

**COMPRA PRIVADA FFM / ICESP 2151/2022  
CONCORRÊNCIA – PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1881/2022**

São Paulo, 07 de março de 2023.

A Fundação Faculdade de Medicina, entidade de direito privado sem fins lucrativos, vem convidar V.Sas a participarem do - **PROCESSO FFM / ICESP RS nº 1881/2022**, do tipo menor preço global, para contratação de empresa especializada no **“FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES”** conforme previsto no Memorial Descritivo (**ANEXO I**).

O processo de contratação será regido pelo Regulamento de Compras da Fundação Faculdade de Medicina – FFM.

**1. OBJETO**

**1.1. Fornecimento de refeições hospitalares para o Instituto do Câncer do Estado de São Paulo.**

**1.2. Local de prestação dos Serviços:**

**1.2.1.** Avenida Doutor Arnaldo, 251 – São Paulo/SP.

**2. DA PARTICIPAÇÃO**

**2.1. Poderão participar do processo todos os interessados com qualificação comprovada para execução do objeto da contratação, bem como, com cadastro de Classificação Nacional de Atividade Econômica – CNAE, compatível com o objeto da presente Compra Privada.**

**2.2. É vedada a participação de empresas que:**

**2.2.1.** tenham entre seus sócios, funcionários com vínculo ativo na Fundação Faculdade de Medicina (FFM) e/ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP);

**2.2.2.** tenham entre seus sócios, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-C da Lei 6.019/74);

**2.2.3.** tenham entre seus empregados, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-D da Lei 6.019/74).

**3. DÚVIDAS TÉCNICAS**

**3.1.** Deverão ser encaminhadas até 2 (dois) dias úteis anteriores a data prevista para entrega da proposta conforme item 6 desta **concorrência** para os seguintes e-mails: [joao.gianso@icesp.org.br](mailto:joao.gianso@icesp.org.br), [erika.anjos@icesp.org.br](mailto:erika.anjos@icesp.org.br), [manuela.alves@hc.fm.usp.br](mailto:manuela.alves@hc.fm.usp.br) e [marcia.nakamura@hc.fm.sp.br](mailto:marcia.nakamura@hc.fm.sp.br).

**3.2.** As respostas serão disponibilizadas a todos os participantes no site [www.icesp.org.br](http://www.icesp.org.br) e por via eletrônica.

**3.3.** O ICESP não responderá perguntas formuladas em desacordo com o disposto, salvo no caso de dúvidas que comprovadamente tenham sido originadas pelos esclarecimentos do próprio ICESP.

**4. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

- 4.1. Cartão CNPJ.
- 4.2. Declaração de cumprimento de requisitos de habilitação, inexistência de fatos impeditivos e vínculo trabalhista (**ANEXO II**).
- 4.3. Estatuto/Contrato Social ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial.
- 4.4. Termo de cadastramento e declaração, devidamente assinado pelo procurador legal (**ANEXO III**)

## 5. VISITA TÉCNICA

- 5.1. Os interessados em participar desta concorrência poderão agendar visita técnica com os responsáveis, no ICESP, com as Sra. Manuela Alves ou Sra. Marcia Nakamura, telefones: 3893-4850 ou por e-mail [manuela.alves@hc.fm.usp.br](mailto:manuela.alves@hc.fm.usp.br) / [marcia.nakamura@hc.fm.usp.br](mailto:marcia.nakamura@hc.fm.usp.br). **O prazo para a realização da visita prévia se encerrará no dia útil imediatamente anterior à data fixada para entrega da proposta prevista no item 7 deste Edital.**
- 5.2. Os representantes das empresas deverão comparecer no local indicado, portando declaração de Visita Técnica, em **2 (duas) vias**, devidamente preenchida, conforme **ANEXO IV** e documento de identificação;
- 5.3. Se comparecer na visita técnica, o atestado com a assinatura do representante do ICESP deve vir anexo à proposta;
- 5.4. A visita técnica é facultativa. Contudo, caso o proponente considere não ser necessário participar, deverá declarar que possui pleno conhecimento do objeto da concorrência e optou por não realizar a referida visita, conforme **ANEXO V**.

## 6. DA PROPOSTA COMERCIAL

**Carta-proposta em papel timbrado nominal a Fundação Faculdade de Medicina, com todas suas vias rubricadas e assinadas pelo representante legal da empresa, devidamente identificada, contendo:**

- a) Razão social completa;
- b) CNPJ, Inscrição Estadual e Municipal;
- c) Endereço Completo da sede: (Rua ou Avenida, no, Bairro, Cidade e Estado, CEP);
- d) Telefone e e-mail do responsável;
- e) Objeto da proposta;
- f) Preços unitários por refeição e itens avulsos, mensal e anual estimados;
  - (i) As proponentes deverão preencher a planilha de preços – **ANEXO VI**, considerando a média estimada de consumo.
- g) Condição Pagamento: mínimo de 60 ddl;
- h) Prazo de validade da Proposta: 12 (doze) meses;
- i) Vigência do Contrato: 24 (vinte e quatro) meses;
- j) Reajuste após os 12 (doze) meses, sendo:  
50% do preço de cada refeição pelo dissídio da categoria; e  
50% do preço de cada refeição pelo IPC-Fipe Alimentação;
- k) Prazo de início da execução dos serviços:

- 6.1. A Fundação Faculdade de Medicina está isenta de ICMS para o estado de São Paulo. Toda as notas fiscais a serem emitidas deverão atender o disposto no Decreto nº 57.850 de 09/03/2012 amparado pelo Convênio ICMS 120/2011.
- 6.2. Caso a empresa possua mais de uma unidade, toda a documentação (proposta, CNPJ e demais documentos solicitados) deve, obrigatoriamente, ser da unidade que irá fornecer ou prestar o serviço.

## 7. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS

7.1. Os documentos de habilitação e proposta comercial deverão ser entregues até o dia **22/03/2023**, obedecendo a um dos seguintes critérios:

- a) Por meio eletrônico, em arquivo PDF, através do e-mail [joao.gianso@icesp.org.br](mailto:joao.gianso@icesp.org.br) e [erika.anjos@icesp.org.br](mailto:erika.anjos@icesp.org.br), com as seguintes indicações:

**ASSUNTO: CONCORRÊNCIA PROCESSO FFM/ICESP RS Nº. 1881/2022 - REF. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O ICESP.**

- b) Em envelope único e lacrado, com as seguintes indicações:

INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO  
AV. DOUTOR ARNALDO, 251 6º ANDAR SALA 24 A/C. DEPARTAMENTO DE  
COMPRAS CONCORRÊNCIA PROCESSO FFM /ICESP 2151/2022 RS Nº 1881/2022  
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

7.2. Os envelopes deverão ser entregues somente no horário comercial (08h às 17h).

7.2.1. Os documentos enviados por meio eletrônico serão considerados entregues, somente após a confirmação de recebimento através de resposta eletrônica via e-mail;

7.2.2. O envio correto da documentação por via eletrônica é de responsabilidade exclusiva da proponente.

## 8. DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. **Critério de classificação das Propostas:** As propostas recebidas serão classificadas conforme o menor preço global, em reais, de acordo com o constante na proposta comercial.

8.1. **Negociação:** A FFM/ICESP se permite efetuar negociação financeira, por meio de um dos seguintes procedimentos:

- a) Enviar circular às empresas classificadas, por e-mail, que caso haja interesse em melhorar e definir o preço final deverá apresentá-lo dentro do prazo estipulado na referida circular. Caso contrário, será utilizado o valor anterior; ou
- b) Enviar circular às empresas classificadas, convidando-as a participar de negociação presencial ou on-line.

8.2. Após a negociação, caso ocorra, as Propostas serão classificadas conforme o menor preço global, em reais, sendo que a melhor classificada será enviada para análise técnica do requisitante ou representantes da Fundação Faculdade de Medicina (FFM), que poderão, a seu critério, solicitar esclarecimento técnico e/ou ajuste à Proponente, os quais deverão ser providenciadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação.

8.3. Se solicitada amostras, estas deverão ser apresentadas no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis para validação da equipe técnica, sob pena de desclassificação.

- 8.4. Caso a empresa que ofertou a melhor proposta seja inabilitada, a segunda empresa melhor classificada será convocada, e assim sucessivamente.

## 9. DEFINIÇÃO DA EMPRESA GANHADORA

9.1. Será consultado o CNPJ da empresa ganhadora, nos seguintes sites:

- a) Portal da Transparência;
- b) TCE-Tribunal de Contas do Estado;
- c) Cadin Estadual.

9.2. Caso seja constatado alguma irregularidade e/ou restrição nos sites acima informados, será avaliado se específica ou ampla, para determinação ou não da continuidade da empresa no processo.

## 10. CONTRATO

O Termo de contrato padrão da FFM encontra-se anexado a este edital (**ANEXO VII**) e as empresas que participarem do processo deverão estar de acordo com o modelo padrão. Após definição do ganhador do processo esse Termo será devidamente preenchido contemplando as especificidades do referido serviço.

## 11. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 11.1. A confirmação do ganhador se dará mediante o envio por meio eletrônico do pedido de compra emitido pela FFM / ICESP e no sitio eletrônico do ICESP [www.icesp.org.br](http://www.icesp.org.br);
- 11.2. A FFM reserva-se o direito de anular ou revogar o presente processo;
- 11.3. A FFM poderá relevar omissões puramente formais;
- 11.4. A FFM poderá promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou solicitar informações complementares, as quais deverão ser providenciadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação;
- 11.5. Toda publicidade pertinente ao certame será publicada exclusivamente no site do ICESP ([www.icesp.org.br](http://www.icesp.org.br)).

---

João Gianso  
Coordenador de Contratos  
Departamento de Contratos e Compras – ICESP

## ANEXO I

### MEMORIAL DESCRITIVO

## **ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO**

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES**

#### **Sumário**

<b>1. Especificação do objeto .....</b>	<b>6</b>
<b>2. Descrição dos itens.....</b>	<b>7</b>
2.1. Refeições: dietas gerais e dietas especiais .....	7
2.2. Lanches .....	14
2.3. Distribuição de café preparado (litro) em garrafas de inox .....	15
2.4. Atendimento de copa: 6º andar - Diretoria e outros setores afins .....	16
2.5. Fornecimento de insumos para cozinha experimental.....	17
2.6. Fornecimento de “preparação” para comemoração de aniversário .....	17
2.7. Fornecimento de refeições para colaboradores autorizados do Centro Cirúrgico.....	18
2.8. Itens avulsos.....	18
<b>3. Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA .....</b>	<b>19</b>
<b>4. Obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE .....</b>	<b>29</b>
<b>5. Resumo das obrigações e responsabilidades .....</b>	<b>38</b>
<b>6. Preços e proposta .....</b>	<b>40</b>
<b>7. Referência .....</b>	<b>47</b>
<b>ANEXO A. Manual de Dietas do ICESP (anexo a parte).....</b>	<b>48</b>
<b>ANEXO B. Boas práticas ambientais específicas.....</b>	<b>49</b>
<b>ANEXO C. Lista de equipamentos disponibilizados para a operação .....</b>	<b>54</b>
<b>ANEXO D. SLA's - Instituto do Câncer do Estado de São Paulo.....</b>	<b>56</b>

## 1. Especificação do objeto

O objeto de contratação será o fornecimento de refeições hospitalares, destinadas a pacientes, acompanhantes legalmente instituídos (acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos nos termos da Lei federal n.º 10.741, de 01/10/03 do Estatuto do Idoso e Menores de 18 anos nos termos da Lei Federal nº 8069, de 13/07/1990 do Estatuto da Criança e do Adolescente), acompanhantes e plantonistas autorizados conforme critérios do ICESP.

Deverá estar assegurada uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, segundo legislação atual vigente, englobando a produção e desenvolvimento de todas as atividades administrativas.

O regime desta contratação será: **PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO/ ITEM DE FORNECIMENTO.**

Entenda-se por refeição: dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno.

As quantidades de refeições serão entregues de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, podendo ocorrer variação no faturamento de refeições/mês, em até 25% para mais ou para menos, em relação ao valor de refeições/mês utilizado para base de cálculo, que será de R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais).

Entenda-se por item de fornecimento: qualquer gênero ou preparação solicitada pelo nutricionista da CONTRATANTE que não componha em relação a quantidade e o padrão da dieta das refeições acima descrita (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno). Por exemplo: porção de frutas, macarrão, sanduiches e etc. Estes gêneros e preparações devem ter seu preço validado pela CONTRATANTE.

A terapia nutricional realizada pelo fornecimento de complementos nutricionais e/ ou dietas enterais, não faz parte deste objeto (é de responsabilidade da CONTRATANTE).

A aquisição e o fornecimento dos produtos (gêneros alimentícios e demais insumos) deverão ser efetuados pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação deverá ser produzida. O uso do espaço está permitido somente para a produção de refeições, lanches e demais itens que atendam exclusivamente a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá atender as solicitações de itens avulsos (bolacha, suco, pó café, açúcar, etc.) para atendimento da unidade de Osasco. O custo de transporte para esta unidade será de responsabilidade da CONTRATANTE.

A produção e o porcionamento das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, realizem alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

A CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo.

A CONTRATADA será responsável pelo recebimento, produção, porcionamento, montagem das dietas até a montagem dos carros térmicos de distribuição e posterior lavagem dos utensílios da distribuição recolhidos das copas pela CONTRATANTE.

O porcionamento das refeições deverá ser uniforme e respeitar as quantidades descritas na composição das refeições, conforme determinado pelo CONTRATANTE, no Manual de Dietas (**ANEXO A**).

A CONTRATADA deverá fornecer mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes e com a devida validação da CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades previstas.

A CONTRATANTE será responsável pela distribuição das refeições e recolhimento das bandejas, pesquisa de satisfação dos clientes e as demais atividades envolvendo a Nutrição Clínica (visitas, avaliação nutricional e prescrição dietética dos pacientes).

### **Localização**

Instituto do Câncer do Estado de São Paulo – Octavio Frias de Oliveira  
Endereço: Avenida Dr. Arnaldo, 251 - São Paulo.  
CEP 01246-000

### **Características da Unidade**

Hospital especializado no tratamento do câncer (atendimento terciário), Acreditado pela ONA, nível 2 e JCI.

População atendida: adultos e eventualmente crianças.

Número de leitos ativos: 455 leitos de internação, entre eles: UTI e pronto socorro (**Centro de Atendimento de Intercorrência Oncológica – CAIO**)

Por volta de 15% dos pacientes internados tem indicação de Terapia Nutricional Enteral.

## **2. Descrição dos itens**

### **2.1. Refeições: dietas gerais e dietas especiais**

#### **a. Regras gerais para planejamento do cardápio**

Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, por tipo de dietas - com a frequência de repetição no mínimo mensal (4 ou 5 semanas de cardápio).

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico, conforme definido em Manual de Dietas da CONTRATANTE.

Deverá ser apresentado o cálculo do valor nutricional (valor calórico, macro e micronutrientes) para o cardápio mensal em até 30 dias do início do contrato. A revisão dos cálculos nutricionais, considerando a atualização das alterações no cardápio mensal, deverá ocorrer quando solicitado pela CONTRATANTE. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas da

CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente.

O cardápio mensal deverá ser apresentado completo a CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Deverá haver flexibilidade no planejamento do cardápio, para inserção de novas receitas, desenvolvidas em parceria com a Cozinha Experimental da CONTRATANTE.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo o Guia Alimentar para a população Brasileira¹.

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais, encaminhados com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Exceto para hortifrutigranjeiros, que poderá ser apresentada a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística/ organização com pedidos/ entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro da falha de atendimento para efeito da Avaliação da Qualidade.

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, podendo a CONTRATANTE interferir sinalizando necessidade de melhorias.

Em atendimento à projetos de Humanização, deverão ser planejados cardápios temáticos para pacientes, em datas especiais: Carnaval, Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia da Saúde e Nutrição e outras datas (no mínimo de 01 evento no mês, limitado em até 15 datas no calendário do ano), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE. O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, feijão/ sopa, prato principal, guarnição, salada e sobremesa, acrescido de brindes com tag da informação de cardápio temático (exemplo de brindes: pão de mel, chocolate personalizado, objetos personalizados, etc, conforme validação da CONTRATANTE), sem custo adicional para a CONTRATANTE.

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e/ ou manutenção do estado nutricional dos pacientes. Periodicamente, a CONTRATADA deve realizar treinamento com a equipe operacional, juntamente com a CONTRATANTE, com gastrônomo, para melhorias e ajustes no cardápio e técnicas de gastronomia.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

## **b. Horários de distribuição**

### **- Padrão para internação:**



<b>Tipo de refeição</b>	<b>Horário limite para finalização da montagem<sup>1</sup></b>	<b>Horários de entrega para paciente<sup>2</sup></b>
<b>Desjejum</b>	07:45h	08:00-08:30h
<b>Colação</b>	09:15h	09:30-10:00h
<b>Almoço</b>	11:45h	12:00-12:30h
<b>Lanche da Tarde</b>	14:45h	15:00-15:30h
<b>Jantar</b>	17:45h	18:00-18:30h
<b>Lanche Noturno</b>	19:45h	20:00-20:30h

**- Padrão para UTI's:**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Horário limite para finalização da montagem<sup>1</sup></b>	<b>Horários de entrega para paciente<sup>2</sup></b>
<b>Desjejum</b>	07:30h	07:45-08:15h
<b>Colação</b>	09:15h	09:30-10:00h
<b>Almoço</b>	11:30h	11:45-12:15h
<b>Lanche da Tarde</b>	14:45h	15:00-15:30h
<b>Jantar</b>	17:30h	17:45-18:15h
<b>Lanche Noturno</b>	19:45h	20:00-20:30h

**- Padrão para CAIO (Centro de Atendimento de Intercorrência Oncológica):**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Horário limite para finalização da montagem<sup>1</sup></b>	<b>Horários de entrega para paciente<sup>2</sup></b>
<b>Desjejum</b>	08:00h	08:15-08:45h
<b>Colação</b>	09:15h	9:30-10:00h
<b>Almoço</b>	12:00h	12:15-12:45h
<b>Lanche da Tarde</b>	15:00h	15:15-15:45h
<b>Jantar</b>	18:00h	18:15-18:45h
<b>Lanche Noturno</b>	20:00h	20:15-20:45h

**- Padrão para Quimioterapia e Hospital Dia:**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Horário limite para finalização da montagem<sup>1</sup></b>	<b>Horários de entrega para paciente<sup>2</sup></b>
<b>Desjejum</b>	07:30h	07:45-08:15h
<b>Colação</b>	09:15h	09:30-10:00h
<b>Almoço</b>	12:20h	12:30-13:00h
<b>Lanche da Tarde</b>	14:30h	14:45-15:15h
<b>Jantar</b>	17:20h	17:30-18:00h

**- Padrão para Centro cirúrgico:**

Tipo de refeição	Horário limite para finalização da montagem <sup>1</sup>
Almoço	11:30h

1: Como finalização da montagem entenda-se a conclusão de todas as fases do processo: porcionamento completo de todas as dietas, acondicionamento das bandejas dentro do carro, conexão dos carros na torre para aquecimento e resfriamento simultâneos pelo tempo programado pela CONTRATANTE e disponibilização do carro de distribuição pronto para subida às copas para distribuição aos pacientes, sem processos intermediários adicionais nas copas.

2: Caso os horários de entrega das refeições precisarem de modificações, serão comunicadas à CONTRATADA para devida atualização. A mudança no padrão de horários só será sugerida em função da necessidade de ajuste ao perfil do cliente (ex. pacientes queixarem-se em pesquisa de satisfação).

**- Limite para atendimento de pedidos de refeição fora do horário padrão:**

Tipo de refeição	Horário limite para comunicar o pedido extra <sup>1</sup>
Desjejum	09:00h
Colação	10:00h
Almoço	13:00h
Lanche da Tarde	16:00h
Jantar	19:00h
Lanche Noturno	21:00h

1: Entende-se pedido extra, o padrão do cardápio de refeições servidas (desjejum, almoço, jantar e etc). Estes limites de horários sofrerão alterações no dia em que tenha havido atrasos na finalização e entrega da refeição no horário padrão pela CONTRATADA.

Os pedidos de refeições fora do horário padrão para almoço e jantar deverão ser atendidos com refeições congeladas ou resfriadas (com o uso de equipamento específico para este fim: resfriador, para garantir manutenção de temperatura adequado pelo tempo necessário, segundo legislação). Poderão ser solicitados: dieta geral ou leve 24 horas/dia.

**c. Tabela de frequência de utilização, gramatura e níveis de qualidade**

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização e gramagens para: gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carnes, à ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE.

Tabela de Incidência e Gramagem de Prato Principal

TIPO	FREQUÊNCIA	Gramatura <sup>1</sup>
------	------------	------------------------

	MENSAL	
Carne vermelha (Somente cortes de 1ª: Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Patinho, Patinho Moído)	26	120 a 150g
Sobrecoxa com osso	7	150 a 180g
Peito sem osso	6	120 a 150g
Filé de sobrecoxa	9	120 a 150g
Cação em posta	6	120 a 150g
OUTROS	4	120 a 150g
Omelete Recheado	4	120 a 150g
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)		(50% de proteína)

1: considerar gramatura do prato principal pronto para consumo.

Não deverão ser utilizados como prato principal para pacientes embutidos (linguiça, salsicha, etc) e processados (hambúrguer, almôndegas, etc), salvo se houver solicitação/aprovação da CONTRATANTE.

Tabela de Incidência e Gramagem de sobremesas doce e frutas (almoço e jantar)

TIPO	FREQÜÊNCIA MENSAL	Gramatura <sup>1</sup>
Pudim	7	80g
Outros (compota de fruta, beijinho, brigadeiro, curau, sagu, arroz doce, pavê, mousse, etc)	13	80g
Salada de fruta	13	100g
Frutas variadas	29	100g ou 1 unidade

1: considerar gramatura da sobremesa pronta para consumo.

Outros gêneros alimentícios perecíveis ou não-perecíveis devem ser de boa qualidade e de marca aprovada previamente pela CONTRATANTE.

- Somente será permitida a utilização de arroz agulhinha, tipo I, limpo e polido
- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF ou DIPOA
- Carnes grelhadas: alcatra, contrafilé, maminha
- Carnes cozidas: coxão mole, coxão duro, patinho, lombo
- Assados: lagarto e alcatra.
- Carnes à milanesa: coxão mole e alcatra.
- Carne moída: patinho.

- Carnes suínas: bife, pernil, lombo e tender. Aves grelhadas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, peru ou chester)
- Óleos para preparação: soja, milho, girassol, canola, de boa qualidade, refinados, rico em polinsaturados e com alto teor de pureza
- Azeites para saladas: azeite de oliva (extra-virgem)
- Sal: iodado e não iodado (dieta específica)
- Ovos: tipo extra
- Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência
- Concentrados de tomates: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos
- Suco de **fruta industrializado de 100** a 200 ml (sabores variados), com 100% de fruta  
Descrição: Processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Leites: UHT integral, desnatado e zero lactose
- Leites para preparações: em pó ou UHT integral, desnatado e zero lactose
- Farinha de trigo, milho, mandioca torrada e fubá: de primeira qualidade
- Torradas, bolachas e bolos industrializados: de primeira qualidade e diversidade de sabores
- Nos dias de massas, fornecer queijo tipo parmesão ralado e porcionados (25g)

A auditoria em relação as matérias-primas, será realizada e a CONTRATANTE sinalizará necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade, incluindo hortifrutigranjeiros.

#### d. Cardápio de opção para substituição

Qualquer das opções abaixo deverão ser validadas previamente pela CONTRATANTE, juntamente com o cardápio mensal. Qualquer item de substituição do cardápio (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) não deverá ser cobrado como extra, pois estará substituindo um item ao outro.

- 1) O planejamento do cardápio do almoço e jantar deverá prever a disponibilização de 01 opção seguindo descrição da dieta solicitada. Abaixo estão alguns exemplos.

Preparação	Cardápio	Opção 1
Entrada	Feijão/ Sopa	Sopa / Feijão
Acompanhamento	Arroz	Macarrão
Prato Principal	Frango	Peixe
Guarnição	Verdura	Legume
Salada	Folhas	Legumes
Sobremesa	Doce/fruta	Gelatina
Bebida	Suco	-----

2) O planejamento do cardápio do desjejum, lanche da tarde e lanche noturno deverá prever a substituição, conforme alguns exemplos abaixo.

Preparação	Cardápio	Opções
Pães/ Bolacha/ Bolo	Pão Francês	Torrada, bolacha, bolo e pão bisnaga
Bebidas	Café com Leite	Achocolatado, chá, leite puro, café, leite soja e leite de zero lactose
Saches	Geléia	Margarina
Frios	Queijo	-----
Fruta	Banana	Qualquer fruta
Preparação Láctea	logurte	-----

3) Projeto “Oferta Apetite”: cardápio específico, conforme padronizado com a CONTRATANTE, de opções para substituição integral do prato do dia por uma preparação especial (lanches, salgados, etc) a ser desenvolvida atendendo as necessidades do paciente oncológico. A preparação será acompanhada de suco e sobremesa do dia. Em casos de pacientes em isolamento deve ser entregue em descartável adequado, sem cobrança do mesmo. Deverá ter o preço da dieta geral ou geral ISOL.

Abaixo algumas preparações que poderão ser solicitadas:

Hot dog (pão hot dog - 50g, salsicha com molho, purê batata e batata palha servida a parte) 1 unidade de aproximadamente 300g

Pizza brotinho (mussarela) 1 unidade - 15 a 20cm de aproximadamente 150g, 1 sachê azeite

Mini Pastel (carne ou queijo) 5 unidades – aproximadamente 10cm o disco

Hamburguer (pão, hambúrguer - 2 unidades que totalizarão aproximadamente 150g, queijo – 2 fatias, tomate – 2 fatias) 1 unidade de aproximadamente 280g, 1 porção de batata frita de aproximadamente 100g; 2 saches maionese, catuchup e mostarda

Beirute (pão sírio, isca de carne ou de frango – aproximadamente 160g , queijo - 3 fatias, tomate - 2 fatias, ovo frito - 1 unidade) 1 unidade de aproximadamente 280g, 2 sachês maionese, catuchup e mostarda

4) Outros cardápios de opções poderão ser implementados, segundo a necessidade da CONTRATANTE:

- Projeto de preparações especiais com uso de complementos nutricionais. Neste caso, os complementos nutricionais para preparações serão fornecidos pela CONTRATANTE. O preço do item não deverá considerar o custo com o fornecimento deste ingrediente (complemento nutricional).

- Outras alternativas de cardápios, segundo necessidades da CONTRATANTE.

#### e. Tipos de dietas

- Ver no Manual de dietas (**ANEXO A**): descrição das restrições de cada tipo e das declinações.

- Quantidade de calorias: seguir conforme descrito no Manual de Dietas e/ou necessidades dos pacientes obtidas através de estudos específicos da CONTRATANTE.

#### **f. Padrões de distribuição**

- Os utensílios para distribuição serão: xícaras, pires, prato (raso e com divisórias tipo “T”), cumbuca para feijão e sopa, travessa para salada e sobremesa, garrafa térmica pequena (250ml) para os líquidos quentes e choches. As louças deverão ser em vidro, porcelana ou policarbonato resistente validados pela CONTRATANTE.

- Em caso de utilização de material descartável, em desacordo com o padrão de distribuição (louças), para o acondicionamento de algum item integrante da dieta, os custos com o material serão da CONTRATADA. Como rotina permanente, as refeições servidas para pacientes e acompanhantes em ISOLAMENTO, serão servidas exclusivamente em material descartável e os custos com estes materiais deverão estar incorporados na refeição. - Também como rotina permanente, as refeições servidas para pacientes do setor de quimioterapia, e hospital dia serão servidas exclusivamente em material descartável (plástico ou isopor) e os custos com estes materiais deverão estar incorporados na refeição.

- O padrão de descartável deverá ser seguido conforme o item DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DOS SERVIÇOS, qualquer alteração (alteração provisória ou permanente do padrão) deverá ser validado pela CONTRATANTE. Em casos de alteração no padrão a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 48hs para aprovação.

- Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de Qualidade e Apresentação, quando os descartáveis:

- Resistente a alta e baixa temperatura;
- Talher resistente ao uso da refeição;
- Livre de Bisfenol A;
- Boa apresentação;
- Compatível ao tamanho da bandeja;
- Manter a padronização dos utensílios para a boa apresentação.

- Todos os valores para itens avulsos (exemplo: purê de batata, bife, porção de frutas, etc) deverão ter preços considerando exclusivamente a preparação.

- Não será autorizada a cobrança de itens descartáveis avulsos (Exemplo: cobrar 01 purê de batata + 01 pote descartável) e nem os descartáveis utilizados para acondicionar as preparações/refeições que irão para pacientes/acompanhantes em isolamento. Conforme necessidade, a CONTRATANTE poderá alterar o padrão de descartável e /ou louça.

- O fundo de bandeja será fornecido pelo ICESP.

- A água mineral (em garrafas ou jarras) será fornecido pelo ICESP.

## **2.2. Lanches**

A CONTRATADA deverá disponibilizar variedades de sabores de lanches para solicitação da CONTRATANTE.

A composição para o fornecimento de lanches deverá atender aos itens abaixo, não deverá conter nenhum tipo de embutido.

**- Kit lanche tipo 1 (simples)**

1 suco de fruta **industrializado de 100** a 200 ml, com 100% de fruta, sabores variados;

1 lanche simples embalado individualmente, com fechamento automático, com etiqueta de composição nutricional e prazo de validade;

O lanche deve ter 110g e ser composto por: pães (50g) variando entre pão de forma, pão de hot dog, pão de hambúrguer, roseta, bisnaga, integral, pão de leite, tulipa, baguete; recheio (60g)).

1 guardanapo embalado individualmente;

1 saco com fechamento automático com os 3 itens.

**- Kit lanche tipo 2 (completo)**

1 suco de fruta **industrializado de 100** a 200 ml, com 100% de fruta, sabores variados;

1 lanche completo embalado individualmente, com fechamento automático, com etiqueta de composição nutricional e prazo de validade;

O lanche deve ter 110g e ser composto por: pães (50g) variando entre pão de forma, integral, pão de hot dog, pão de hambúrguer, roseta, bisnaga, integral, pão de leite, tulipa, baguete; recheio (60g)

1 fruta da época (), embalada individualmente, com fechamento automático;

1 guardanapo embalado individualmente;

1 saco com fechamento automático com os 4 itens.

**- Kit Lanche tipo 3 (mini lanche)**

1 lanche completo disposto conforme orientação da CONTRATANTE (exemplo: atendimento de reuniões para diretoria).

O lanche deve ter 30g e ser composto por: pães variando entre pão de forma, integral, pão de hambúrguer, roseta, bisnaga, integral, pão de leite, tulipa; recheio (15g), conforme acordado previamente com a CONTRATANTE.

Poderão ser solicitados itens avulsos, tais como: suco, lanche, fruta, chá, etc.

### **2.3. Distribuição de café preparado (litro) em garrafas de inox**

A CONTRATADA deverá oferecer fornecimento de infusão de café adoçado e sem açúcar, conforme solicitação das áreas.

O fornecimento será para todos os colaboradores autorizados do ICESP e terceirizados.

Estimar o custo por litro, para distribuição em garrafas térmicas em aço inox (sem ampola de vidro) ou recipiente térmico (tipo botijão) para volumes acima de 2 litros.

O fornecimento e reposição de 80% de perdas/quadrimestede garrafas térmica e “botijões” para a distribuição do café e cestos para acondicionamento de sachês de adoçante e açúcar (em material

lavável e sintético = *polyratan*) é de responsabilidade da CONTRATADA. Os demais 20% de perdas/quadrimestre é de responsabilidade da CONTRATANTE.

A distribuição, retirada e higienização das garrafas de café nas áreas solicitantes é de responsabilidade da CONTRATADA.

A quantidade e as áreas que receberão sachês (açúcar ou adoçante) serão definidas pela CONTRATANTE. É de responsabilidade da CONTRATADA somente o acondicionamento dos sachês em cestos de material sintético e lavável (*polyratan*) e a entrega, juntamente com as garrafas.

Os horários de distribuição são:

- 06:00-08:00
- 13:00-14:00h
- 20:00-21:00h
- 01:00-02:00h

Poderá ser necessária a criação de novos horários, segundo necessidade da CONTRATANTE.

## **2.4. Atendimento de copa: 6º andar - Diretoria e outros setores afins**

Distribuição de água, café e outros para reuniões e eventos da Diretoria e demais profissionais autorizados.

Esta copa deverá funcionar das 7h-19h de segunda à sexta, dias/horários sujeitos a modificações, conforme demanda do atendimento.

Deverá haver a contratação de no mínimo 2 copeiros (as) exclusivos (as), para atendimento em nível executivo.

Deverão apresentar perfil com capacitação em regras de etiqueta e discrição.

As atividades realizadas por esta copa são:

- Atendimento nas salas sinalizadas pela CONTRATANTE com entrega: café (manhã/ tarde), sachê açúcar e adoçante, sache de chá, água quente, sache de bolacha doce e salgada.
- Atendimentos específicos em que o serviço deverá ser individual.
- Atendimento em auditório, anfiteatros e salas de aula conforme programação enviada pela CONTRATANTE à CONTRATADA com entrega de café e água, considerando o per capita conforme acordo com a CONTRATANTE.

Todos os atendimentos deverão ser anotados em comanda para que o responsável pela solicitação assine.

Outros itens poderão ser solicitados para reuniões, conforme solicitação da CONTRATANTE.

Para atendimento de todos os itens descritos, devem ser considerados os mesmos valores que os praticados para distribuição de pacientes (exemplo: café litro, bolacha individual, sache de chá, açúcar e adoçante, xícara de café, etc). A CONTRATANTE será responsável pela reposição 40% de



perdas/ quadrimestre do enxoval inicial destinado ao atendimento desta copa. E a CONTRATADA será responsável pela reposição de 60% de perdas/ quadrimestre.

Observação: o padrão de utensílios utilizados no atendimento desta copa pode sofrer modificações segundo necessidade.

Os copeiros poderão auxiliar a CONTRATANTE em montagem e serviço de atendimento de coffeees, quando solicitados.

As louças do espaço são de uso exclusivo para atendimento de demandas da CONTRATANTE.

## 2.5. Fornecimento de insumos para cozinha experimental

O fornecimento de materiais e insumos para realização de aulas na Cozinha Experimental – gêneros alimentícios perecíveis e não-perecíveis, descartáveis, entre outros – deverá ser patrocinado pela CONTRATADA.

O número de atividades (aulas, treinamentos, oficinas, etc) na Cozinha Experimental poderá aumentar devido a necessidade de formação de novos grupos (acompanhantes, pacientes, colaboradores, etc), conforme cronograma de implantação do ICESP.

O valor teto estabelecido para esta finalidade deverá ser R\$ 1.000,00 (mil reais) ao mês, não ultrapassando R\$12.000,00/ano.

Os preços utilizados para compor o demonstrativo dos itens fornecidos deverão ser os preços correspondentes ao da aquisição = matéria prima (sem acréscimos de margem de lucro).

A CONTRATADA deverá enviar mensalmente os custos gastos destinados à essas atividades, apresentando nota fiscal quando solicitado

## 2.6. Fornecimento de “preparação” para comemoração de aniversário

Fornecimento de “preparação” para comemoração de aniversário para pacientes aniversariantes, conforme fluxo estabelecido pela CONTRATANTE.

Entenda-se como “preparação”: *milk shake*, bolo simples, bolo confeitado, pudim e etc.

Esta variedade de “preparações” é necessária para atendermos aos pacientes aniversariantes com diferentes tipos de dietas (geral, leve, líquida, pastosa batida e etc).

Seguir conforme orientações abaixo:

- *milk shake*: copo de vidro individual próprio ou copo descartável, 300 ml e canudo;
- pudim: taça de vidro individual ou descartável, 150 a 200g e colher;
- bolo confeitado: bolo inteiro com 500g, 10 pratos descartável para bolo, 10 garfos descartável,

10 guardanapos e 1 faca descartável.

Os bolos devem ter recheio e cobertura; diversos sabores: creme baunilha, coco, prestígio, floresta negra, doce de leite, etc.

## 2.7. Fornecimento de refeições para colaboradores autorizados do Centro Cirúrgico

Fornecimento de refeições para colaboradores autorizados do centro cirúrgico é de responsabilidade da CONTRATADA. Este fornecimento deverá acontecer de segunda a sexta-feira, no horário do almoço (11h – 15h), dias/horários sujeitos a modificações, conforme demanda do atendimento.

A CONTRATADA ficará responsável por disponibilizar os recipientes com as preparações do cardápio do dia para que a atendente de nutrição da CONTRATANTE faça o controle do porcionamento e solicitação prévia da quantidade que deverá ser produzida.

O cardápio deverá ser validado pela CONTRATANTE.

O enxoval inicial de equipamentos e utensílios para o atendimento ao conforto médico do Centro Cirúrgico é de responsabilidade da CONTRATANTE.

... A reposição dos itens segue conforme item 5 - Resumo das obrigações e responsabilidades.

Deve-se considerar o quadro abaixo para estipular o valor per capita desta refeição.

A CONTRATADA deverá definir datas de cardápio temáticos juntamente com a CONTRATANTE, ocorrendo no mínimo 4 vezes ao ano.

Composição	Quantidade <sup>1</sup>
Salada (2 opções) - 40 a 60g	Self-Service
Arroz (branco e integral) - 100g	Self-Service
Feijão - 80g	Self-Service
Prato Principal (2 opções)	1 porção de 120g ou 2 porções de 60g
Guarnição (1 opção) - 80g (folhas) ou 100g (legumes) ou 120g (massas)	Self-Service
Sobremesa - 80g (doce) ou 100g (fruta e gelatina)	Porcionado (2 unidades – doce ou fruta e gelatina)
Bebida (suco de caixa 200 mL)	1 unidade

1: considerar gramatura das preparações pronta para o consumo.

## 2.8. Itens avulsos

Fornecimento de itens avulsos, conforme solicitação da CONTRATANTE.

Vide lista para precificação no **item 6. Preços e proposta.**

### **. Obrigações e responsabilidades da CONTRATADA**

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelas refeições hospitalares nos termos da legislação vigente e boas práticas ambientais específicas, contemplando dos processos de recebimento, produção, porcionamento e montagem de carros de distribuição e posterior lavagem das louças, bandejas e utensílios recolhidos pela CONTRATANTE após distribuição das refeições.

### **Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)**

Assegurar que as instalações físicas e dependências do SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislações vigentes (Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS nº 5 de 09/04/2013, Portaria nº 2619 de 06/12/2011 Secretaria Municipal da Saúde, Resolução nº 275 de 21/10/2002 – ANVISA..

Garantir que as dependências vinculadas à realização das atividades, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato, salvo avaliação de projetos específicos com aprovação prévia da CONTRATANTE.

Manter as dependências e equipamentos vinculados à realização das atividades em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, mediante comprovação.

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

O enxoval inicial de utensílios será fornecido pela CONTRATANTE, conforme listagem a ser apresentada para a CONTRATADA.

Entende-se como utensílios todos os materiais utilizados para o fornecimento de refeições, desde o recebimento de materiais (caixas plásticas para acondicionamento, estrados, etc), produção (panelas, recipientes diversos, peças em altileno, formas de alumínio, etc), montagem (cubas em inox para carros térmicos, utensílios para porcionamento, etc), louças para distribuição de refeições dos pacientes segundo padrão da CONTRATANTE (xícaras, pratos, cumbucas, travessas, cloches, bandejas, talheres de inox e jarras plásticas para o fornecimento de água), entre outros utilizados no processo de fornecimento de refeições hospitalares. Se houver necessidade de outros utensílios, a CONTRATADA será responsável pela aquisição, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE. Apresentar para a CONTRATANTE a lista dos utensílios adquiridos para controle.

A CONTRATANTE será responsável pela reposição de 40% e a CONTRATADA por 60% das perdas/quadrimestre do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos pacientes (xícaras, pratos, cumbucas, travessas, cloches, bandejas, talheres de inox e jarras plásticas para o fornecimento de água). A CONTRATADA será responsável pela reposição de 100% dos demais utensílios destinados a produção de refeição (exemplo: caixas plásticas, estrados, panelas, recipientes diversos, peças em altileno, formas alumínio, cubas em inox para carros térmicos, utensílios para porcionamento, etc).

A reposição dos itens do inventário deverá ocorrer 60 dias após a realização do mesmo, tanto para a CONTRATANTE como para CONTRATADA.

A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção.

Zelar pelos equipamentos da CONTRATANTE, realizando manutenção preventiva e corretiva mensalmente ou de acordo com a necessidade da área/equipamento. Equipamentos que, por ventura, não for possível o conserto (ou término da vida útil), deverão ser repostos pela CONTRATADA e retirados ao fim do contrato, sem ônus para a CONTRATANTE. Havendo a necessidade de uso de outro equipamento não disponível na CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos adequados e realizar a manutenção preventiva e corretiva, e deverão ser retirados ao final do contrato. Também deverá registrar os equipamentos junto às equipes da Contratante.

Manter todos os equipamentos necessários à execução das atividades, em perfeitas condições de uso e em bom estado de conservação, devendo substituir aqueles que encontrarem-se após vida útil ou aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, comprovadamente devido ao mau estado de conservação. Os equipamentos substituídos deverão ser retirados pela CONTRATADA ao final do contrato, sem ônus a CONTRATANTE.

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

Efetuar, dentro de 30 (trinta) dias úteis, as reposições dos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio, por padrão/ marca igual ou similar ao item substituído, estando sujeito à aprovação da CONTRATANTE. Em caso de prejuízo na operação, deverá ser apresentado um plano de ação em até 24 (vinte e quatro) horas para minimizar os impactos.

Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis ou conforme prazo estipulado pelo fornecedor apresentando documentação formal do mesmo a fim de que seja garantido o bom andamento das rotinas e a segurança dos colaboradores da CONTRATADA e da instituição.

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

Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio da CONTRATANTE por seus colaboradores e encarregados, mediante comprovação.

A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos. O sistema da CONTRATADA deverá atender as expectativas da CONTRATANTE, com avaliação prévia das funções do mesmo.

Responsabilizar-se pelas despesas de consumo com telefone (linha e ramal), conforme demonstrativo mensal apresentado pela CONTRATANTE após envio de relatório pelo setor de telefonia.

A manutenção das câmaras refrigeradas e congeladas serão de responsabilidade da CONTRATANTE. Em caso de necessidade interna, as câmaras refrigeradas/congeladas poderão ser requisitadas para atendimentos emergenciais de plano de contingência para áreas da CONTRATANTE. Neste caso, as mercadorias deverão ser remanejadas nas câmaras disponíveis

imediatamente após o comunicado da CONTRATANTE, e se necessário e possível, transferidas para outra unidade. A CONTRATANTE informará a necessidade, através de seu representante. **Em caso de falha destes equipamentos, a CONTRATANTE não se responsabilizará por eventuais perdas de produtos armazenados.**

Caberá à CONTRATADA zelar pela conservação das câmaras refrigeradas/congeladas, responsabilizando-se pelos custos de manutenção comprovadamente advindos de mau uso ou negligência, deterioração por produtos químicos e/ou alimentares e/ou água, violação de componentes das câmaras e intervenção técnica não autorizada pela CONTRATANTE.

### **Equipe de trabalho**

A CONTRATADA deverá designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização do fornecimento de refeições hospitalares, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

Manter um nutricionista responsável técnico pela supervisão do fornecimento de refeições hospitalares e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98.

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. O quadro de pessoal deve ser validado pela CONTRATANTE que periodicamente solicitará a confirmação do quadro atual. A CONTRATADA não deverá contratar ex-colaboradores da CONTRATANTE nesta unidade.

Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001.

Incluir no quadro de colaboradores para liderança, profissionais técnicos em nutrição para realização da conferência da montagem das dietas e profissional graduado em nutrição para a realização do processo de controle de qualidade da unidade.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos presentes na unidade, junto ao Conselho Regional. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus colaboradores.

Providenciar a reposição de colaboradores para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc, de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de colaboradores completo, necessários à execução do presente contrato, sem prejuízo ao fornecimento de refeições. A CONTRATADA deverá enviar quando solicitado a lista atualizada de colaboradores com descrição de cargos e sempre que ocorrerem novas admissões e desligamentos a CONTRATANTE deverá ser comunicada imediatamente.

O acesso dos colaboradores da CONTRATADA será realizado mediante crachá fornecido pela CONTRATANTE que será fornecido na admissão e deverá ser devolvido imprescindivelmente no

desligamento do mesmo e seu uso é pessoal e intransferível. Em caso de extravio, perda ou quebra a CONTRATADA deverá pagar a segunda via do crachá.

Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação, independentemente das escalas de trabalho adotadas (nº de colaboradores, áreas que estarão alocados, turnos de trabalho, etc).

Fornecer uniformes, calçados e equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus colaboradores em serviço nas dependências da CONTRATANTE.

Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado.

Apresentar, quando solicitado, relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

Apresentar à CONTRATANTE, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.

Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer colaborador por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

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.

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

Proporcionar aos seus colaboradores, condições necessárias para a realização das atividades, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte e refeições de seus colaboradores, assim como demais benefícios oferecidos na contratação.

A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos colaboradores operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos colaboradores e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à supervisão e aprovação da CONTRATANTE.

A CONTRATANTE poderá solicitar intervenção e/ou participação nos programas de treinamento, visando o apoio aos programas de treinamento e integração à diretrizes e normas específicas da instituição, assim como aos padrões estabelecidos.

Responder pela disciplina de seus colaboradores durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com colaboradores do SND da CONTRATANTE.

Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.

Responsabilizar-se por eventuais paralisações das rotinas, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade do fornecimento de refeições hospitalares, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a modalidade deste contrato.

### **Segurança, medicina e meio ambiente do trabalho**

Submeter-se às normas de segurança segundo legislação pertinente e acatar políticas institucionais específicas da CONTRATANTE, quando do acesso às suas dependências.

OBS: As políticas institucionais são documentos internos, que tem acesso restrito aos colaboradores da instituição. Aquelas que são pertinentes à atuação da CONTRATADA no ICESP serão disponibilizadas sob a forma de orientações com registro em ata de reunião e/ou treinamentos específicos.

Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

OBS: Especificamente procedimentos para empresas terceiras não temos, porém para efeito de gestão do ICESP e especificamente para a área de Segurança do Trabalho e independente da existência de procedimentos internos aplicar-se-á as seguintes situações:

- Deve-se obedecer à Legislação vigente no que tange aos conceitos de Segurança do Trabalho, Higiene Ocupacional. Regulamento Técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Centro de Vigilância Sanitária entre outros;
- Como empresa terceirizada, ou seja, sob nossa responsabilidade, fica a cargo da CONTRATANTE e de pleno direito a visita informal as instalações utilizadas pela CONTRATADA e a emissão de relatórios para a mesma para regularização das não conformidades encontradas, não conformidades estas que afetem o padrão da CONTRATANTE em termos auditoriais e/ ou atendimento ao instituto que devem ser solucionadas pela CONTRATADA;

- Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA, quando ocorrer, emitir e fazer toda a tratativa de ocorrência de acidentes de trabalho, ou seja, aviso prévio a gestora do contrato e Segurança do Trabalho e envio de cópia do relatório com as devidas tomadas de ações.

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

### **Situações de emergência**

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho apresentando Plano de Contingência detalhado para situações emergenciais, tais como: greve de colaboradores da CONTRATADA, greve de transporte público, paralisações, etc. assegurando a continuidade do presente contrato.

A CONTRATANTE se responsabilizará pelo abastecimento de água potável, energia e gás, necessários ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONTRATADA.

### **Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque**

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução do contrato.

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 vigentes.

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

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade (inclusive hortifrutigranjeiros), em bom estado de conservação e livres de contaminação.

Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ou alteração de cardápio em função de planejamento e logística inadequado. O abastecimento deverá ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

O estoque deverá apresentar sistema de etiquetas de identificação que atenda a legislação pertinente, assim como a requisitos de qualidade para Acreditação Hospitalar.

Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, ou outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da CONTRATANTE, a ser cobrado mediante comprovação pela apresentação de nota ou



cupom fiscal. Os preços utilizados para compor o demonstrativo dos itens fornecidos deverão ser os preços correspondentes ao da aquisição = matéria prima (sem acréscimos: impostos ou margem de lucro).

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

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

Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno à realização das atividades.

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

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

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

## **Preparo**

Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, conforme descrito neste documento.

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

Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo em temperatura e tempo adequados, conforme legislação vigente.

Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme, nas áreas de produção, conforme legislação vigente.

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

Utilizar água filtrada para a diluição de sucos.

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

Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência e em horários pré estabelecidos entre CONTRATANTE e CONTRATADA devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.

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.

Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

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

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 pela CONTRATANTE, obedecendo as disposições legais.

Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de produção dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.

Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início do contrato, o Manual de Boas Práticas específico da Unidade, conforme legislação vigente, de comum acordo com o SND da CONTRATANTE.

Utilizar o Manual de Dietas específico da instituição, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, desenvolvido pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE. Auxiliar na revisão periódica do material no sentido de promover adequação ao perfil do paciente atendido (oncológico). As substituições sugeridas devem ser aprovadas previamente pela equipe da CONTRATANTE.

Fornecer diariamente uma dieta Geral em louça ou descartável em todas as refeições para controle de temperatura e gramatura, conforme solicitação aleatória e sem custo para a CONTRATANTE.

Caso a CONTRATADA queira utilizar bebida alcoólica em preparações, a CONTRATANTE deve ser comunicada previamente para autorização. Deverá ser seguido também quando for necessário o armazenamento do produto.

## **Higienização**

Atender o que dispõe a legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”.

Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos.

A supervisão do cronograma de higienização das áreas do SND, da desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATADA.

Proceder à higienização dos utensílios na área destinada para esse fim.

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.

Supervisionar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências da área de nutrição, garantindo-se periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

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

Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução das atividades deste contrato de alimentação hospitalar.

Proceder à periódica higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na produção de refeições (cozinha, copas, etc), dentro das normas sanitárias vigentes.

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

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

### **Controle bacteriológico**

É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras, conforme legislação vigente, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos

Encaminhar semestralmente (e mensal de ao menos duas preparações de acordo com a CONTRATANTE) ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica,. A quantidade de amostras para análise semestral, deverá ser no mínimo de:

- 1) Alimentos: todas as preparações de 01 (um) tipo de dieta (Exemplo: Dieta geral – arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, fruta e sobremesa);
- 2) Café: 01 (uma) amostra do café produzido para os colaboradores;
- 3) Manipuladores: 01 (uma) amostra para análise de mãos dos manipuladores;
- 4) Ambiente: 01 (uma) amostra para análise de equipamentos e utensílios.

Estas amostras devem ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.

O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sujeito à validação/ aprovação da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da

CONTRATANTE. Os resultados das análises deverão ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

### **Suplementares**

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições descritas na proposta apresentada no ato da contratação.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem comprovadamente vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do preparo ou de materiais empregados.

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

Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de produção e/ ou outras, estabelecidas por serviço de vigilância próprio.

Permitir o acesso de visitantes, somente e exclusivamente mediante autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução das atividades. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

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

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

Realizar para fins de pagamento, o controle pelo número de refeições/itens/preparações solicitadas. Ocorrendo diferenças nestes controles, a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão avaliar as justificativas para decisão satisfatória reciprocamente.

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no contrato, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND da CONTRATANTE e da CONTRATADA, desde que comprovados.

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 pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

Elaborar, acompanhar e disponibilizar, sempre que necessário a CONTRATANTE, indicadores de qualidade tais como absenteísmo, rotatividade de colaboradores, não conformidade de gêneros, falta de produtos, treinamentos entre outros que poderão ser solicitados.

Os colaboradores deverão realizar as refeições no refeitório indicado pela CONTRATANTE.

Re-executar atividades sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem comprovadamente em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

Encaminhar a medição das refeições servidas para aprovação da CONTRATANTE semanalmente para conferência e fechamento do período. O faturamento deverá ser encaminhado através da entrega de notas fiscais com respectivos boletos para pagamento até o 3º dia útil do mês subsequente à CONTRATANTE.

O pagamento será para o dia 30 (trinta) do mês subsequente ao mês correspondente ao fechamento.

O reajuste contratual deverá ocorrer apenas anualmente e sempre na data de aniversário de contrato. O mesmo deverá seguir os parâmetros de 50% IPC FIPE Alimentação + 50% do decídio da categoria, não serão aceitos gatilhos de reajuste.

### **Responsabilidade civil**

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores durante a realização de suas atividades, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, desde que comprovado.

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, desde que comprovado pelo laudo técnico, respondendo perante a administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

## **4. Obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE**

A CONTRATANTE responsabilizar-se-á integralmente pela distribuição das refeições, bem como apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

A CONTRATANTE é responsável pela aquisição e distribuição de dietas enterais e complementos nutricionais. O fornecimento de complementos nutricionais será realizado pela CONTRATANTE para produção de preparações na cozinha pela CONTRATADA, mediante registro em requisição, demonstrando a prescrição de um paciente.

A CONTRATANTE garantirá através do quadro próprio de nutricionistas a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação e montagem das refeições e atendimento de terapia nutricional.

A CONTRATANTE garantirá através do quadro próprio de atendentes de nutrição (= copeiro hospitalar) a distribuição das refeições. Os carros térmicos com as dietas montadas serão entregues pela CONTRATANTE à equipe própria na área de esteira/montagem de bandejas para que sejam conduzidos às copas de apoio para distribuição junto aos pacientes e posterior recolhimento.

Serão de responsabilidade da CONTRATANTE os seguintes itens:

- Indicar, formalmente, o gestor e/ ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo das refeições;
- Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ ou rotinas de segurança vigentes na instituição;
- Entregar à CONTRATADA quando do início do contrato, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e inventário de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e estoques, incluído descrição das condições dos mesmos;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água, energia elétrica e gás das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;
- A utilização de todos os recursos colocados à disposição (gás, água, energia elétrica, etc), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em boas práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal. A CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição;
- A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ ou manutenção. Entenda-se mau uso: entupimento do esgoto por excesso de sujidades descartadas indevidamente pelos ralos/ grelhas, danos às portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos colaboradores da CONTRATADA;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- A higienização do piso, paredes, portas, janelas, grelhas, coifas e sistema de exaustão da cozinha e demais áreas do SND é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- A limpeza dos vestiários e sanitários é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Remover para locais apropriados os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes e recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada (fornecidos pela empresa terceira contratada para higienização) dos vários setores até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da instituição;
- O enxoval inicial de utensílios e equipamentos (**ANEXO C**) é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Os padrões de qualidade deverão ser mantidos invariavelmente durante a execução do contrato, sujeitos à avaliação da CONTRATANTE;
- A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATANTE;

- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo, é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente solicitadas;
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições;
- Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento de refeições hospitalares, exigindo a imediata correção.

### Fiscalização e controle da execução do contrato

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento de refeições hospitalares pela CONTRATADA na execução do contrato de fornecimento de refeições por preço unitário, serão analisados aspectos descritos abaixo, conforme notas “Conforme” ou “Não Conforme”:

Segue tabela descrevendo os subitens que compõem cada item de avaliação:

<b>ASPECTO 1</b> <b>Desempenho profissional</b>	<b>Subitens</b>
<b>Item 1:</b> Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas e contrato, tais como: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programação das atividades de nutrição e alimentação;</li> <li>- Elaboração de cardápio completo conforme descrito no contrato;</li> <li>- Pré-preparo e cocção dos alimentos;</li> <li>- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados;</li> <li>- Distribuição de dietas utilizando utensílios conforme descrito no contrato (garrafas térmicas, xícara, pires, talher em inox, etc);</li> <li>- Montagem das dietas segundo padronizado no Manual de Dietas Hospitalares (declinações);</li> <li>- Transporte interno das preparações;</li> <li>- Conservação dos equipamento e utensílios envolvidos no recebimento, produção e motagem das refeições.</li> </ul>
<b>Item 2:</b> Qualificação/	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</li> </ul>

atendimento ao público/ postura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulação de alimentos;</li> <li>- Presença de um nutricionista durante os períodos de produção e montagem de dietas;</li> <li>- Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.</li> </ul>
<b>Item 3:</b> Uniformes e identificação	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de uniformes em perfeito estado de conservação;</li> <li>- Manter aparência pessoal adequada, asseio pessoal e sem uso de adornos;</li> <li>- Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climática;</li> <li>- Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</li> </ul>

<b>ASPECTO 2</b> <b>Desempenho das</b> <b>Atividades</b>	<b>Subitens</b>
<b>Item 4:</b> Refeições produzidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformidade das refeições produzidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis, com destaque para as dietas especiais.</li> <li>- Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</li> <li>- Conformidade das refeições produzidas com o cardápio aprovado. Acompanhamento realizado através do Indicador SLA 3 – Degustação e troca de gêneros do cardápio (Anexo 4);</li> <li>- Identificação correta dos itens produzidos (nome do produto, data de fabricação, data de validade, descrição dos ingredientes, se necessário);</li> <li>- Qualidade das refeições produzidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições). Acompanhamento realizado através do Indicador SLA 2 – Controle das porções das preparações conforme contrato e Indicador</li> </ul>



	<p>SLA 5 – Controle de temperatura (Anexo 4);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais;</li> <li>- Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional;</li> <li>- Cumprimento dos horários de produção e montagem das bandejas para distribuição, conforme descrito em contrato. Acompanhamento realizado através do Indicador SLA 1 – Atraso na montagem de dietas (Anexo 4);</li> <li>- Atendimento aos pedidos especiais.</li> </ul>
<p><b>Item 5:</b> Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados</p>	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem);</li> <li>- Realização de análise laboratorial para controle bacteriológico (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento quadrimestral do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</li> <li>- Qualidade adequada dos materiais de consumo utilizados;</li> <li>- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</li> <li>- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</li> <li>- Manter estoque de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ ou alteração de cardápio em função de planejamento e logística inadequada.</li> </ul>
<p><b>Item 6:</b> Condições higiênicas e de armazenamento</p>	<p>Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</li> <li>- Higienização das instalações, equipamentos, utensílios refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</li> <li>- Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios</li> </ul>

	<p>(produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta);</p> <p>- Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).</p> <p>Acompanhamento realizado através do Indicador SLA 4 – Controle de mercadorias (Anexo 4);</p>
--	--

<b>ASPECTO 3</b> <b>Gerenciamento</b>	<b>Subitens</b>
<b>Item 7:</b> Periodicidade da supervisão	- Execução de supervisão e /ou auditorias (internos e/ou externos) dos processos da cozinha por parte da CONTRATADA e na periodicidade acordada (definir previamente com a CONTRATANTE – até 60 dias do início do contrato).
<b>Item 8:</b> Gerenciamento das atividades operacionais	<p>- Administração das atividades operacionais;</p> <p>- Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos colaboradores;</p> <p>- Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções;</p> <p>- Recorrência de falta de um mesmo produto na semana, sendo evidenciado na operação falta de logística.</p>
<b>Item 9:</b> Atendimento as solicitações	- Atendimento as solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.
<b>Item 10:</b> Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA segundo o contrato.

### CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item e/ou seus subitens, no momento, esse (s) será (ão) desconsiderado (s). Deverá ser anexada justificativa correspondente, com comprovação.

## RESPONSABILIDADES

Os nutricionistas da CONTRATANTE: responsável pela Avaliação da CONTRATADA, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade, encaminha toda documentação ao Gestor do Contrato, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas CONFORME e NÃO CONFORME.

Gestor do Contrato: responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações a CONTRATADA; aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da CONTRATADA e emissão da Avaliação de Desempenho.

## DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade, efetuar o acompanhamento diário das atividades executadas, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA. Apresentará diariamente o Formulário preenchido ao Responsável da CONTRATADA para validação, e se cabível, manifestação em relação à avaliação realizada pela CONTRATANTE.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, juntamente com as Notas Fiscais recebidas da CONTRATADA e devidamente conferidas, os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas CONFORME e NÃO CONFORME

O Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados durante este período, consolidará a avaliação de desempenho da CONTRATADA e aplicará as penalidades cabíveis previstas neste contrato.

Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, juntamente com os canchotos das Notas Fiscais, a avaliação de desempenho da CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Café distribuído para os colaboradores e itens extra (biscoitos, sucos, fruta, etc.) servidos não serão contabilizados como refeição, portanto, não serão contabilizados para cálculo de multa.

## PENALIDADES

### Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 item NÃO CONFORME no dia	Multa de 1% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
02 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 2% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição

	de maior valor
03 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 3% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
04 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 4% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor. <b>Caso esta seja a nota média mensal, a CONTRATANTE acionará o setor de Contratos para revisão/ajuste das NÃO CONFORMIDADES.</b>
<b>05 itens NÃO CONFORME no dia</b>	<b>Multa de 5% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor. Caso esta seja a nota média mensal, a CONTRATANTE acionará o setor de Contratos para avaliar rescisão.</b>
06 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 6% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor.
07 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 7% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor.

\*Considerar refeições todas as variações de dietas para pacientes, acompanhantes, colaboradores autorizados e kit lanches.

Classificação do contrato conforme pontuações:

ITENS NÃO CONFORME	PORCENTAGEM CORRESPONDENTE	CLASSIFICAÇÃO
1	90-100%	ótimo
2	71-89%	bom
3	61-70%	regular
4	51-60%	ruim
5 a mais	50% a menos	péssimo

A seguir, apresentam-se os documentos que atenderão à metodologia de avaliação acima descrita:

- 1) Formulário de Avaliação de Qualidade (diária);
- 2) Avaliação mensal.

Constituem motivos para análise entre as partes e a não aplicação de multa em caso de:

- A ocorrência de acontecimentos novos, extraordinários e imprevisíveis pelas partes e a elas não imputáveis, regularmente identificados, comprovados e impeditivos da execução do contrato em sua totalidade;

- Necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de situações de calamidade pública ou de interrupção de epidemias.

### 1. Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares

Unidade:	
Período:	Data:
Contratada:	
Responsável pela Fiscalização:	
Gestor do Contrato:	

ASPECTO 1: Desempenho Profissional	Conforme	NÃO Conforme
Item 1: Cumprimento das Atividades		
Item 2: Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura		
Item 3: Uniformes e Identificação		

ASPECTO 2: Desempenho das atividades	Conforme	NÃO Conforme
Item 4: Refeições servidas		
Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados		
Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento		

ASPECTO 3: Gerenciamento	Conforme	NÃO Conforme
Item 7: Periodicidade da Supervisão		
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais		
Item 9: Atendimento as Solicitações		
Item 10: Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas		
<b>Sub-total</b>		

Total de itens		
----------------	--	--

Aspectos penalizados:	% total considerada para penalização:	Nota final e porcentagem (n/%):
Itens penalizados:		

Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do Coordenador de Nutrição:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável pela Contratada:

## 2. Avaliação mensal

### Quadro Resumo

Acompanhamento anual:

ASPECTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Média
1: Desempenho Profissional													
ASPECTO 2: Desempenho das Atividades													
ASPECTO 3: Gerenciamento													
2													
Nota final e porcentagem:	( %)				Classificação:								
Total													

## 5. Resumo das obrigações e responsabilidades

Descrição das responsabilidades da CONTRATADA e CONTRATANTE.

Descrição	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de potabilidade da água	X	
Coleta de amostras da refeição, manipuladores, ambiente, água para controle microbiológico e respectivas análises, MENSAL e SEMESTRAL e quando se fizer necessário		X
Descartáveis para porcionamento de refeições isolamento de quimioterapia e hospital dia		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e desratização	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com gás	X	
EPI's/ uniformes/ calçados		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Equipamentos – reposição após vida útil		X
Informática (software, hardware e insumos,)		X
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, filtro das coifas, sistema de exaustão)	X	
Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/ banheiros de uso dos colaboradores	X	
Linha e/ ou ramal telefônico e acesso a rede internet		X
Manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc)	X	
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos - Exceto equipamentos de refrigeração (câmaras refrigeradas e congelada)		X
Material de escritório		X
Material de higiene (papel higienico, papel toalha, detergente)		X

para lavagem de mãos)		
Material de limpeza de uso da CONTRATADA		X
Nutrição clínica, visita aos pacientes, coleta de mapas e emissão de etiquetas para dietas	X	
Refeição dos colaboradores da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/ resíduos para fora das instalações da CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/ resíduos para local indicado e apropriado nas instalações da CONTRATANTE	X	
Reposição de utensílios de distribuição, cozinha e copa 6º andar- QUADRIMESTRE -40% de perdas de utensílios de distribuição, da copa do 6º andar e do centro cirúrgico - responsabilidade da CONTRATANTE - 60% de perdas de utensílios de distribuição, da copa do 6º andar e do centro cirúrgico - responsabilidade da CONTRATADA - 100% dos utensílios de Cozinha - responsabilidade da CONTRATADA	X (40% de perdas/ quadrimestre)  AJUSTADO ACIMA	X (60% de perdas/ quadrimestre + 100% itens cozinha)
Reposição de garrafas térmicas e botijas (sem ampola de vidro)	X 20% de perdas/ quadrimestre)	X 80% de perdas/ quadrimestre
Transporte dos colaboradores e demais benefícios exigidos por lei e pela categoria		X
Treinamento		X
Enxoval inicial de utensílios e equipamentos ( <b>ANEXO C</b> ) para distribuição, cozinha, copa do 6º andar e centro cirúrgico	X	

## 6. Preços e proposta

A CONTRATADA deverá descrever na proposta os preços unitários para todos os itens do contrato, baseando-se nas especificações técnicas deste documento.

Apresentar na proposta a descrição dos preços para os itens, conforme descrito:

Itens relacionados no contrato
2.1. Refeições
2.2. Lanches
2.3. Distribuição de café/litro
2.4. Atendimento da copa do 6º andar- Diretoria
2.5. Fornecimento de insumos para cozinha experimental
2.6. Fornecimento de “preparação” para comemoração de aniversário
2.7. Fornecimento de refeições para colaboradores autorizados do Centro Cirúrgico
2.8 Itens avulsos

Abaixo estão as quantidades médias mensais das refeições por público atendido.

Considerar dieta geral, todas as dietas gerais e declinações conforme Manual de Dietas (exemplo: dieta geral, dieta geral laxativa). Considerar dieta especial qualquer dieta que não seja geral, conforme Manual de Dietas (exemplo: branda, leve, branda laxativa, leve hipofermentativa).

Os colaboradores autorizados são plantonistas médicos e demais colaboradores previamente autorizados pela CONTRATANTE.

Refeição	Média mensal (2022)
Desjejum Dieta Água Chá e Gelatina	104
Desjejum Dieta Geral	905
Desjejum Dieta Geral Isolamento	870
Desjejum Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	3361
Desjejum Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	2324
Desjejum Dieta Líquida	132
Desjejum Dieta Líquida Isolamento	88
Desjejum Dieta Geral Plantonista	640
Desjejum Dieta Geral Acompanhante	607



Colação	301
Almoço Dieta Água Chá e Gelatina	106
Almoço Dieta Geral	967
Almoço Dieta Geral Isolamento	911
Almoço Dieta Geral Acompanhante	111
Almoço Dieta Geral Acompanhante Isolamento	522
Almoço Dieta Geral Plantonista	395
Almoço Dieta Geral Plantonista Centro Cirúrgico	1427
Almoço Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	3521
Almoço Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	3758
Almoço Dieta Líquida	212
Almoço Dieta Líquida Isolamento	106
Lanche da Tarde Dieta Água Chá e Gelatina	103
Lanche da Tarde Dieta Geral	1605
Lanche da Tarde Dieta Geral Isolamento	947
Lanche da Tarde Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	3258
Lanche da Tarde Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	2498
Lanche da Tarde Dieta Líquida	195
Lanche da Tarde Dieta Líquida Isolamento	107
Jantar Dieta Água Chá e Gelatina	103
Jantar Dieta Geral	1020
Jantar Dieta Geral Isolamento	949
Jantar Dieta Geral Acompanhante	113

Jantar Dieta Geral Acompanhante Isolamento	538
Jantar Dieta Geral Plantonista	272
Jantar Dieta Geral Plantonista Centro Cirúrgico	0
Jantar Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	3707
Jantar Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	3030
Jantar Dieta Líquida	224
Jantar Dieta Líquida Isolamento	108
Lanche Noturno Dieta Água Chá e Gelatina	101
Lanche Noturno Dieta Geral	1470
Lanche Noturno Dieta Geral Isolamento	836
Lanche Noturno Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	3606
Lanche Noturno Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	2534
Lanche Noturno Dieta Líquida	209
Lanche Noturno Dieta Líquida Isolamento	102
<b>Total:</b>	<b>49.003</b>

Abaixo listagem de itens avulsos que podem ser solicitados pela CONTRATANTE:

Achocolatado Cx 200 mL	Cx
Achocolatado em pó diet (pct com 500g)	Pct
Achocolatado em pó pacote	Kg
Açúcar Kg	Kg
Açúcar sache 5g	Und
Adoçante 100ml	mL
Adoçante sache	Und
Adoçante Sucralose	Und
Água c/ gás 510 mL	Und
Água de coco tetrapack 200ml	Und
Água mineral pet 510ml	Und
Arroz integral	Porção
Arroz porção 100g	Porção
Azeite sache	Und
Bala de goma	Pct
Bala menta pacote 935g	Pct
Bala Toffee pacote 750g	Pct
Biscoito cookie 200g	Pct
Biscoito doce sache	Und
Biscoito integral mix cereais	Pct
Biscoito Polvilho 80g	Pct
Biscoito recheado	Pct
Biscoito salgado sache	Und
Bolacha recheada sache	Und
Bolo / pudim 500g (+10 pratos+10garfos+1 faca+10gardanapos)	Kit
Bolo confeitado	Kg
Bolo embalado 60g	Und
Bombom unidade	Und
Café 50ml	Und
Café com leite 200ml	Und
Café com leite de baixa lactose	Und
Café com leite de soja	Und
Café Litro	L
Café Litro Req	L
Café pó 500g	Pct
Caldo de Feijão 300ml	Und
Canudo unidade	Und
Catchup sache	Und
Chá caixa com 15 unidades	Cx

Chá lata	Und
Chá litro	L
Chá sache	Und
Chiclete c/ 5 unidades	Und
Chocolate 150ml	Und
Chocolate 200 mL	Und
Coador de papel 103	Und
Coador de papel nº 2	Cx
Copo 100 mL (100 unidades)	Tira
Copo 200 mL (100 unidades)	Tira
Copo 50 mL (100 unidades)	Tira
Copo 500 mL	Und
Copo térmico 240 mL (25 unidades)	Tira
Farinha de trigo	Kg
Fécula de batata 200g	Cx
Feijão porção 80g	Und
Frios 20g (peito de peru/presunto/mussarela)	Fatia
Fruta da época 100g ou unidade	Und
Gatorede 500ml	Und
Gelatina 110ml	Und
Geleia diet sache	Und
Geleia sache	Und
Goma de mascar	Und
Granola e aveia 30 g	Porção
Guardanapo pacote com 50 unidades	Pct
Guarnição padrão cardápio	Porção
Iogurte 90ml	Und
Iogurte desnatado 90ml	Und
Iogurte light 90ml	Und
Iogurte polpa	Und
Lanche embalado 90 a 100 g	Und
Lanche natural 60g	Und
Leite com achocolatado em pó 200ml	Und
Leite com achocolatado em pó diet 200ml	Und
Leite com achocolatado em pó diet litro	L
Leite de soja com achocolatado em pó 200ml	Und
Leite de Soja/baixa lactose	L
Leite desnatado 200ml	Und
Leite Tipo B 200 ml	Und
Leite Tipo B Litro	L
Maionese sache	Und
Manteiga sache	Und

Margarina 500g	Und
Margarina sache	Und
Massa 200 g	Und
Mel sachê	Und
Milk Shake 300ml	Und
Mingau 200ml	Und
Mingau de baixa lactose	Und
Mini pão de queijo 20g	Und
Mini salgado 30g	Und
Molho Italiano para salada sache	Und
Mousse	Und
Omelete simples	Und
Pacote de chá (1 Kg)	Kg
Palheta 500 unidades	Pct
Pão francês 50g com margarina	Und
Pão francês ou pão bisnaguinha ou pão de forma 50g	Und
Papa de frutas 100g	Und
Picolé de frutas	Und
Pipoca 100g	Und
Pote descartável para salada/sobremesa com tampa	Und
Prato descartável 15 cm (pct com 10 unidades)	Pct
Prato Principal padrão cardápio 150 g	Porção
Pure de Batata 100g	Und
Queijo branco 20g	Und
Queijo parmesão ralado 25g	Und
Refrigerante 2 Litros	Und
Refrigerante lata	Und
Requeijão sache	Und
Saco de Amostra	Und
Saco plástico 30cm x 45cm	Pct
Saco plástico para talher	Und
Sal sache	Und
Salada porção de 40 a 60g	Und
Sobremesa padrão cardápio	Und
Sopa 200ml	Und
Sorvete 100g	Und
Suco de soja tetrapack 200ml	Und
Suco diet tetrapack 200ml	Und
Suco laxativo 200 mL	Und
Suco natural 200ml	Und
Suco polpa 200ml	Und
Suco tetrapack 200ml	Und

Suco Tetrapack Litro	L
Sucrilhos 35g	Und
Talher descartável unidade	Und
Tampa copo 100 / 200 mL (100 unidades)	Tira
Tampa copo 500 mL (1000 unidades)	Tira
Tampa para copo térmico 240 mL (100 unidades)	Tira
Tapioca	Und
Torrada sache	Und
Vinagre sache	Und
Vitamina com leite de baixa lactose	Und
Vitamina de frutas 200ml	Und
Vitamina de Frutas com leite de soja 200 ml	Und

### Pré requisitos para concorrência

É imprescindível que a empresa contratada seja especializada no ramo hospitalar, devendo ser fornecedora ativa ou ter atuado pelo menos nos 5 (cinco) últimos anos em hospitais com no mínimo 200 leitos dentro do seu hall de clientes, devidamente comprovado por Atestado de Capacitação técnica.

A empresa contratada deverá possuir suporte, em pelo menos uma unidade ativa em São Paulo Capital que realiza produção de refeição, para apoio em situações de emergência tais como faltas em excesso de colaboradores, falta de insumos, equipamentos e utensílios.

### Requisitos de avaliação

Menor preço e avaliação técnica e de qualidade.

### Incluir na proposta:

- Prazo de validade da proposta;
- Entrega de proposta impressa;
- Descrição técnica da empresa (certificações, controle de qualidade, tecnologias utilizadas, etc)

**Considerações:** Poderá ser realizada visita técnica em um das unidades administrada pela empresa.

## 7. Referência

<sup>1</sup> Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

<sup>2</sup> Secretaria de Gestão Pública – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – vol. 8. Versão junho/2010, disponível em: [www.cadterc.sp.gov](http://www.cadterc.sp.gov).

## **ANEXO A. Manual de Dietas do ICESP**

Arquivo a parte.



## **ANEXO B. Boas práticas ambientais específicas**

### **Uso racional da água**

Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem colaborador naquele ponto de uso;
- Executar operações de lavar e de descascar simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o colaborador encher a vasilha de água completamente;
- Interromper algum serviço, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- Realizar descongelamento de congelados com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda;

3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

### **Lavagem de folhas e legumes**

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 15 minutos. (1 colher de sopa de solução clorada a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm) ou conforme legislação;
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;

- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável;
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, e utensílios/equipamentos desinfetados).

Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

### **Outras práticas**

Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;

Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;

Não utilizar água para descongelar alimentos;

Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;

Jogar os restos ao lixo.

### **Eficiência energética**

A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001).

Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.

Comunicar a CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

Sugerir a CONTRATANTE locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

### **Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos**

Na formulação do cardápio mensal, observar a sazonalidade dos alimentos, verificar toda as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas, devendo submeter à CONTRATANTE a aprovação.

O Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas, e aprovada pela CONTRATANTE.

Enriquecer os Cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.

Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as; cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

## **Programa de coleta seletiva de resíduos**

Participar do Programa de coleta de resíduo orgânico para compostagem.

Participar do Plano de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde, seguindo algumas regras:

### **- Materiais não recicláveis**

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

### **- Materiais recicláveis**

A CONTRATANTE (mediante a Empresa Contratada para limpeza), utiliza saco transparentes para acondicionamento de todos os recicláveis (papel, plástico e metal)

A CONTRATADA deverá otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua utilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

### **- Produtos biodegradáveis**

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE. Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

## **Controle de Poluição sonora**

Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel- dB(A), conforme

Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

#### **Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**

Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12/09/2005, e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede e esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

#### **Programa Anti-tabagismo da CONTRATANTE**

Apoio ao programa anti-tabagismo da CONTRATANTE, através da divulgação e garantia de cumprimento da normativa interna de que é expressamente proibido fumar nas áreas internas e externas ao prédio, inclusive no pátio externo e calçadas defronte ao prédio.

### **ANEXO C. Lista de equipamentos disponibilizados para a operação**

<b>Equipamento</b>	<b>Quantidade</b>
Balança digital	2
Balança plataforma	1
Balcão térmico com sistema de esteira	1
Balcão térmico vapor, 4 cubas (570 cm de comprimento)	1
Batedeira de 60 litros	1
Batedeira elétrica de 8 litros	2
Cafeteira a gás 100 litros	1
Cafeteira elétrica 20 litros	1
Caldeira industrial a gás 200 litros	2
Caldeira industrial a gás 300 litros	2
Carro para transporte de pães, bandejas, talheres e guardanapos	1
Carro para transporte de prato e cloches	3
Carro para transporte e lavagem de cereais	1
Carro para transporte e lavagem de vegetais	1
Carro para transporte tipo plataforma	3
Carro para transporte de garrafas de café	3
Carro de apoio 2 planos	4
Carro de apoio 3 planos	2
Carro térmico para transporte e distribuição de alimentos (tipo banho-maria para apoio à esteira, com capacidade para 6 GNs pequenos)	5
Carro de reposição para centro cirúrgico	1
Carro hidráulico (paleteira)	1
Cortador de frios elétrico	1
Cuter de mesa R8	1
Estante de aço inoxidável (100 X 50 X 180 cm)	84
Estante para bandeja	4
Esterilizador de facas capacidade 15 facas	1
Extrator de sucos industrial 20 litros/hora	1
Fogão à gás industrial 6 bocas, com forno	1
Fogão à gás industrial 10 bocas, com prateleira e bifeteira	1
Forno combinado para 06 recipientes GN	1
Forno combinado para 10 recipientes GN	2
Forno de Microondas comercial Eletrolux modelo ME 28S	1

Freezer horizontal	2
Geladeira de inox com vidro	4
Lavadora de louças manual, vapor e industrial	1
Liquidificador de 2 litros	2
Liquidificador industrial 10 litros Marcar SIEMSEN	3
Liquidificador industrial basculante 25 litros Marca SIEMSEN	4
Mesa para escolha de cereais	1
Passthrough quente	2
Processador de legumes (Robot Coup)	1
Picador de carnes elétrico (moedor)	1
Refrigerador sob bancada (200 x 60 x 80 cm)	2
Resfriador de alimentos	1

## ANEXO D. SLA (Service Level Agreement)

<b>SLA 1 - Atraso na montagem de dietas</b>	
<b>Nome do indicador</b>	Índice de atrasos na montagem de dieta
<b>Por quê medir</b>	Garantir a oferta das refeições nos horários pré-estabelecidos
<b>Fonte de dados</b>	Planilha de anotações de horário de finalizações das refeições por unidade de internação
<b>Forma de medição</b>	Registro realizado por nutricionista da Instituição responsável pela conferência
<b>Frequência da medição</b>	Diária - registro realizado em todas as refeições
<b>Resp. pela medição</b>	Nutricionista responsável pela conferência
<b>% de aplicação do instrumento (META)</b>	100%
<b>Resp. pelo resultado</b>	Coordenação de Nutrição da Instituição
<b>Tolerância</b>	Até 15 minutos com justificativa

<b>SLA 2 - Controle das porções das preparações conforme contrato</b>	
<b>Nome do indicador</b>	Controle das gramagens porcionadas
<b>Por quê medir</b>	Garantir porções adequadas da dieta oferecida conforme contrato
<b>Fonte de dados</b>	Planilha de anotações da gramagem de preparações escolhidas aleatoriamente durante a montagem
<b>Forma de medição</b>	Registro realizado por colaborador nomeado pela Instituição. As amostras serão escolhidas aleatoriamente durante a montagem
<b>Frequência da medição</b>	Diária
<b>Resp. pela medição</b>	Colaborador nomeado pela Instituição
<b>% de aplicação do instrumento (META)</b>	100%
<b>Resp. pelo resultado</b>	Coordenação de Nutrição da Instituição
<b>Tolerância</b>	Até 5% de diferença da gramagem pré- estabelecida em contrato

<b>SLA 3 - Degustação e troca de gêneros do cardápio</b>	
<b>Nome do indicador</b>	Controle da qualidade das preparações oferecidas
<b>Por quê medir</b>	Garantir a qualidade das preparações oferecidas na refeição conforme cardápio pré- definido
<b>Fonte de dados</b>	Planilha de anotações do resultado da degustação conforme cardápio
<b>Forma de medição</b>	Registro realizado por nutricionista responsável pela conferência. A anotação deverá conter a aprovação da degustação e caso houver alteração no cardápio
<b>Frequência da</b>	Diária no almoço e jantar



<b>medição</b>	
<b>Resp. pela medição</b>	Nutricionista responsável pela conferência
<b>% de aplicação do instrumento (META)</b>	100%
<b>Resp. pelo resultado</b>	Coordenação de Nutrição da Instituição
<b>Tolerância</b>	0%

<b>SLA 4 - Controle de mercadorias</b>	
<b>Nome do indicador</b>	Controle das mercadorias recebidas e armazenadas
<b>Por quê medir</b>	Verificação da qualidade da mercadoria recebida e armazenada
<b>Fonte de dados</b>	Lista de verificação dos produtos recebidos conforme contrato
<b>Forma de medição</b>	Registro realizado por colaborador nomeado pela Instituição
<b>Frequência da medição</b>	Quinzenal
<b>Resp. pela medição</b>	Colaborador nomeado pela Instituição
<b>% de aplicação do instrumento (META)</b>	100%
<b>Resp. pelo resultado</b>	Coordenação de Nutrição da Instituição
<b>Tolerância</b>	Até 5% dos produtos vistoriados sem justificativa

<b>SLA 5 - Controle de temperatura</b>	
<b>Nome do indicador</b>	Controle de temperatura durante a montagem das dietas
<b>Por quê medir</b>	Garantir temperaturas adequadas, conforme legislação vigente
<b>Fonte de dados</b>	Planilha para anotação das temperaturas aferidas conforme preparação
<b>Forma de medição</b>	Registro realizado por colaborador nomeado pela Instituição, com supervisão do nutricionista responsável pela Produção. As temperaturas devem seguir a legislação vigente
<b>Frequência da medição</b>	Diária - no almoço e jantar
<b>Resp. pela medição</b>	Colaborador nomeado pela Instituição
<b>% de aplicação do instrumento (META)</b>	100%
<b>Resp. pelo resultado</b>	Coordenação de Nutrição da Instituição
<b>Tolerância</b>	0%

## ANEXO II

### DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS E VÍNCULO DE TRABALHO

À  
**FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA**

Eu (nome completo), portador do RG nº XXXXXX e do CPF/MF nº XXXXXXXXX, representante legal da empresa (razão social), inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, interessado em participar das compras privadas, da Fundação Faculdade de Medicina - FFM:

Declaro, sob as penas da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações introduzidas pelas Leis Federais 8.883/94, 9.032/95, 9.648/98, 9.854/99 e demais disposições legais pertinentes, que inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

Declaro ainda que os representantes legais devidamente constituídos, não fazem parte do quadro de diretoria, superintendência, gerência, conselho deliberativo, curador, consultivo, gestor, chefe de sessão, de gabinete, de área, de unidade, de setor da Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

**Declaro que nenhum dos sócios da empresa mantém vínculo ativo com a Fundação Faculdade de Medicina - FFM, ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina - HCFMUSP.**

**Declaro que nenhum dos sócios manteve vínculo com Fundação Faculdade de Medicina – FFM nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-C da Lei 6.019/74).**

**Declaro que não utilizaremos, na prestação de serviços, empregado que tenha sido demitido pela Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses (artigo 5º-D da Lei 6.019/74).**

Declaro para os devidos fins que estamos de acordo com o conteúdo do edital, memorial descritivo, e se houver toda documentação técnica anexa ao edital.

Declaro, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, bem como que comunicaremos qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

Declaro sob as penas da lei, que a interessada detém regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, que se encontra regular perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e que não possui qualquer registro de processos de falência ou recuperação judicial e extrajudicial.

Declaro que ocorrendo qualquer alteração com relação ao acima declarado, desde as negociações até eventual assunção e cumprimento de obrigações contratuais, comprometemo-nos a informar à FFM por escrito sob pena de responder civil e criminalmente.

**Validade: 31/12/2023**

São Paulo..... de ..... de 20xx.

---

Representante Legal  
Identificação

### ANEXO III

#### TERMO DE CADASTRAMENTO E DECLARAÇÃO

A empresa declarante, está ciente de que o presente Termo de Cadastramento e Declaração são partes integrantes do processo de contratação a ser firmado com a **FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA**, entidade privada, sem fins lucrativos, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob nº 56.577.059/0006-06.

A empresa declarante está CIENTE de que qualquer inverdade nele contida, resultará em interrupção do processo de contratação ou imediata rescisão do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, respondendo a declarante, judicialmente por eventuais danos causados a CONTRATANTE.

O Termo de Cadastramento representa os esforços da FFM no combate a procedimentos irregulares e ilegais, conforme Política Corporativa de combate a Condutas Antiéticas, Anticorrupção e Antissuborno, no âmbito de sua atuação.

#### **CADASTRAMENTO DE FORNECEDORES E DECLARAÇÃO – DUE DILLIGENCE**

\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, na Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, por sua matriz e filiais, neste ato representada por seu sócio \_\_\_\_\_, Cargo \_\_\_\_\_, CPF/MF \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, CPF/MF \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, ambos com endereço na Rua \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, DECLARA:

#### **Dados necessários para o cadastramento de Fornecedores:**

1. Data:	
2. Contato na FFM:	
3. Inscrição Estadual:	
4. Inscrição Municipal:	
5. Telefones de contato:	
6. Endereço eletrônico:	
7. E-mail de contato:	
8. Nome do Banco:	
9. Número da Agência:	
10. Número da Conta Corrente:	
11. Nome dos Acionistas/Sócios Credenciado:	Nome: _____ RG: _____ Nome: _____ RG: _____
12. Cópia do contrato social juntamente com a última alteração:	
13. Cópia da procuração quando a empresa for representada por não sócio administrador.	
14. Responder ao questionário abaixo:	

## QUESTIONÁRIO

1 – Possui capacidade técnica para execução integral dos serviços contratados?

2 – Informe o nome de outros clientes nos quais prestou serviços similares.

3 – Descreva as atividades de sua empresa.

4 – Algum sócio ou administrador possui vínculo empregatício com a FFM? Em caso positivo, descreva o cargo e local da prestação de serviços.

5 – Algum sócio o administrador, nos últimos 3 (três) anos foi funcionário público, político ou ocupante de cargo de confiança ou possui vínculo jurídico, político, celetista ou estatutário no Complexo HCFMUSP? Em caso positivo, descreva qual a função, o órgão público e local da atuação.

6 – Algum sócio ou administrador concorre a cargo público (seja por concurso ou político)? Em caso positivo, qual a entidade ou cargo público que concorre?

7 – Algum sócio ou administrador é cônjuge ou vive em união estável, é neto(a), pai, mãe, filho(a), tio(a) ou sobrinho(a), de algum funcionário público do Complexo HCFMUSP? Em caso positivo, informe o grau de parentesco, a entidade e o local da prestação de serviços do parente.

Em nome de \_\_\_\_\_ (empresa credenciada), DECLARO, sob as penas da lei, que todas as informações prestadas são verdadeiras e corretas.

Local, \_\_ data \_\_

Nome legível:

RG:

Cargo:

Assinatura:

**ANEXO IV**

**ATESTADO DE VISITA TÉCNICA**

**COMPRA PRIVADA FFM 2151/2023**

**CONCORRÊNCIA – PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1881/22**

**CNPJ Nº 56.577.059/0006-06 E 56.577.059/0012-54**

Atestamos que a empresa \_\_\_\_\_ vistoriou o local onde serão **fornecidas as refeições hospitalares** tomando conhecimento da natureza e vulto dos serviços, bem como de todas as condições locais que direta e indiretamente se relacionam com a execução dos trabalhos.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

\_\_\_\_\_  
Representante área

Matrícula:

\_\_\_\_\_  
Representante da empresa:

R.G:

E-mail:

Fone:

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA**

**COMPRA PRIVADA FFM 2151/2023**

**CONCORRÊNCIA – PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1881/22**

**CNPJ Nº 56.577.059/0006-06 E 56.577.059/0012-54**

A empresa \_\_\_\_\_ **DECLARA** que possui pleno conhecimento do objeto da Concorrência e não realizou a visita técnica prevista no Edital, e que mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a referida visita que lhe havia sido facultada.

São Paulo, XX de XXXXXXXXXX de 2023

Representante área **XXXXXXX**

Matrícula:

Representante da empresa:

R.G:

E-mail:

Fone:

## ANEXO VI

DIETA	UNIDADE	MÉDIA/ANO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Desjejum Dieta Água Chá e Gelatina	Und	1248		=D2*C2
Desjejum Dieta Geral	Und	10860		=D3*C3
Desjejum Dieta Geral Isolamento	Und	10440		=D4*C4
Desjejum Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	Und	40332		=D5*C5
Desjejum Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	Und	27888		=D6*C6
Desjejum Dieta Líquida	Und	1584		=D7*C7
Desjejum Dieta Líquida Isolamento	Und	1056		=D8*C8
Desjejum Dieta Geral Plantonista	Und	7680		=D9*C9
Desjejum Dieta Geral Acompanhante	Und	7284		=D10*C10
Colação	Und	3612		=D11*C11
Almoço Dieta Água Chá e Gelatina	Und	1272		=D12*C12
Almoço Dieta Geral	Und	11604		=D13*C13
Almoço Dieta Geral Isolamento	Und	10932		=D14*C14
Almoço Dieta Geral Acompanhante	Und	1332		=D15*C15
Almoço Dieta Geral Acompanhante Isolamento	Und	6264		=D16*C16
Almoço Dieta Geral Plantonista	Und	4740		=D17*C17
Almoço Dieta Geral Plantonista Centro Cirúrgico	Und	17124		=D18*C18
Almoço Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	Und	42252		=D19*C19
Almoço Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	Und	45096		=D20*C20
Almoço Dieta Líquida	Und	2544		=D21*C21
Almoço Dieta Líquida Isolamento	Und	1272		=D22*C22
Lanche da Tarde Dieta Água Chá e Gelatina	Und	1236		=D23*C23
Lanche da Tarde Dieta Geral	Und	19260		=D24*C24
Lanche da Tarde Dieta Geral Isolamento	Und	11364		=D25*C25
Lanche da Tarde Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	Und	39096		=D26*C26
Lanche da Tarde Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	Und	29976		=D27*C27
Lanche da Tarde Dieta Líquida	Und	2340		=D28*C28
Lanche da Tarde Dieta Líquida Isolamento	Und	1284		=D29*C29
Jantar Dieta Água Chá e Gelatina	Und	1236		=D30*C30
Jantar Dieta Geral	Und	12240		=D31*C31
Jantar Dieta Geral Isolamento	Und	11388		=D32*C32
Jantar Dieta Geral Acompanhante	Und	1356		=D33*C33
Jantar Dieta Geral Acompanhante Isolamento	Und	6456		=D34*C34
Jantar Dieta Geral Plantonista	Und	3264		=D35*C35
Jantar Dieta Geral Plantonista Centro Cirúrgico	Und	0		=D36*C36
Jantar Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	Und	44484		=D37*C37
Jantar Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	Und	36360		=D38*C38
Jantar Dieta Líquida	Und	2688		=D39*C39
Jantar Dieta Líquida Isolamento	Und	1296		=D40*C40
Lanche Noturno Dieta Água Chá e Gelatina	Und	1212		=D41*C41
Lanche Noturno Dieta Geral	Und	17640		=D42*C42
Lanche Noturno Dieta Geral Isolamento	Und	10032		=D43*C43
Lanche Noturno Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida	Und	43272		=D44*C44
Lanche Noturno Dieta Branda, Leve, Pastosa e Pastosa Batida Isolamento	Und	30408		=D45*C45
Lanche Noturno Dieta Líquida	Und	2508		=D46*C46
Lanche Noturno Dieta Líquida Isolamento	Und	1224		=D47*C47
<b>TOTAL</b>		=SOMA(C2:C47)	=SOMA(E2:E47)	
ITENS AVULSOS	UNIDADE	MÉDIA/ANO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Achocolatado Cx 200 mL	Cx	1		=D50*C50
Achocolatado em pó diet (pct com 500g)	Pct	1		=D51*C51
Achocolatado em pó pacote	Kg	12		=D52*C52
Açúcar Kg	Kg	324		=D53*C53
Açúcar sachê 5g	Und	225828		=D54*C54
Adoçante 100ml	mL	1		=D55*C55



ITENS AVULSOS	UNIDADE	MÉDIA/ANO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Adoçante sache	Und	86892		=D56*C56
Adoçante Sucralose	Und	36000		=D57*C57
Água c/ gás 510 mL	Und	468		=D58*C58
Água de coco tetrapack 200ml	Und	6132		=D59*C59
Água mineral pet 510ml	Und	504		=D60*C60
Arroz integral	Porção	1		=D61*C61
Arroz porção 100g	Porção	492		=D62*C62
Azeite sache	Und	336		=D63*C63
Bala de goma	Pct	60		=D64*C64
Bala menta pacote 935g	Pct	1		=D65*C65
Bala Toffee pacote 750g	Pct	1		=D66*C66
Biscoito cookie 200g	Pct	1		=D67*C67
Biscoito doce sache	Und	39336		=D68*C68
Biscoito integral mix cereais	Pct	1		=D69*C69
Biscoito Polvilho 80g	Pct	48		=D70*C70
Biscoito recheado	Pct	1		=D71*C71
Biscoito salgado sache	Und	40260		=D72*C72
Bolacha recheada sache	Und	1		=D73*C73
Bolo / pudim 500g (+10 pratos+10garfos+1 faca+10gardenapos)	Kit	84		=D74*C74
Bolo confeitado	Kg	1		=D75*C75
Bolo embalado 60g	Und	1968		=D76*C76
Bombom unidade	Und	1		=D77*C77
Café 50ml	Und	1		=D78*C78
Café com leite 200ml	Und	6816		=D79*C79
Café com leite de baixa lactose	Und	132		=D80*C80
Café com leite de soja	Und	1		=D81*C81
Café Litro	L	185844		=D82*C82
Café Litro Req	L	888		=D83*C83
Café pó 500g	Pct	456		=D84*C84
Caldo de Feijão 300ml	Und	156		=D85*C85
Canudo unidade	Und	3216		=D86*C86
Catchup sache	Und	1		=D87*C87
Chá caixa com 15 unidades	Cx	1920		=D88*C88
Chá lata	Und	1		=D89*C89
Chá litro	L	6540		=D90*C90
Chá sache	Und	240		=D91*C91
Chiclete c/ 5 unidades	Und	108		=D92*C92
Chocolate 150ml	Und	1		=D93*C93
Chocolate 200 mL	Und	1		=D94*C94
Coador de papel 103	Und	84		=D95*C95
Coador de papel nº 2	Cx	1		=D96*C96
Copo 100 mL (100 unidades)	Tira	96		=D97*C97
Copo 200 mL (100 unidades)	Tira	1		=D98*C98
Copo 50 mL (100 unidades)	Tira	1		=D99*C99
Copo 500 mL	Und	1		=D100*C100
Copo térmico 240 mL (25 unidades)	Tira	3060		=D101*C101
Farinha de trigo	Kg	1		=D102*C102
Fécula de batata 200g	Cx	1		=D103*C103
Feijão porção 80g	Und	672		=D104*C104
Frios 20g (peito de peru/presunto/mussarela)	Fatia	36		=D105*C105
Fruta da época 100g ou unidade	Und	21612		=D106*C106
Gatorede 500ml	Und	564		=D107*C107
Gelatina 110ml	Und	1368		=D108*C108
Geleia diet sache	Und	324		=D109*C109
Geleia sache	Und	348		=D110*C110

ITENS AVULSOS	UNIDADE	MÉDIA/ANO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Goma de mascar	Und	1		=D111*C111
Granola e aveia 30 g	Porção	72		=D112*C112
Guardanapo pacote com 50 unidades	Pct	204		=D113*C113
Guarnição padrão cardápio	Porção	852		=D114*C114
Iogurte 90ml	Und	6108		=D115*C115
Iogurte desnatado 90ml	Und	1		=D116*C116
Iogurte light 90ml	Und	1764		=D117*C117
Iogurte polpa	Und	1		=D118*C118
KIT LANCHE TIPO 1	Und	2640		=D119*C119
KIT LANCHE TIPO 2	Und	3336		=D120*C120
KIT LANCHE TIPO 3	Und	1		=D121*C121
KIT LANCHE TIPO 4	Und	1		=D122*C122
Lanche embalado 90 a 100 g	Und	9504		=D123*C123
Lanche natural 60g	Und	1		=D124*C124
Leite com achocolatado em pó 200ml	Und	3336		=D125*C125
Leite com achocolatado em pó diet 200ml	Und	1080		=D126*C126
Leite com achocolatado em pó diet litro	L	1		=D127*C127
Leite de soja com achocolatado em pó 200ml	Und	1		=D128*C128
Leite de Soja/baixa lactose	L	12		=D129*C129
Leite desnatado 200ml	Und	1		=D130*C130
Leite Tipo B 200 ml	Und	1		=D131*C131
Leite Tipo B Litro	L	2064		=D132*C132
Maionese sache	Und	1		=D133*C133
Manteiga sache	Und	1		=D134*C134
Margarina 500g	Und	1		=D135*C135
Margarina sache	Und	384		=D136*C136
Massa 200 g	Und	804		=D137*C137
Mel sachê	Und	1		=D138*C138
Milk Shake 300ml	Und	1		=D139*C139
Mingau 200ml	Und	2688		=D140*C140
Mingau de baixa lactose	Und	192		=D141*C141
Mini pão de queijo 20g	Und	1		=D142*C142
Mini salgado 30g	Und	1		=D143*C143
Molho Italiano para salada sache	Und	1		=D144*C144
Mousse	Und	1		=D145*C145
Omelete simples	Und	5160		=D146*C146
Pacote de chá (1 Kg)	Kg	1		=D147*C147
Palheta 500 unidades	Pct	288		=D148*C148
Pão francês 50g com margarina	Und	66948		=D149*C149
Pão francês ou pão bisnaguinha ou pão de forma 50g	Und	336		=D150*C150
Papa de frutas 100g	Und	1656		=D151*C151
Picolé de frutas	Und	3600		=D152*C152
Pipoca 100g	Und	1		=D153*C153
Pote descartável para salada/sobremesa com tampa	Und	1		=D154*C154
Prato descartável 15 cm (pct com 10 unidades)	Pct	1		=D155*C155
Prato Principal padrão cardápio 150 g	Porção	20244		=D156*C156
Pure de Batata 100g	Und	324		=D157*C157
Queijo branco 20g	Und	204		=D158*C158
Queijo parmesão ralado 25g	Und	348		=D159*C159
Refrigerante 2 Litros	Und	1		=D160*C160
Refrigerante lata	Und	228		=D161*C161
Requeijão sache	Und	204		=D162*C162
Saco de Amostra	Und	1		=D163*C163
Saco plástico 30cm x 45cm	Pct	1		=D164*C164
Saco plástico para talher	Und	5208		=D165*C165

ITENS AVULSOS	UNIDADE	MÉDIA/ANO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Sal sache	Und	1980		=D166*C166
Salada porção de 40 a 60g	Und	1176		=D167*C167
Sobremesa padrão cardápio	Und	600		=D168*C168
Sopa 200ml	Und	3648		=D169*C169
Sorvete 100g	Und	1		=D170*C170
Suco de soja tetrapack 200ml	Und	1		=D171*C171
Suco diet tetrapack 200ml	Und	12324		=D172*C172
Suco laxativo 200 mL	Und	1		=D173*C173
Suco natural 200ml	Und	15204		=D174*C174
Suco polpa 200ml	Und	1884		=D175*C175
Suco tetrapack 200ml	Und	19872		=D176*C176
Suco Tetrapack Litro	L	1		=D177*C177
Sucrilhos 35g	Und	1		=D178*C178
Talher descartável unidade	Und	6780		=D179*C179
Tampa copo 100 / 200 mL (100 unidades)	Tira	60		=D180*C180
Tampa copo 500 mL (1000 unidades)	Tira	1		=D181*C181
Tampa para copo térmico 240 mL (100 unidades)	Tira	456		=D182*C182
Tapioca	Und	24		=D183*C183
Torrada sache	Und	1404		=D184*C184
Vinagre sache	Und	372		=D185*C185
Vitamina com leite de baixa lactose	Und	24		=D186*C186
Vitamina de frutas 200ml	Und	360		=D187*C187
Vitamina de Frutas com leite de soja 200 ml	Und	1		=D188*C188
<b>TOTAL</b>			=SOMA(C50:C188)	=SOMA(E50:E188)
<b>TOTAL GERAL ESTIMADO MENSAL =====&gt;</b>				=D192/12
<b>TOTAL GERAL ESTIMADO PARA 12 (DOZE) MESES =====&gt;</b>				=D189+D48

---

**ANEXO VII – Termo de Contrato:**