprovação prévia pelo serviço de manutenção da CONTRATANTE, seguindo as mesmas especificações, marca e qualidade das anteriores.

3.5.26 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE que foram inutilizados por quebra ou extravio da CONTRATADA. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos pela CONTRATADA em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada destes equipamentos no término do Contrato.

3.5.27 No caso de equipamentos insensíveis, a CONTRATADA deverá submeter à perícia do setor de manutenção da CONTRATANTE, para validação do laudo e recolhimento do equipamento pela CONTRATANTE.

3.5.28 Apresentar relatório mensal das ações preventivas e corretivas realizadas em cada equipamento.

3.5.29 Responder, a CONTRATADA, pelos danos e avarias causados ao patrimônio da CONTRATANTE por encarregados.

3.5.30 Garantir a observância no tocante à redução e uso racional de água potável e energia, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo de água potável, conforme disposições legais.

### **3.5.14. A EMPRESA INTERESSADA EM PARTICIPAR DO CERTAME DEVERÁ REALIZAR VISITA TÉCNICA NO LOCAL PARA ANÁLISE E ELABORAÇÃO DA RELAÇÃO DO MOBILIÁRIO, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

### **3.6. Equipe de Trabalho. A contratada deverá:**

3.6.30 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.

3.6.31 Manter na unidade profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro de mesmo nível, e apto para a execução da rotina e gerenciamento do contrato, ato contínuo a eventuais impedimentos; bem como, responsabilizar-se pelo treinamento adequado para a execução das rotinas pré-estabelecidas.

3.6.32 Manter na unidade diariamente, um profissional nutricionista, incluindo, fim de semana e feriados, com cobertura mínima de 7 as 19h, sendo em escala de diarista ou 12/36, em acordo com a CONTRATANTE.

3.6.33 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.6.34 Garantir que todo colaborador admitido, somente inicie na unidade após a assinatura do contrato de trabalho e envio do documento para CONTRATANTE. Assim, a CONTRATANTE não permitirá colaboradores no quadro da CONTRATADA em situação irregular.

**3.6.35** Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislação do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN nº. 03/2.001.

**3.6.36** Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

**3.6.37** Exercer controle, por meio de ponto eletrônico, sobre a assiduidade e a pontualidade dos funcionários.

**3.6.38** Providenciar a imediata comunicação à CONTRATANTE, bem como a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.

**3.6.39** Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários nas dependências do CONTRATANTE.

**3.6.40** Manter no Hospital arquivos de cópias 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 que sempre que solicitado.

**3.6.41** 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 Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações;

**3.6.42** Cumprimento da Resolução nº 306/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/MS, referente ao manuseio dos resíduos dos serviços de saúde, da Norma Regulamentadora NR-32, do Ministério do Trabalho e Emprego, referente à segurança e saúde no trabalho em estabelecimentos de saúde; Política de gestão de resíduos da CONTRATANTE.

**3.6.43** Apresentar a CONTRATANTE, comprovante de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos funcionários que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste Contrato.

**3.6.44** Afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado – independente da sua qualificação - cuja conduta seja considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição, sob pena de sanções.

**3.6.45** Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente. Apresentar:

**3.6.46** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

**3.6.47** Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

**3.6.48** Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).

**3.6.49** Cópia do Cartão de Vacina, dos funcionários que trabalham no CONTRATANTE.

**3.6.50** Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

**3.6.51** Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

**3.6.52** Proporcionar aos seus funcionários, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

**3.6.53** Promover treinamentos periódicos (mensal) específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários operacionais, administrativos e técnicos abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas de culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicamente em que será realizado, apresentando cronograma ao CONTRATANTE. Os treinamentos mensais poderão ser realizados pelo nutricionista técnico da unidade, desde que semestralmente haja reciclagem dos cozinheiros e auxiliares por um gastrônomo, e para as coqueiras, um treinamento semestral promovido pelo setor de qualidade da CONTRATADA. Os treinamentos de acidente de trabalho e brigada de incêndio devem ser promovidos pelo SESMT da CONTRATADA.

**3.6.54** Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

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

**3.6.56** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus para o CONTRATANTE. Assim como garantir transporte de seus funcionários em caso de paralisações da rede de transporte municipal e intermunicipal.

**3.6.57** Cumprir as posturas municipais e as disposições legais, Estaduais, e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Contrato.

**3.7. Padrão de Alimentação – Cardápios. A contratada deverá:**

3.6.58 Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais, e acordo com o solicitado pela CONTRATANTE, completos de dietas gerais e específicas para pacientes, funcionários e acompanhantes. O cardápio deverá ser entregue para aprovação pela gerência do NND, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, apresentando ficha técnica correspondente.

b) Elaborar cardápios diferenciados para todos os comensais e ornamentação do refeitório para datas especiais conforme cronograma definido pelo nutricionista gerente do CONTRATANTE, como Páscoa, Dia da Mulher, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças (ornamentar carrinhos de distribuição, decoração de quentinhas/sopas do eixo pediátrico), Aniversário de inauguração do hospital, Natal, Ano Novo. Entrega de sobremesa diferenciada (aprovada previamente pela gerente do NND), almoço e jantar, para todos os colaboradores e acompanhantes que realizarem as refeições, nos dias das categorias profissionais de maior representação no hospital: FARMACÊUTICO, MÉDICO, NUTRICIONISTA, ENFERMEIRO, TÉCNICO DE ENFERMAGEM, FISIOTERAPEUTA, ASSISTENTE SOCIAL, FONOAUDIÓLOGO, ADMINISTRADOR, ENGENHEIRO; PSICÓLOGO), observando as características de atendimento, sem custos adicionais.

3.7.4 Fornecer cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONTRATANTE.

3.7.5 Apresentar por escrito e com justificativa, alterações de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE. Quando a necessidade de alteração de cardápio for da CONTRATADA, devido previsão errônea ou falhas no processo, a preparação a ser utilizada deverá passar pela aprovação do Nutricionista Gerente e a substituição da preparação não deverá ser inferior à preparação anteriormente prevista.

3.7.6 Aceitar a solicitação do CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

### **3.8. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque. A contratada deverá:**

3.8.15 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

3.8.16 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências de legislações vigentes e órgãos de auditoria.

3.8.17 Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados mensalmente ou quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

3.8.18 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livre de contaminação.

3.8.19 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro (estabelecer estoque crítico junto à gerência do NND da CONTRATANTE e conforme política de logística da CONTRATADA), compatível com a incidência mensal, bem como com as quantidades "per capita" estabelecidas e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

3.8.20 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

3.8.21 Programar recebimentos de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de resíduos de lixo até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE.

3.8.22 Realizar o controle de temperatura durante toda a cadeia de produção, desde o recebimento de gêneros alimentícios, armazenamento, produção e distribuição de alimentos, de acordo com legislações sanitárias vigentes, garantindo sua rastreabilidade em todas as etapas.

3.8.23 Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtornos ao serviço.

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

3.8.25 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

3.8.26 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

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

3.8.28 Não será permitido o recebimento de alimentos previamente beneficiados e manipulados. Todo o beneficiamento de carnes e hortifruti, deve acontecer nas unidades de produção da CONTRATANTE.

### **3.9. Preparo e Distribuição**

- 3.9.34 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.
- 3.9.35 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança no que couber as legislações vigentes.
- 3.9.36 Garantir que os alimentos para consumo imediato, sejam conservados em temperatura superior a 60°C (por no máximo 6h) para cadeia quente e inferior a 10°C (por no máximo 4 horas) para cadeias frias, desde a finalização do preparo até o momento do consumo. Não será permitido o reaproveitamento de sobras, sejam estas limpas ou não.
- 3.9.37 Manter em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme, identificados e manter o registro de temperatura em local visível.
- 3.9.38 Efetuar a higienização dos alimentos conforme legislação vigente, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar refrigerado, até o momento da distribuição.
- 3.9.39 Utilizar água potável e filtrada para produção dos sucos, vitaminas, reconstituição de leite em pó e lavagem de hortaliças e frutas.
- 3.9.40 Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
- 3.9.41 Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 3.9.42 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.
- 3.9.43 Supervisionar a qualidade na apresentação das condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE.
- 3.9.44 Observar e apresentar semanalmente a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição, por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
- 3.9.45 Desprezar, após cada distribuição de refeição, as sobras dos alimentos.
- 3.9.46 Não será permitido a doação de sobras de alimentos e refeições aos colaboradores da CONTRATADA, bem como aos colaboradores, acompanhantes, pacientes da CONTRATANTE ou empresas externas.
- 3.9.47 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente Contrato, através de documentos de pesagem sempre que solicitado.
- 3.9.48 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 às disposições legais nas legislações vigentes.
- 3.9.49 Supervisionar a hora do preparo com técnicos especializados visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.
- 3.9.50 Supervisionar e orientar a distribuição das preparações para a clientela sadia e doente.
- 3.9.51 Identificar todas as refeições com etiquetas seguindo o padrão definido pelo CONTRATANTE.
- 3.9.52 Transportar todas as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias previstas na Portaria CVS 18 de 9.9.2008.
- 3.9.53 Coletar e identificar 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, conforme CVS 18 de 9.9.2008 ou similar vigente.
- 3.9.54 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de preparo dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao CONTRATANTE.
- 3.9.55 Encaminhar mensalmente, ou se solicitado pelo CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo das análises realizadas 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 encaminhadas imediatamente para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, sem custos.
- 3.9.56 Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não e dos talheres usados.
- 3.9.57 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes e em bom estado de conservação não sendo permitido uso de pratos com bordas quebradas e ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório.
- 3.9.58 Elaborar, implementar e entregar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade de comum acordo com o Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

**3.9.59** Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparação de dietas, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE.

**3.9.60** Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, dentro de, no máximo de 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.

**3.9.61** Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao CONTRATANTE, quando solicitados.

**3.9.62** Elaborar um manual ou ficha técnica das preparações e entregar na Unidade.

**3.9.63** Produzir, distribuir e recolher o café, em garrafas próprias, higienizadas e identificadas, conforme rotina (horário, local, quantidade/setor) definida pelo CONTRATANTE. Fazer a reposição das garrafas sempre que as mesmas apresentarem defeito em sua estrutura e conservação. Não misturar as garrafas de café com as de leite.

**3.9.64** Servir as frutas com manipulação em pratos de isopor ou plástico descartáveis.

**3.9.65** Servir as refeições quentes (almoço e jantar) em embalagens com no mínimo 3 divisórias tampadas mantendo a conservação térmica apropriada.

**3.9.66** Servir as sopa em embalagens tipo copos ou tigelas descartáveis com tampa mantendo a conservação térmica apropriada.

### **3.10. Higienização. A contratada deverá:**

**3.10.16** Atender o que dispõe a Portaria CVS 18 de 9.9.2008, referente ao "Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos".

**3.10.17** Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

**3.10.18** Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para este fim.

**3.10.19** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

**3.10.20** Proceder à higienização e desinfecção de pisos ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas.

**3.10.21** Proceder à higienização do refeitório da unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos de alimentos e descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE.

**3.10.22** Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental.

**3.10.23** Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.

**3.10.24** Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos e da qualidade comprovada, não sendo permitido uso de produtos artesanais e sem selo de órgãos responsáveis para esse fim.

**3.10.25** Recolher e armazenar o resíduo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos servidos nas refeições distribuídas pela CONTRATADA, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) do CONTRATANTE

**3.10.26** Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços objeto deste Contrato de alimentação hospitalar.

**3.10.27** Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha copa, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes.

**3.10.28** Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários e o uso adequado dos EPI's.

**3.10.29** Apresentar cronograma de higienização ambiental e de equipamentos.

**3.10.30** Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

### **3.11. Segurança, Medicina e Meio Ambiente de Trabalho. A contratada deverá:**

**3.11.5** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

**3.11.6** Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº. 6.514 de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

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

**3.11.8** Instalar e Manter os Serviços especializados em Engenharia de Segurança 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 2.9.5.2.

**3.12. Situações de Emergência. A contratada deverá:**

**3.12.1.** A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingência para situações emergências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, danos prediais, greves, ausências de funcionários e outros, assegurando a continuidade total, sem prejuízo à contratante, dos serviços estabelecidos no presente.

**3.13. Suplementares. A contratada deverá:**

**3.13.11** manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminem em sua habilitação e qualificação na fase de cotação de preços.

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

**3.13.13** Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises do CONTRATANTE.

**3.13.14** Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Núcleo e Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

**3.13.15** Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do Contrato. O CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

**3.13.16** Responsabilizar-se pelo abastecimento de sabonete líquido, toalha descartável não reciclada sacos para lixo, álcool a 70% líquido e gel, papel higiênico e toalha descartável de limpeza, utilizados nas dependências da unidade de alimentação e Nutrição, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

**3.13.17** Fornecer ficha de informação de segurança de produtos químicos (FISPQ) material de limpeza.

**3.13.18** Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

**3.13.19** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, sem ônus para o CONTRATANTE.

**3.13.20** Prever as situações de contingências (reformas da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.) de forma a não haver descontinuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.

**3.14. Acompanhamento continuado. A contratada deverá:**

**3.14.11** Entregar, no dia 10 de cada mês, relatório mensal que deve conter os seguintes pontos:

- a) Descrever quantitativamente e qualitativamente os cardápios.
- b) Quantitativo por clientela (quantidade real - dia 21 de cada mês)/
- c) Funcionários (desjejum, almoço, jantar).
- d) Pacientes (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar).
- e) Acompanhantes (desjejum, almoço, jantar).
- f) Extras (visitantes).
- g) Aceitação por cardápio e a devida clientela.
- h) Indicador de resto - ingestão.
- i) Análise microbiológica, com periodicidade mensal a critério da contratante.
- j) Pesquisa de Satisfação para com o cliente.

**3.14.12** Corrigir de pronto problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades; os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do Contrato deverão ser resolvidos entre o Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE e da CONTRATADA.

**3.14.13** 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.

**3.14.14** Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

**3.14.15** Reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

**3.14.16** Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do Instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

**3.14.17** Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº. 8.212/91), encaminhando ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.

**3.14.18** Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE.

**3.14.19** Encaminhar, após a aprovação da medição e emissão da Autorização de faturamento pela CONTRATANTE, as notas fiscais, faturas, comprovantes de regularidade do GPS e do Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo CONTRATANTE.

**3.14.20** Relacionar trimestralmente os equipamentos e utensílios do CONTRATANTE que estão de posse da CONTRATADA.

### **3.15. Responsabilidade Social.**

**3.15.3** Reconhecer 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 advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

**3.15.4** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e lanches servidos, respondendo perante a Administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorretos e/ou inadequado para os fins previstos no presente Contrato.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO**

**3.1.** Pela prestação dos serviços, de que trata o presente Contrato, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor apurado com base no resultado da multiplicação das quantidades efetivamente solicitadas, pelos valores unitários correspondentes, constantes no item 1.1. e **Anexo I** deste Contrato.

**3.2.** O pagamento será efetuado até o dia 10 (dez) do mês subsequente à execução do serviço, mediante apresentação da nota fiscal de prestação de serviços correspondente, sendo esta emitida até o último dia útil do mês da prestação dos serviços e entregue na Unidade Hospitalar até o 3º (terceiro) dia do mês subsequente, juntamente com toda a documentação comprobatória do cumprimento de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias.

**3.3.** Para efetivação do pagamento, conforme item anterior, obriga-se a CONTRATADA a manter regular a situação perante os Tributos Federais, Estaduais e Municipais, Contribuições Previdenciárias (INSS) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), apresentando para isso a quitação sistemática correspondente, quando solicitado pelo CONTRATANTE.

**3.4.** Em caso de certidões positivas com efeitos de negativa, a proponente deverá apresentar, ainda, a relação/extrato dos créditos sob condição de suspensão de exigibilidade, de parcelamento ou outra situação que satisfaça as condições para emissão da certidão, não sendo aceita a certidão quando constarem créditos relativos a encargos previdenciários e/ou trabalhistas alusivos à empregados terceirizados em função de contrato com o ISGH;

**3.5.** A não comprovação da regularidade previdenciária e trabalhista, inclusive a inadimplência da CONTRATADA na quitação das obrigações trabalhistas dos empregados alocados na execução do contrato, autoriza a CONTRATANTE a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até a regularização da situação de inadimplência, independentemente da garantia prestada conforme Edital.

**3.6.** Os pagamentos serão efetuados pelo CONTRATANTE mediante crédito em conta corrente preferencialmente no Banco do Brasil, a ser indicada pela CONTRATADA.

**3.7.** A nota fiscal deverá conter, também, as seguintes informações:

a) Agência e conta corrente da CONTRATADA;

b) Código Identificador, em caso de conta corrente com depósito identificado.

**3.8** Os reajustes de valores serão com base no IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo, e poderão ocorrer após 12 meses de vigência, contados do prazo de início da assinatura do contrato.

**3.9.** Caso o ISGH receba reclamação trabalhista, seja em caráter subsidiário ou solidário, poderá o ISGH reter o valor da causa até resolução do passivo trabalhista, mesmo que pendente de quitação de acordo.

## **CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**4.1.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e distribuição das refeições.

**4.2.** A contratada obriga-se a cumprir as instruções e normas de segurança e medicina do trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades do contratante e em nenhuma hipótese poderá a contratada alegar desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos atos de seus empregados decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços.

**4.3.** Responder de forma integral por todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhistas e sociais, que se relacionem ou que venham a se relacionar com empregados ou serviços da CONTRATADA, não decorrendo desse contrato solidariedade entre as partes ou vínculo empregatício entre os funcionários da contratada e ao contratante;

**4.4.** Não interromper os serviços em qualquer hipótese.

**4.5.** Apresentar sempre que solicitado pelos gestores da unidade, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;

**4.6.** Solicitar por escrito com antecedência mínima de 48h (vinte e quatro) horas, autorização para modificar cardápios;

4.7. A contratada se obriga a manter o número de funcionários suficiente para a manutenção da qualidade dos serviços.

4.8. Controlar a qualidade dos serviços prestados incluindo a realização de pesquisas de satisfação com usuários dos serviços e apresentar relatório mensal à unidade. O resultado das pesquisas será utilizado como base para implantação de melhorias e correção de possíveis falhas. Tais ações devem ser discutidas e validadas com gestor local do contrato em reuniões mensais.

4.9. Manter as condições de habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal exigidas que ensejaram a sua contratação, durante todo prazo de execução contratual, sob pena de rescisão deste instrumento.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1. Ao CONTRATANTE, é assegurada acesso para acompanhar a execução contratual as etapas do processo:

- a) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis, previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos funcionários e pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas (auditorias internas).
- d) Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que o juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

5.2. A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a imediata troca das refeições e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

5.7. A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação.

#### **CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

- 6.1. Efetuar o pagamento dos serviços prestados no prazo ajustado.
- 6.2. Colocar à disposição da CONTRATADA toda a condição de infraestrutura necessária à execução da prestação de serviços objeto deste contrato.
- 6.3. Não exigir dos empregados da CONTRATADA, serviços estranhos às suas funções.
- 6.4. Colocar à disposição da CONTRATADA local adequado com vistas ao depósito do lixo proveniente das atividades deste contrato, bem como retirá-lo ao final de cada turno de serviço.
- 6.5. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 6.6. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço exigindo a imediata correção.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS COMPETÊNCIAS DOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA**

Constituem competências dos funcionários da CONTRATADA:

- 7.1. NUTRICIONISTA: Ser detentor de conhecimento técnico especializado nas áreas inerentes às atividades de planejar, orientar e supervisionar a elaboração e execução de planos e programas de nutrição, a nível hospitalar, ambulatorial e coletividade sadia.
- 7.2. COPEIRO: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com: preparação de lanche, distribuição das refeições aos pacientes e acompanhantes, de acordo com a orientação e sob a supervisão do nutricionista; atendimento aos funcionários no restaurante do hospital; higienização dos materiais utilizados no fornecimento das refeições e outras atividades correlatas,
- 7.3. COZINHEIRO: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com: supervisão de cozinha, preparando refeições para pacientes internados, acompanhantes e funcionários, envolvendo definições de porções, corte, mistura de ingredientes e temperos, de acordo com a orientação e sob a supervisão de 1 (um) nutricionista.
- 7.4. ECONOMISTA DOMÉSTICO: Ser detentor do conhecimento da área, de modo a que desenvolva com eficiência as seguintes atividades: supervisionar o preparo de refeições, gerenciarem as técnicas de higiene dos alimentos, instruir a equipe para preservar as características organizadas dos alimentos, auxiliar no planejamento do Manual de Dietas do serviço, assim como as Fichas Técnicas.

As demais categorias, ser detentor do conhecimento da área, de modo a que desenvolva com eficiência as atividades correspondentes, serviços gerais (exclusivos para tal fim), magaref, estoquista, auxiliar de cozinha, técnico de nutrição, auxiliar administrativo.

#### **CLÁUSULA OITAVA - PRAZO DE DURAÇÃO E RESCISÃO**

8.1. O presente Contrato terá a duração de 12 (doze) meses, cuja vigência terá início em \_\_\_/\_\_\_/202\_\_ e término em

\_\_\_/\_\_\_/202\_\_\_, podendo ser prorrogado a critério do INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR.

8.2. Caso a CONTRATADA decida rescindir o contrato antes do prazo contratual estipulado, concederá a CONTRATANTE um período de transição de **60 (sessenta) dias**, para que esta contrate nova empresa, estando a CONTRATADA sujeita à multa equivalente ao somatório dos **3 (três) últimos** pagamentos efetuados, caso descumpra o prazo de transição.

8.3. Haverá a rescisão contratual nas seguintes hipóteses:

- a) Inexecução total ou parcial do OBJETO contratado;
- b) Falência do Proponente ou desqualificação do ISGH;
- c) A prática de atos dolosos ou contrários à boa-fé;

#### **CLAUSULA NONA – DAS PENALIDADES**

- a) Atraso nas refeições (superior 20min): multa equivalente a 2% do valor do quantitativo diário requerido por infração;
- b) Não realização de relatório mensal do serviço: multa equivalente a 2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração;
- c) Ausência de implantação e fiscalização dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's): multa equivalente a 2% do valor do quantitativo diário requerido por infração;
- d) Presença de toxinfecções alimentares: multa equivalente a 2% do valor do quantitativo diário requerido por infração;
- e) Ausência de implantação e supervisão do Manual de Boas Práticas, após 03 meses da assinatura do presente instrumento: multa equivalente a 2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração;
- f) Não realização de análise microbiológica e água: multa equivalente a 2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração;
- g) Ausência de higiene ambiental e dos alimentos: multa equivalente a 2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração;
- h) "Per capita" inadequadas: multa equivalente a 2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração.

**CLAUSULA DÉCIMA** – A CONTRATADA declara neste ato que tem ciência de que o CONTRATANTE executa sua atividade mediante contrato de gestão firmado junto ao Estado do Ceará e à Prefeitura Municipal de Fortaleza e que a rescisão ou não renovação destes contratos, importará em rescisão automática do presente instrumento sem que caiba a qualquer das partes direito a multa, indenização, retenção, compensação, perdas e danos então decorrentes do mencionado encerramento contratual, enfim, sem qualquer ônus para as partes.

#### **CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL**

6.1. No prazo da assinatura do contrato, a CONTRATADA, optante pela modalidade \_\_\_\_\_, deverá comprovar a prestação da garantia na modalidade escolhida de acordo com o previsto em Edital, no valor de 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, a qual vigorará até o término da vigência contratual, sendo dispensada tal comprovação se a opção foi pela retenção mensal sobre cada parcela devida em razão deste contrato.

6.2. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária/contratada sujeita à suspensão de contratar com o ISGH pelo prazo de até 02 (dois) anos, de acordo com o Regulamento de Aquisição de Bens e Serviços.

6.3. Na ocorrência de acréscimo contratual de valor, deverá ser prestada garantia proporcional ao valor acrescido, nas mesmas condições inicialmente estabelecidas.

6.4. A garantia prestada, de acordo com o estipulado no edital, será restituída e/ou cessada após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente segundo índice oficial INPC.

#### **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO COMBATE A CORRUPÇÃO**

12. O ISGH e a contratada devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, da contratação e durante a execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes ações que NÃO devem ser praticadas, estando sujeitas a desabilitação do proponente ou a rescisão do respectivo contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação dos empregados do instituto no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluiada": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.
- d) "prática coercitiva": causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) "prática obstrutiva":

(1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;

(2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

12.2. A CONTRATADA deverá apresentar política formal de adequação e compatibilidade com a Lei Anticorrupção e a Lei Geral de Proteção de Dados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS RETENÇÕES**

13.1. Retenção de contribuições previdenciárias por cessão de mão-de-obra - A ocorrência de prestação de serviço caracterizado como cessão de mão-de-obra conforme conceituado na legislação tributária implicará na retenção de 11% (onze por cento) do valor do serviço. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. A retenção também ocorrerá no caso de contratação de empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006) em atividade vedada quanto a cessão de mão-de-obra, exceto no caso em que a cessão de mão-de-obra é em caráter incidental.

13.2. Retenção de PIS/COFINS/CSLL quanto a serviços, exceto quando a prestação de serviço for realizada por empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006): A prestação de serviços de limpeza, conservação, manutenção, segurança, vigilância, transporte de valores e locação de mão-de-obra, pela prestação de serviços de assessoria creditícia, mercadológica, gestão de crédito, seleção e riscos, administração de contas a pagar e a receber, bem como pela remuneração de serviços profissionais, conforme conceituado na legislação tributária, implicará na retenção de 4,65% do valor do serviço quanto a tributos federais (ou de 3,65% quando o prestador for cooperativa. Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota.

13.3. Retenção de ISS e IRPJ quanto a serviços: A prestação de serviços profissionais, assim conceituados pela legislação tributária, de serviços de propaganda e publicidade, e por cooperativas, implicará na retenção de 1,5% do valor do serviço quanto a IRPJ. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES ESPECIAIS**

14.1. Não se configura vínculo empregatício entre os trabalhadores, ou sócios da CONTRATADA, qualquer que seja o seu ramo e o CONTRATANTE.

14.2. A CONTRATADA deverá manter o seu capital social compatível com o número de empregados, ou caso a CONTRATADA não disponha de recursos transferidos por sócios ou acionistas para a sociedade visando a composição de seu patrimônio (capital social), será observada a compatibilidade do patrimônio líquido mínimo com o número de empregados, observando-se, em ambos os casos, os parâmetros dispostos na Lei nº 13.429 de 31/03/2017.

14.3. É vedado ao CONTRATANTE a utilização dos empregados da CONTRATADA em atividades distintas daquelas que são objeto deste contrato.

14.4. É de responsabilidade do CONTRATANTE garantir as condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores, quando o trabalho for realizado em suas dependências ou local previamente convencionado neste contrato.

14.5. A CONTRATADA deverá observar, durante a vigência do contrato, o disposto no Código de Ética Institucional do ISGH para fornecedores, cujo inteiro teor da versão mais atualizada encontra-se disponível no endereço <https://www.isgh.org.br/transparencia/codigo-de-etica>. A não observância deste configura infração contratual.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DEMAIS DISPOSIÇÕES**

15.1. As alterações que venham a ser efetivadas no presente contrato somente terão validade se efetuadas mediante aditivo contratual, devidamente formalizado e acordado entre as partes.

15.2. A CONTRATADA colocará à disposição do CONTRATANTE os seguintes contatos telefônicos: \_\_\_\_\_ e E-mail: \_\_\_\_\_, para tratar de assuntos relacionados à relação contratual ora **firmada**.

14.3. O contrato administrativo, não apresenta qualquer vinculação trabalhista, sendo de exclusiva responsabilidade da contratada quaisquer relações legais com o pessoal necessário à execução dos serviços, possuindo o contrato um cunho independente e devendo a contratada manter em ordem as obrigações previdenciárias decorrentes da vinculação, assumindo responsabilidade integral e exclusiva quanto aos salários e demais encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados, principalmente com relação a possíveis reclamações trabalhistas, não existindo solidariedade entre o contratante e a contratada.

15.4. É vedado desde já à CONTRATADA, utilizar o presente objeto contratual em garantias para transações bancárias e/ou financeiras de qualquer espécie, efetuar operação de desconto, negociar, repassar ou de qualquer

forma ceder os créditos decorrentes da execução desse a Bancos, empresas de "factoring" ou terceiros, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE.

15.5. A CONTRATADA deverá observar, durante a vigência do contrato, o disposto no Código de Ética Institucional do ISGH para fornecedores, cujo inteiro teor da versão mais atualizada encontra-se disponível no endereço <https://www.isgh.org.br/transparencia/codigo-de-etica>. A não observância deste configura infração contratual.

15.6. É vedado desde já à CONTRATADA, utilizar o presente objeto contratual em garantias para transações bancárias e/ou financeiras de qualquer espécie, efetuar operação de desconto, negociar, repassar ou de qualquer forma ceder os créditos decorrentes da execução desse a Bancos, empresas de "factoring" ou terceiros, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE.

15.7. A CONTRATADA deverá observar, durante a vigência do contrato, o disposto no Código de Ética Institucional do ISGH para fornecedores, cujo inteiro teor da versão mais atualizada encontra-se disponível no endereço <https://www.isgh.org.br/transparencia/codigo-de-etica>. A não observância deste configura infração contratual.

15.8. A fiscalização pelo contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada por quaisquer irregularidades na prestação do objeto contratual, nem perante terceiros, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios e, na ocorrência destes, não implica a corresponsabilidade do contratante ou de seus colaboradores.

15.9. A ação ou a omissão, total ou parcial, por parte da fiscalização do contratante, não eximirá a contratada da total responsabilidade pela má execução da contratação.

15.10. A contratada deverá designar um agente ou preposto para acompanhar e fiscalizar o contrato, devendo observar todas as normas previstas na intenção de contratação e no próprio instrumento contratual, além da legislação aplicável ao contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO SIGILO E DA CONFIDENCIALIDADE**

A Contratada por seus sócios, administradores, empregados e prepostos, obriga-se a manter sigilo sobre quaisquer dados, materiais, documentos, especificações técnicas ou comerciais, ou dados gerais em razão do presente contrato, de que vier ter acesso ou conhecimento, ou ainda que lhes tenham sido confiados, não podendo, sob qualquer pretexto ou desculpa, omissão, culpa ou dolo, revelar, reproduzir ou deles dar conhecimento a estranhos, a qualquer tempo, salvo se houver consentimento expresso da Contratante, ou se tais informações existirem livremente, previamente à formação deste contrato, sendo do conhecimento do público ou inerentes ao mercado, ou tipo de negócio, ou à atividade das partes.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA** - Para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Fortaleza (CE), com renúncia a outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza os efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo assinadas, que a tudo presenciaram.

Fortaleza (CE), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**  
(Assinatura e carimbo do Representante Legal)

\_\_\_\_\_  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
(Assinatura e carimbo do Diretor Geral da Unidade)

\_\_\_\_\_  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
(Assinatura e carimbo do Representante Legal)

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:

**ANEXO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E  
PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS**
**TABELA DE ITENS**

LOTE 1		
SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS - HRN		
CÓDIGO	DESCRIÇÃO DETALHADA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
<b>CAFÉ DA MANHÃ - PERFIL 01</b>		
0077.1	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) com Margarina (5g).	1250
0077.2	Café Completo com descartáveis (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Biscoito Salgado (25 g a 30 g pacote pronto).	30
0077.3	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Biscoito Maisena (25 g a 30 g pacote pronto).	2
0077.4	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó (0,8g)+ Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Tapioca (120g) e com Margarina (5g).	30
0077.5	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com Pão Integral e com Margarina (5g).	30
0077.6	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã – 160g / Tangerina com Casca – 200g / Laranja – 160g sem casca) com cuscuz (100g).	15
0077.7	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite Desnatado UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g) / Adoçante em Pó(0,8g) + Fruta com todas as variações acima.	800

0077.8	Café Completo <b>com descartáveis</b> (100 ml de Café + 200 ml de Leite Integral UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g)/Açúcar em Pó(0,8g)+ Fruta Renal (Abacaxi, Tangerina, Maçã e Melancia) com todas as variações acima.	5
0077.9	Café Completo DM (100 ml de Café + 200 ml de Leite Desnatado UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(0,8g) + Fruta) com Pão Integral e com margarina (5g) ou Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g).	1200
<b>CAFÉ DA MANHÃ - PERFIL 02</b>		
0077.10	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g)/Açúcar em pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) ou cuscuz (100g pronto) com Margarina (5g). OBS.: Todos os itens devem acompanhar embalagens descartáveis.	2000
0077.11	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar(15g)/Açúcar em pó(0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g). OBS.: Pão e frutas embalados e copo descartável com tampa. Entregue no setor.	30
<b>CAFÉ DA MANHÃ - PERFIL 03</b>		
0077.12	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Açúcar em Pó (0,8g) + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e com sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g).	3200
0077.13	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar (15g)/Açúcar em Pó (0,8g)+ Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 300g com casca e com sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g). OBS.: Pão e frutas embalados e copo descartável com tampa. Entregue no leito	1000
<b>LANCHE DA MANHÃ - PERFIL 01</b>		
0077.14	Suco de Fruta (250 ml). Sabores variados (Na utilização da polpa, usar per capita de 80g) – aprovados pela gerência do NND.	3300
0077.15	Suco de Fruta (250 ml). Sabores variados (Na utilização da polpa, usar per capita de 80g) – aprovados pela gerência do NND com Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g) + Com sachê de <b>adoçante em Pó</b> (0,8g) – Diabético	2600
0077.16	Água de Coco (250 ml) com descartável	30
0077.17	Fruta com Descartável – Melão Japonês (150g sem Casca e sem Sementes)	300
0077.18	Fruta com Descartáveis – Melancia (250g sem Casca e com Sementes)	500
0077.19	Fruta com Descartável – Mamão (150g sem Casca e sem Sementes)	1100
0077.20	Fruta com Descartáveis – Abacaxi (150g - sem Casca)	150
0077.21	Fruta com Descartáveis – Maçã embalada com papel filme (01 unidade – 160g)	300
0077.22	Fruta sem Descartáveis – Banana embalada com papel filme (01 unidade – 150g)	900
0077.23	Fruta sem Descartáveis – Goiaba embalada com papel filme (01 unidade – 130g)	10

0077.24	Fruta sem Descartáveis – Ameixas Seca (05 unidades - 25g)	130
0077.25	Fruta sem Descartáveis – Laranja descascada e embalada com papel filme (01 unidade – 160g)	400
0077.26	Fruta sem Descartáveis – Tangerina embalada com papel filme (01 unidade – 200g)	200
0077.27	Polpa de Cajá - 100g	150
0077.28	Polpa de Maracujá - 100g	700
0077.29	Polpa de Caju - 100g	130
0077.30	Polpa de Abacaxi - 100g	100
0077.31	Polpa de Goiaba - 100g	750
0077.32	Polpa de Acerola - 100g	400
0077.33	Polpa de Manga - 100g	500
0077.34	Polpa de Ameixa - 100g (Ameixa Seca)	2
<b>ALMOÇO - DIETA TIPO GERAL</b>		
0077.35	<p>Geral (PERFIL 2 funcionário):</p> <p>OPÇÕES PORCIONADAS: 3 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de fruta 200ml (60g polpa) / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (mesmas opções e per capita das frutas do desjejum) (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas), sendo a incidência semanal de 03 vezes doce e 04 vezes fruta.</p> <p>OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p>	11500
0077.36	<p>Geral (PERFIL 2 funcionário): com Descartáveis</p> <p>OPÇÕES PORCIONADAS: 3 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de fruta 200ml (60g polpa) / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (mesmas opções e per capita das frutas do desjejum) (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas), sendo a incidência semanal de 03 vezes doce e 04 vezes fruta.</p> <p>OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p>	50
0077.37	<p>Geral (PERFIL 3) – sem Descartáveis – oferta de 2 opções proteicas com escolha de 1 (100g) (Acompanha Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta) + Suco de Fruta– 200ml (60g de polpa)</p> <p>OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p>	4000
0077.38	<p>Geral (PERFIL 3) – com Descartáveis – oferta de 2 opções proteicas com escolha de 1 (100g) (Acompanha Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta) + Suco de Fruta– 200ml (60g de polpa)</p> <p>OPÇÕES LIVRES: Arroz (branco e integral) / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.</p> <p>(ENTREGA NO LEITO)</p>	1000
<b>ALMOÇO / JANTAR - DIETA TIPO GERAL (PERFIL 1)</b>		
0077.39	<p>Geral Paciente Adulto – (N, DM e HAS) com Descartáveis (Composição Crua: Arroz Simples ou com Acompanhamento (70g); Feijão com Verduras (50g); Guarnição (40g) (Cuscuz, Macarrão e Outros)); Salada Cozida e crua (150g); 140g de Proteína finalizada; Sobremesa: Suco (250 ml) / Fruta (Criar Tabela de Incidência). (Esta variação se repete em todas as outras variações da Dieta Geral), com possibilidade de inclusão de Arroz Integral.</p>	1500
0077.40	<p>Geral Paciente Pediátrico – (N, DM e HAS) com Descartáveis, (Composição Crua: Arroz Simples ou com Acompanhamento (40g); Feijão com Verduras (25g); Guarnição (25g) (Cuscuz, Macarrão e Outros)); Salada crua e Cozida (70g); 70g de Proteína finalizada; Sobremesa: Suco (250 ml)</p>	300

0077.41	Geral Paciente Adulto – Hepatopata (N e DM), 1 porção Protéica (140g) – com Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Soja, com Descartáveis, Sobremesa – Suco (250 ml). Demais opção igual.	20
0077.42	Geral Paciente Pediátrico – Hepatopata (N e DM), com ½ opção Protéica (70G), com Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Soja, com Descartáveis. Demais opção igual a anterior pediátrico.	2
0077.43	Geral Paciente Adulto – Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico com Descartáveis (Composição: A proteína deve ser peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos), ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal). Demais opção igual a anterior de adulto.	5
0077.44	Geral Paciente Pediátrico – Renal Conservador (N, DM e HAS) ½ Protéico (35g), com Descartáveis (Composição: A Proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal). Demais opção igual a anterior de pediátrico.	1
0077.45	Geral Paciente Adulto Diálise – (N e DM) (Fruta sobremesa renal ou gelatina) com Descartáveis, opção Protéica (140g) (Composição: A proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser Gelatina ou Fruta Renal) – Demais opção igual a anterior de adulto.	35
<b>ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO BRANDA - (PERFIL 1)</b>		
0077.46	Dieta Branda - Paciente Adulto (N, DM e HAS), com Descartáveis (Composição: Mesma composição da Geral, sem Feijão e <b>sem salada crua</b> ) 140g de proteína abrandada por corte o subdivisão; Sobremesa: Suco 250 ml (Esta variação se repete em todas as outras variações da dieta branda).	1400
0077.47	Dieta Branda - Paciente Pediátrico (N, DM e HAS) ½ Protéico, com Descartáveis. (Composição: Mesma composição da Geral, sem Feijão e <b>sem salada crua</b> ) 70g de proteína abrandada por corte o subdivisão; Sobremesa: Suco 250 ml (Esta variação se repete em todas as outras variações da dieta branda).	500
0077.48	Dieta Branda - Paciente Adulta Hepatopata (N e DM), com Descartáveis, 1 porção Protéica (140g), Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos), com Descartáveis. Sobremesa – Suco (250 ml).	70
0077.49	Dieta Branda - Paciente Pediátrico Hepatopata (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	1
0077.50	Dieta Branda - Paciente Adulta Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	10
0077.51	Dieta Branda - Paciente Pediátrico Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	1
0077.52	Dieta Branda - Paciente Adulto Diálise (N e DM) (Fruta sobremesa renal ou gelatina), com Descartáveis (Composição: A Proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser Gelatina ou Fruta Renal) – Ver Tipo de Verduras permitidas.	40
<b>ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO PASTOSA - (PERFIL 1)</b>		
0077.53	Dieta Pastosa - Paciente Adulto (N, DM, HAS), com Descartáveis (Composição Crua: Arroz PAPA (70g)); Proteína pastosa (140g) (moída e desfiada CREMOSA); Purê ou suflê de Legumes (100g pronto); Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	400
0077.54	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico (N, DM e HAS) ½ Protéico, com Descartáveis. Arroz papa (40g cru); Purê ou suflê de Legumes (70g pronto). Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina. Incluir em todos os itens da pediatria a mesma descrição dos per capitas	100
0077.55	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Hepatopata (N e DM) 1 porção Protéica (140g) – Peito de Frango ou Peixe (Criar Tabela com os Tipos permitidos), com Descartáveis, sobremesa – suco (250ml) ou gelatina.	2

0077.56	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Hepatopata (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis. Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	1
0077.57	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis. Sobremesa: Gelatina.	2
0077.58	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis. Sobremesa: Gelatina.	1
0077.59	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Diálise (N e DM) (Frutas sobremesa renal ou gelatina), com Descartáveis, (Composição: A proteína deve ser Peixe (Criar Tabela com os Tipos Permitidos) ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal) – Ver Tipo de Verduras permitidas. Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	15
<b>ALMOÇO - DIETA LÍQUIDA (Acompanha Suco 250 ml ou Gelatina. Servido em recipiente térmico com tampa + talher) - (PERFIL 1)</b>		
0077.60	ALMOÇO – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 120 g) + Macarrão/Arroz (20g cru). Sobremesa: 250 ml de Suco de Fruta ou gelatina. Variação de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	50
0077.61	ALMOÇO – Dieta Líquida Completa 300 ml (Carne/Frango (30g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 80 g) + Macarrão/Arroz (15g cru). Sobremesa: 250 ml de Suco de Fruta ou gelatina. As opções de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	1600
<b>JANTAR - DIETA LÍQUIDA (Acompanha Pão ou Biscoito), para as Sopas DM – Pão Integral. Servido em recipiente térmico com tampa + talher) - (PERFIL 1)</b>		
0077.62	JANTAR – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 120 g) + Macarrão/Arroz (20g cru). Sobremesa: pão sem margarina ou biscoito As opções de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	1700
0077.63	JANTAR – Dieta Líquida Completa 300 ml (Carne/Frango (30g cozido) + Legumes cru sem casca e semente 80 g) + Macarrão/Arroz (15g cru). Sobremesa: pão sem margarina ou biscoito. As opções de legumes devem ser aprovadas pelo NND e ser composta de pelo menos 3 opções variadas.	4800
<b>LANCHE DA TARDE - (PERFIL 1)</b>		
0077.64	Vitamina (Polpa de 80g + 10 a 15g de Açúcar (a depender do sabor da polpa) + 10 a 15 g de Neston ou de Farinha Láctea + 150 ml de Leite integral UHT ou reconstituído) – 250 ml.	2000
0077.65	Vitamina DM (Polpa 80g + Adoçante em Sache (0,8g)+ 10 a 15 g de Neston + 150 ml de Leite Desnatado) – 250 ml	1700
0077.66	Vitamina (Polpa 80g + 10 a 15g Açúcar + 10 a 15g de Neston ou Farinha Láctea + 150 ml de Leite Desnatado UHT ou reconstituído) – 250 ml	1500
0077.67	Vitamina Ameixa - polpa 80g e 30g de fruta desidratada (Normal ou DM ou Leite Desnatado) – 250 ml	1
<b>GERAL - JANTAR (2 opções proteicas com escolha de 2) - PERFIL 2</b>		
0077.68	JANTAR (PERFIL 2): OPÇÕES PORCIONADAS: 2 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de polpa de fruta 200ml (60g)/ Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas) OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	5000

0077.69	JANTAR (PERFIL 2): com Descartáveis OPÇÕES PORCIONADAS: 2 opções proteicas com escolha de 2, podendo haver a escolha duplicada de uma única opção. – totalizando 150g / Suco de polpa de fruta 200ml (60g)/ Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas) OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Salada (Crua + Cozida) . Disponibilização de molhos elaborados , azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	20
<b>DIETA GERAL/JANTAR - PERFIL 3</b>		
0077.70	Dieta Geral - (PERFIL 3) (Sopa 500 ml (frango/carne/peixe) + Pão; ou Lanche (Sanduíches, Macarronadas, Risotos, Lasanha + Suco de 200 ml - 60g de polpa) - Sem Descartáveis. Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta). Acordar incidência de lanches / sopas.	3500
0077.71	Dieta Geral - (PERFIL 3) Sopa 500 ml (frango/carne/peixe) + Pão; ou Lanche (Sanduíches, Macarronadas, Risotos, Lasanha + Suco de 200 ml - 60g de polpa) - Com Descartáveis. Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta). Acordar incidência de lanches / sopas.	400
<b>CAFÉ - PERFIL 2</b>		
0077.72	Garrafa de Café (1 Litro) - Garrafa da CONTRATADA / Reposição da CONTRATADA quando do desgaste por do tempo de uso.	2
<b>OUTROS</b>		
0077.73	Iogurte Natural (170 g) previamente aprovada pelo NND da CONTRATANTE.	2
0077.74	Iogurte com Polpa Variada (170 ml), previamente aprovada pelo NND.	2
0077.75	Cuscuz Cozido (100g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	200
0077.76	Ovo ( tipo G) Cozido <b>ou frito</b> (01 unidade) sem descartável	300
0077.77	Ovo ( tipo G) Cozido <b>ou frito</b> (01 unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher e uma sachê de sal.	300
0077.78	Biscoito Maisena (Porção com 5 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	600
0077.79	Biscoito Salgado ou Água e Sal (Porção com 05 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	1000
0077.80	Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g).	700
0077.81	Pão Hot Dog (50g) com Margarina (5g) -1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	2
0077.82	Pão Hot Dog (50g) sem Margarina - 1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	500
0077.83	Pão Carioquinha (50g) com Margarina (5g) -1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	2
0077.84	Pão Carioquinha (50g) sem Margarina - 1 unidade porcionado, embalado individualmente e vedado	100
0077.85	Pão integral (50g) – 02 fatias . porcionado, embalado individualmente e vedado	1
0077.86	Tapioca pronta com Margarina (01 unidade - 120g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	150
0077.87	Patê (Porção Individual) - 30g	1
0077.88	Sanduíche de Peito de Frango + Salada (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.89	Sanduíche de Creme de Frango (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.90	Sanduíche de Queijo e Presunto (unidade) – 01 fatia de presunto (20g) + 01 fatia de Queijo (20g) + 02 fatias de pão de forma (60g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.91	Prato de Frutas Diversas (300g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.92	Suco para Reunião (200 ml). Servido em jarra ou garrafa térmica e com descartável.	1
0077.93	Chocolate Líquido – sem Descartáveis (litro)	1
0077.94	Leite Integral ou Desnatado – sem Descartáveis (litro)	1
0077.95	Bolo simples (Fatia – 120g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	1
0077.96	Salada de Frutas (01 porção – 300 ml) com descartáveis copo de 300 ml e talher	1
0077.97	Gelatina diet. (01 unidade – 100 ml) - com Descartáveis, previamente aprovado pelo NND.	1

0077.98	Porção Proteica - Filé de Frango (140g), Bife (140g), Filé de Peixe (140g), Carne ou Frango em Cubos, desfiado ou Moída (140g), Frango com Osso (250g).	1
0077.99	Sobremesa elaborada de Fruta ou Chocolate (100 ml)	1
0077.100	Coffee Break Simples (Composição per capita: 02 opções de suco (200 ml); torrada ou biscoito salgado ou pão de leite de 10g (05 unidades); 02 tipos de patê (30g); Café (50 ml) e Descartáveis (01 copo de 200 ml; 01 copo de 50 ml e 01 guardanapo).	1
0077.101	Coffee Break Diferenciado (Composição per capita: 2 opções de suco (200ml); Salgadinho de festa (5 und fritos e 5 und de forno); Café (50ml); Bolo Fatia (120g) e Descartáveis (1 copo de 200ml; 1 copo com 50ml e 1 guardanapo).	1
0077.102	Pipoca pronta - 20g embalada em <b>saquinho vedado individualmente</b> .	1
0077.103	Picolé de frutas industrializado (60 a 70g)	1
0077.104	Sorvete cremoso industrial – 140g com descartáveis	1
0077.105	Limão (unidade) – 100g	10
<b>DESCARTÁVEIS</b>		
0077.106	Copo de plástico com Tampa - 300 ml	1
0077.107	Quentinha tipo alumínio com Divisória e tampa	1
0077.108	Copo de plástico com Tampa - 500 ml	1
0077.109	Colher, Garfo ou Faca Descartável - (Unidade) . De alta resistência, livre de BFA e aprovado pelo NND e serviço de fonoaudiologia.	30
0077.110	Pote de 100 ml com Tampa para Sobremesa	1

### 3.2. Observações gerais dos itens:

**Obs1:** Os quantitativos poderão variar para mais ou para menos, conforme demanda da Instituição. Serão informados, diariamente, no quantitativo diário de refeição (QDR) a demanda direcionada aos pacientes.

**Obs2:** Seguir as especificações abaixo:

- As preparações proteicas, devem obedecer às especificações da tabela de incidência de opções proteicas.
- Guarnições e acompanhamentos: arroz branco tipo 1; arroz integral para pacientes diabéticos; feijão tipo 1; óleo de soja para funcionários e azeite de oliva para pacientes;
- leite pasteurizado para funcionários e acompanhantes. Leite UHT ou em pó para pacientes aprovados pela gerência de nutrição da unidade. As dietas DM devem acompanhar sachês de adoçante.
- As dietas HAS devem ser preparadas sem sal e acompanhar 1 sachê de sal de 1g. As sopas devem ser preparadas sem sal e serem acompanhadas por 1 sachê de 1g para pacientes HAS e 2 sachês de sal de 1g para pacientes sem restrição. As dietas normossódicas, quando solicitadas devem acompanhar sal sachê.
- As frutas manipuladas devem ser servidas em embalagens de isopor ou plástico, e devem ser acompanhadas de talheres. As frutas com casca devem ser servidas embaladas em plástico filme ou saco plástico.
- Todos os alimentos de consumo individual devem ser embalados de maneira individual e de acordo com o per capita preconizado e particularidades do produtos (ex: pães, biscoitos, cuscuz, tapioca, ovo, etc).
- As dietas/produtos devem ser identificadas com etiquetadas contendo nome da preparação, tipo de dieta, especificações, data, sabor, volume, validade, nome do paciente, e demais identificadores instituídos na unidade (data de nascimento e prontuário).

**Obs3:** A polpa para preparo do suco de frutas referente ao fornecimento de itens para os pacientes, utilizar gramatura mínima de 80g, com a aprovação prévia do Núcleo de Nutrição.

**Obs4:** Os leites e café do desjejum devem ser servidos em garrafas térmicas. As garrafas devem ser substituídas sempre que apresentarem defeito em sua estrutura ou conservação. A CONTRATADA, deve disponibilizar água em garrafas térmicas para os isolamentos ou enfermarias bloqueadas, sem custo para a CONTRATANTE.

**Obs5:** Os valores referentes às despesas de consumo de energia, água e coleta de resíduos, deverão ser deduzidos mensalmente, quando do pagamento da fatura da CONTRATADA, conforme discriminado na Nota Fiscal de Serviços equivalente, obedecendo à proporcionalidade utilizada pela CONTRATADA, conforme tabela anexa.

**RESÍDUO ORGÂNICO / LIXO COMUM / LIXO RECICLÁVEL:** conforme kg de resíduo coletado na unidade previsto em contrato com empresa prestadora do serviço e atualizado conforme negociação da empresa com o instituto. (Referente a todas as refeições e itens fornecidos pela CONTRATADA).

Todos os outros campos da planilha são suscetíveis a alteração e o seu preenchimento seguirá as informações de consumo de refeição e das notas de serviço. Essas informações serão encaminhadas a CONTRATANTE pela gerência de nutrição local (valor mensal do KW, m<sup>3</sup> e kg do resíduo comum coletado). O reservatório para resíduos deve ser fornecido pela CONTRATADA.

DESCONTOS - MÊS DE _____, UNIDADE: _____		ÁGUA	ENERGIA	RESÍDUOS	LEGENDA
ANEXOS À PLANILHA DEVEM SEGUIR CÓPIAS DAS NOTAS DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE CADA ITEM PARA AFERIÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS E/OU TOTAIS.					
ITEM		UNID.			
Nº DE REFEIÇÕES PERÍODO (FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES)					
ENERGIA ELÉTRICA	CONSUMO POR REFEIÇÃO	KW	R\$ 0,15		Valor fixo
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO	UNID			Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado (valor fixo)
	VALOR UNITÁRIO	R\$			Valor do KW constante da nota de consumo
	VALOR DO KW POR REFEIÇÃO (0,15 KW)	R\$			Valor do KW por refeição
	VALOR TOTAL CONSUMO ENERGIA	R\$			Valor do KW por refeição multiplicado pelo consumo no período
ÁGUA	CONSUMO POR REFEIÇÃO	M³	R\$ 0,02		Valor fixo
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO	UNID			Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado (valor fixo)
	VALOR UNITÁRIO	R\$			Valor do m³ constante da nota de consumo
	VALOR UNITÁRIO	R\$			Valor do m³ por refeição
RESÍDUOS	PESO TOTAL	KG			Soma dos pesos das etiquetas de pesagem de todo o período
	VALOR DA RETIRADA POR KG	R\$			Valor do kg constante da nota de retirada
	VALOR TOTAL DA RETIRADA	R\$			Valor do kg constante da nota de retirada multiplicado pela soma dos pesos das etiquetas de pesagem de todo o período
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO				Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado
	PESO POR REFEIÇÃO	KG			Peso total dividido pelo número total de refeições no período
	VALOR POR REFEIÇÃO	R\$			Valor total dividido pelo número total de refeições no período
TOTAL DESCONTOS		R\$			
QTD REFEIÇÕES A SEREM DESCONTADAS		UNID.			
<b>OBSERVAÇÃO:</b>					
Consumo de água	18 litro x refeição = 0,018 m³/ refeição				

**TABELA DE INCIDÊNCIAS**
**INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO**

TIPO	CORTE	OBSERVAÇÕES	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovino	Bife: alcatra, coxão mole, patinho	Carne de Primeira	Grelhado, empanado, outros	06
	Bife - Coxão duro	Carne de segunda	Cozido, rolê, outros	06
	Peças de lagarto e Cupim	Carne de Primeira	Assados	02
	Picados: coxão duro, fraldinha	Carne de segunda	Isca cubos, moidas, picadinho, outros	10
	Carne do Sol	Carne de Primeira	Frita, paçocas, outros	05
	Fígado	Vísceras	Grelhado	02
Frango	Coxa e Sobrecoxa com osso	Com pele	Assado, ensopado, frito, outros	12
	Coxa e Sobrecoxa com osso	Sem pele	Grelhado, empanado, outros	08
	Filé	Sem pele e sem osso	Grelhado, empanado, outros	04
Peixes	Pargo, Garoupa, Arabaiana, Cavala		Assado, grelhado, empanado, frito, outros	06
	Arraia		Moqueca	02
Suínos	Pernil, Bisteca, Costela		Grelhado	04
Mistos	Embutidos		linguiça calabresa, linguiça toscana, outros	02
	Espetos: Frango, carne, lingüiça ou misto		Grelhado	03
Outros			Panquecas, empadões, tortas, crepes, omeletes, lasanhas, massas, sanduíches de assadeiras, outros	14
			Feijoada	04
			Ovo frito ou cozido – ½ porção - 02 unidades	02
			Carneiro ou dobradinha	02

**PER CAPITA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO**
**PER CAPITAS  
Pacientes Pediátricos**

PRODUTO COZIDO		PESO
Carne Bovina	Sem molho	70g
	Com Molho	80g
	Com Molho e Legumes	80g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	125g
	Peito sem Osso e sem molho	70g
	Com molho	70g + 30g de legumes
Filé de Peixe		70g
Macarrão parafuso (cru)		25g
Macarrão espaguete ou argola (cru)		25g
Purê de Batata		80g
Arroz (cru)		40g
Feijão (cru)		20g
Saladas cozidas (Pronta)		50g
Salada Crua		50g

**PER CAPITAS ADULTOS**
**1. PACIENTES**

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<b>DESJEJUM</b> Café Leite Pão com Margarina Fruta	Leite integral/ Desnatado	200 ml
	Café	100 ml (06gr.)
	Açúcar	10 - 20g
	Pão	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Biscoito Salgado	(pacote fechado em embalagem original de fábrica – 25 a 30g).
	Biscoito Maria	(pacote fechado em embalagem original de fábrica – 25 a 30g).
	Mamão sem casca e sem semente	150g
	Melancia sem casca e com semente	250g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão sem casca sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja sem casca	90g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
	Ameixa seca	05 unidades (50g)

Observação:: As frutas manipuladas devem ser servidas em bandejas de isopor ou plástico, e devem ser acompanhadas de talheres. As frutas com casca devem ser servidas embaladas em plástico filme ou sacos plásticos.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<b>LANCHE</b> Suco / Suco DM + Biscoito integral / Vitamina 250 ml.	POLPA DE FRUTAS (acerola, manga, goiaba, caju, cajá, maracujá, graviola, tamarindo)	80g de polpa
	Leite integral	150ml (UHT ou reconstituído)
	Leite desnatado	150 ml (UHT ou reconstituído)
	Açúcar	10 -15g
	Farinha Láctea	5 a 15g
	Neston	5 a 15g

Observação:: a textura final da vitamina será aprovada pelo gerente do NND da CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA	
<b>ALMOÇO / JANTAR</b>  <u>(obs.: sopa do almoço é acompanhada de suco de fruta de 250 ml e do jantar é servido com pão hot dog 50g)</u>  <u>Obs: os legumes para sopa devem ser compostos de no mínimo três legumes de cores diferentes.</u>	SOPA PADRÃO ADULTO 500ML + PÃO	Arroz ou macarrão (20g cru)	
		Temperos naturais (Alho poró, cebola, tomate, pimentão, cebolinha ).	20g cru
		Legumes (Cenoura/ Abóbora, chuchu, batata, mandioca, macaxeira, vagem, abobrinha, maxixe, entre outros).	120g cru e sem casca
		Frango/ Carne cozido	60g
		Azeite	8ml
		Pão hot dog	50g

Observação:

A composição da sopa de 300ml deve seguir a proporção equivalente.

As sopas devem conter no mínimo 3 variações de legumes, serem temperadas apenas com temperos naturais (no mínimo 3 itens : alho, alho poró, tomate, cebola, cebolinha, cheiro verde) e será aprovada quanto ao sabor, e textura, pela gerência do Núcleo de Nutrição e Dietética.

As preparações não devem conter temperos industrializados. Uso exclusivo do azeite para pacientes, adicionado após término do cozimento.

ALMOÇO / JANTAR - PRODUTO COZIDO		PESO
Carne Bovina (de primeira)	Sem molho	140g
	Com Molho	150g
	Com Molho e Legumes	140g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa sem osso e sem pele	140g
	Peito sem Osso e sem molho	140g
	Com molho	210g + 30g de legumes
Filé de Peixe cozido ou grelhado(pescada amarela ou pargo)		140g
Proteína de soja pronta (quando solicitado)		140g
Macarrão espaguete (cru)		40g
Macarrão parafuso (cru)		35g
Purê de tubérculos		80g
Arroz branco ou integral (cru)		70g
Feijão (cru)		45g + 5g legumes
Saladas crua / cozidas (Pronta)		150g
Suflê de legumes (Pronto)		100g
Azeite		8ml



### 1. DESJEJUM PERFIL 2 E 3

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<b>DESJEJUM</b> Café Leite Pão com Margarina Fruta	Leite integral/ Desnatado	200ml
	Café	100ml
	Açúcar	20g
	Pão	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Mamão com casca e sem semente	150g
	Melancia com casca e com semente	300g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão com casca e sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja	200g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
	Ameixa seca	05 unidades (30g)

### 4. FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Per capita contratual para as porções proteicas Valores sugeridos para as guarnições e acompanhamentos, visto que é o consumo durante a refeição no refeitório é livre.

ALMOÇO/ JANTAR (cozidos)		PER CAPITA
Carne Bovina	Sem molho	150g
	Com Molho	160g
	Com Molho e Legumes	150g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	250g
	Peito sem osso e sem molho	150g
	Com molho	160g
Filé de Peixe		150g
Feijoada		420g
Farinha	Farofa	40g
	Milho	40g
	Pirão	80g
Macarrão cozido (pronto)		100g
Purê de tubérculos		120g
Arroz cozido (pronto)		200g
Feijão cozido (pronto)		170g
Baião de dois		230g
Saladas cozidas (Pronta)		130g
Salada Crua - (Preparação ter pelo menos 3 opções de folhosos e vegetais crus )		90g
Suco de fruta		200 ml (60 g de polpa de fruta)
Sobremesa	Doce industrializado 3x/semana	01 mario (previamente aprovado)
	Fruta – 4x/semana	De acordo com per capita correspondente (igual per capita das frutas do café da manhã)

REFEIÇÃO perfil 3	ALIMENTO		PER CAPITA
<b>JANTAR</b>  Obs: os legumes para sopa devem ser compostos de no mínimo três legumes de cores diferentes.	SOPA PADRÃO ADULTO 500 ML + PÃO Ou Lanche conforme tabela anexo 1	Arroz ou macarrão	(20g cru)
		Temperos naturais (alho, alho poró, Cebola, tomate, pimentão, cebolinha).	20 g cru
		Legumes (cenoura/ abóbora, chuchu, batata, mandioca, macaxeira, vagem, abobrinha, maxixe, entre outros).	120g cru e sem casca.
		Frango sem osso e sem pele/ Carne cozido	60g
		óleo	8ml
		Pão hot dog	50g

As sopas devem conter no mínimo 3 variações de legumes, serem temperadas apenas com temperos naturais (no mínimo 3 itens : alho, alho poró, tomate, cebola, cebolinha, cheiro verde) e será aprovada quanto ao sabor, e textura, pela gerência do Núcleo de Nutrição e Dietética.

As preparações não devem conter temperos industrializados.

### HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

#### HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS PACIENTES

horário podem sofrer alterações conforme necessidade da CONTRATANTE

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	5:30h às 7H
COLAÇÃO	9h às 10H
ALMOÇO	11h30min às 12h30min. (liberações de dieta/admissões sinalizadas no horário do almoço podem ir até 13:30h)
LANCHE	15h às 16H
JANTAR	18h às 19H
CEIA	21h às 22:30H

Os horários fixados para distribuição de dietas não isenta a responsabilidade e obrigatoriedade da CONTRATANTE produzir, ofertar e distribuir dietas aos pacientes conforme sinalização da CONTRATANTE.

#### HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	5:15h às 06h
ALMOÇO	11h às 13h00min *
JANTAR	21h às 22:30 h

\*Caso necessário, o funcionário poderá adentrar no refeitório após horário determinado, mas seguirá os padrões ofertados para os acompanhantes. Exceção permitida apenas no ALMOÇO.

#### HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	HORÁRIO hrn
DESJEJUM	06h30min Às 07h
ALMOÇO	13h00min Às 14h00min
JANTAR	19:00h Às 20:00H

#### CLÍNICAS QUE A CONTRATADA ENTREGARÁ AS DIETAS

- Todas as clínicas, exceto as que estiverem em isolamento por COVID.
- Dimensionamentos de copeiros hospitalares devem atender à demanda de cada clínica, respeitando a logística de distribuição de dietas, todos os protocolos e fluxos padronizados, além dos horários e tempo de entrega estabelecidos pela CONTRATADA.

